

Αγγλικό Τσάι



- ▶ Το αγγλικό τσάι είναι βασικό κομμάτι τόσο της αγγλικής κουζίνας όσο και ολόκληρου του πολιτισμού.



Ιστορία του τσαγιού

- ▶ Στις αρχές του 19ου αιώνα, το τσάι είχε καθιερωθεί στην Αγγλία ως ρόφημα και η κατανάλωσή του είχε αυξηθεί σημαντικά. Η συνήθεια του απογευματινού τσαγιού καθιερώθηκε τον 19ο αιώνα από την Άννα Μαρία Ράσελ.



- ▶ Συγκεκριμένα, το τσάι της προτίμησής της ήταν το Darjeeling και έβρισκε ότι τα μικρά σαντουιτσάκια και cakes ήταν ό,τι πρέπει για να καλύψει το βασανιστικό κενό μεταξύ πρωινού και δείπνου. Όταν η Δούκισσα επέστρεψε στο αββαείο του Γουόμπερν, η συνήθεια συνεχίστηκε και ακολούθως άρχισε να παίρνει μαζί της το ασημένιο της σερβίτσιο όποτε επισκεπτόταν φίλους της στα κάστρα και τα παλάτια τους. Σύντομα άρχισε να προσκαλεί φίλους να τη συντροφεύσουν σε αυτή της τη συνήθεια, οι άλλες κυρίες της καλής κοινωνίας άρχισαν να την αντιγράφουν και κάπως έτσι γεννήθηκε μια παράδοση.

- ▶ Το full afternoon tea, εκτός φυσικά από μια ευρεία επιλογή τσαγιών, περιλαμβάνει τρία πιάτα: αρμυρά finger sandwiches, σκονς με μαρμελάδα και κρέμα και μία selection από γλυκά, που σερβίρονται σε τριώροφο σταντ.



- ▶ Για μία πιο ιδιαίτερη περίπτωση, υπάρχει και το royal tea ή champagne tea ή celebration tea, που συμπεριλαμβάνει ένα ποτήρι σαμπάνιας πριν το τσάι, αλλά και διάφορα επιπλέον γλυκίσματα. Συχνά, έπειτα από το τριώροφο σταντ, σερβίρεται και ένα celebration cake, που συνήθως είναι ένα fruitcake καλυμμένο με ζαχαρόπαστα.



LOW & HIGH TEA

- ▶ Το low tea, λοιπόν, είναι αυτό που θεωρείται πιο επίσημο και chic και πίνεται ιδανικά γύρω στις 4.
- ▶ Το high tea σερβίρεται αργότερα, στις 6 ή τις 7. Περιλαμβάνει μεγαλύτερη ποσότητα φαγητού και έχει σαλάτες, ζεστά πιάτα, πίτες, κρύο κοτόπουλο, αλλαντικά, κέικ, τάρτες και φρούτα. Ήταν κάτι που προοριζόταν κατά κύριο λόγο για τις χαμηλές κοινωνικές τάξεις, αν και όχι κατά αποκλειστικότητα.

Προετοιμασία τσαγιού:

- ▶ Φρέσκο νερό ζεσταίνεται στον βραστήρα
- ▶ Στη συνέχεια το νερό τοποθετείται στην τσαγιέρα για να ζεσταθεί κι έπειτα το νερό αυτό χύνεται για να χρησιμοποιηθεί νέο.



- ▶ Στη ζεστή πλέον τσαγιέρα τοποθετούνται φύλλα τσαγιού ή φακελάκια τσαγιού, συνήθως και έπειτα χύνεται το φρέσκο ζεστό νερό. Προσοχή, ποτέ δεν ακολουθείται το ανάποδο, δηλαδή πρώτα το νερό και μετά το τσάι.
- ▶ Ακολουθεί μια αναμονή περίπου 2 έως 5 λεπτών ενώ ωστόσο η τσαγιέρα τοποθετείται σε μια ζεστή επιφάνεια για να διατηρηθεί το νερό της ζεστό. Προτού ο οικοδεσπότης σερβίρει το τσάι σε φλιτζάνια ρωτάει τους καλεσμένους, αν επιθυμούν γάλα στο τσάι τους, αν και αυτο μπορεί να προστεθεί, αφού έχει σερβιριστεί το τσάι.



- ▶ Έπειτα τοποθετείται πάνω στο φλιτζάνι ένα σουρωτήρι και ακολουθεί το σερβίρισμα.
- ▶ Στην περίπτωση που έχουν χρησιμοποιηθεί φακελάκια τσαγιού, αυτά αφαιρούνται. Οι καλεσμένοι μπορούν να προσθέσουν στο τσάι του, εκτός από το γάλα, φέτες λεμονιού και άσπρη ζάχαρη για να δώσουν γεύση στο ρόφημά τους.
- ▶ Ο οικοδεσπότης φροντίζει, έτσι ώστε η τσαγιέρα του να έχει μόνιμα τσάι για τους καλεσμένους του, καθώς επίσης και διάφορα συνοδευτικά, όπως μικρά σάντουιτς, scones with cream or jam (είδος στρογγυλού ψωμιού με κρέμα μαρμελάδα) μπισκότα και άλλα.

Οι βασικές επιλογές είναι:

- ▶ το κλασικό αγγλικό τσάι γνωστό ως English Breakfast
- ▶ τα κινέζικα Lapsang Souchong ή Early Gray ή τσάι γιασεμιού
- ▶ τα ινδικά Assam ή Darjeeling
- ▶ τσάι Κεϋλάνης.



Τσάι Γιασεμί



Τσάι Early Grey



Τσάι Lapsang Souchong



τσάι Κεϋλάνης

Τσάι Darjeeling



ΠΗΓΕΣ:

- ▶ <http://www.madamegateaux.gr/2016/02/24/afternoon-tea-history/>
- ▶ <http://3kousines.blogspot.gr/2012/04/blog-post.html>

Την εργασία επιμελήθηκε η μαθήτρια Παραστατίδου Εύη του τμήματος Α3΄