

ÇAYIN TADI

Çayın içerisinde yüzlerce tat bileşeni vardır. Ancak ortalama bir insan bunlardan yalnızca birkaçını sınıflayabiliyor.

DUYULAR

Tatları belirleyip tanımlarken her bir duyunun birbiriyle nasıl bağlantılı olduğunu iyi anlamak gerekir. Örneğin burukluğu duymak için doku (ağızdaki hissiyat) ve tat duyularının birlikte nasıl çalıştığını göreceksiniz. Aynı şekilde lezzeti tam olarak duyabilmek için tat ve koku ikilisini birbirlerinden ayıramazsınız. Teanin (L-Theanin), dolgunluk ve umami (tatlı, ekşi, tuzlu ve acıdan sonra kabul edilen ve iştah duygusunu kabartan temel tatlardan biri) verir çaya. Boletus Baidus mantarı ve çay dünyadaki iki doğal teanin kaynağıdır.

Koku

Çay sıcakken yüzeyinde koku bukeleri uçuşur. Burnunuzu çaya yaklaştırıp kokladığınızda, koku alma duyunuzu çalıştırırsınız. Kokuyu içinize çektiğiniz sırada burnunuzdan dışarı verin. Aromalar geniz boşluğunuza yapışarak, sizi lezzet yolculuğuna hazırlar.

Lezzet

Lezzet, koku ve tat alma duyularının birleşimidir. Tadına baktığımız yiyeceğin lezzetini yüzde 75 oranında koku alma duyumuzla anlarız. Çaydan bir yudum aldığımızda ilk önce çaydaki uçucu aromatik yağlar genimize doğru ilerler. Ancak koku ve tat duyularının birlikte çalışmasıyla bu tat oluşur.

Tat

Dildeki tat alma reseptörleri beyne çeşitli mesajlar ve sinyaller gönderir. Çaydan bir yudum aldığımızda, tükürük üremeye başlar ve böylece tatlar değişir ve yumuşar. Çayın karakterini anlayabilmek için, hızlıca bir yudum aldıktan sonra dil üzerindeki tüm reseptörlere yaymak için ağızınızda yuvarlayın.

Burukluk

Çayın önemli karakteristik özelliklerinden olan buruk tat, çay ve tükürüğün birleşimiyle oluşan kimyasal reaksiyon sonucu ağızda gerçekleşen kuruma ve büzülmedir. Burukluk, çayın demlenme sırasında polifenollerin hissettirdiği teanin miktarına bağlı olarak farklı derecelerde

hissedilebilir. ay uzmanları doęru orandaki burukluęu olumlu karřılar, ancak çok fazlası istenmeyen bir durumdur. Bu durum polifenoller teanın olarak da adlandırılır. Flavanoidler en önemli fenolik bileřenlerdir (aydaki theaflavin ve thearubigin). Iřıkta flavanoid artar ve asidite dūřer. 1,5 yaprak en yūkssek flavonoidi içerir.

Doku

Çayın dokusu ağzın içinde sıralanan mukus zarları ve dişlerle temas ettiğinde anlaşılır. Buna genel anlamda “mouthfeel” yani ağız hissiyatı-dolgunluğu denir. Burukluk, gövde ve yumuşaklık, çayın dokusunu belirler.

SICAKLIK

Sıcaklık duyumuz, ayı hissetmemizde önemli rol oynar. ay sıcakken aromalar daha hızlı buharlaşır ve çay soğumaya başladığıca tat katmanları kaybolur. Bilimsel alışmalar, dilin içecek sıcakken soğuk olana göre tadı daha iyi aldığını gösteriyor. Beyaz ay gibi incelikli aromaları bakımından zengin çayları biraz soğuduktan sonra içerseniz tadını daha iyi alırsınız.

SU

ayı demledięiniz suyun kalitesi dūřündüğünüzden de çok daha būyuk bir etkiye sahiptir. Uygun niteliklerde iyi su kullanmak çaydan maksimum dūzeyde keyif almanızı saęlar. Hintli ay eęitmenim Parag Hatibaura'nın henūz çayları anlatmaya bařlamadan önce söyledięi ilk Őey Őuydu: “Eski bir in ataszūne göre, ‘Su ayın anasıdır’ yani elinizdeki çay dūnyanın en kaliteli ayı olsun, eęer ktū su kullanıyorsanız, o çay artık kaliteli deęildir.” çayın cinsi, üretim teknięi ya da üretim yeri fark etmez. Her kořulda iyi çay iebilmenin ilk kuralı iyi kalitede içme suyu kullanmaktır. İyi sudan kastımız ne? Őlkemizdeki musluk sularının çoęu (İstanbul da dahil olmak ũzere) içilebilir nitelikte. Fakat Őehir Őebekelerindeki sular, mikroplardan arındırılmak için klorlanır, ayrıca suyun kireç oranı da yūkssek olabilir. Tūm bu faktörler çayın lezzetini olumsuz etkiler. Öncelikle pırıl pırıl çekici bir çay yerine bulanık bir grūntū elde edersiniz. Kireç, klor gibi faktörler çayın tūm aroma ve lezzetinin ũzerini örter. Almanız gereken keyifli tat ve kokuların yerine daha otsu yapıda, dūz bir sıvı içersiniz, incelikli lezzetlerden mahrum kalırsınız.

İDEAL SU

Suyun pH'ı mūmkūn olduęunca nötr deęerinde yani 7 olmalı. Suyun mineral oranı ve toplam zūnebilir katı madde miktarı dūřuk olmalı. 50-100 ppm deęerinde zūnmūř katı madde

miktarına sahip kaynak suları idealdir. Bu değerlerden daha yüksek olanlar ayınıza ağır mineral tatlar verebilir. Musluk suyunu filtre etmek de pratik ve evre dostu bir yöntemdir. Taze sular, yüksek oksijen oranından ötürü çayınızı lezzetli kılar.

SUYUN SICAKLIğI

Suyun sıcaklığı çayın cinsine göre ayarlanmalı. Su fazla sıcaksa eğer çay yapraklarını haşlar. Bunun sonucu olarak çay aromasını kaybeder ve tadı acımsı olur. Soğuk su da çayın iyi dem almasını engeller ve olması gereken lezzeti vermez. Oolong veya siyah çay gibi yarı ve tam okside çaylar daha yüksek ısıdaki suyla demlenir. Bir önemli ayrıntı da suyun kaynama noktasının rakıma göre değişkenlik göstermesidir. Eğer deniz seviyesinden 1,300 metreden daha yüksek bir yerdeyseniz su ısıtıcısının düğmesi attığında su 100°C ulaşmamış olacaktır. Bu durumu önlemek için kişi başi yarım çay kaşığı daha fazla çay yaprağı ekleyip demlenmesi için birkaç dakika daha fazla bekletebilirsiniz.

Siyah: 100°C

Pu'erh ve oolong: 95°C

Beyaz ve sarı: 80°C Yeşil: 75-85°C