

“Tea time”



Δημιουργός: Δήμου Μαρία
Δεκέμβριος 2024

Αγγλικό Τσάι



- ▶ Το αγγλικό τσάι θεωρείται πια ένα μέρος του αγγλικού πολιτισμού. Μια αγαπημένη συνήθεια της βρετανικής οικογένειας που τηρείται με ευλάβεια .



Ιστορία του τσαγιού

- ▶ Τη συνήθεια του απογευματινού τσαγιού καθιέρωσε τον 19ο αιώνα η Άννα Μαρία Ράσελ. Συνήθως το τσάι συνοδευόταν από μικρά σαντουιτσάκια και cakes. Πολλές κυρίες της καλής κοινωνίας άρχισαν να την αντιγράφουν και κάπως έτσι γεννήθηκε μια παράδοση. Από τότε το τσάι καθιερώθηκε ως ρόφημα και η κατανάλωσή του αυξήθηκε σημαντικά στην Αγγλία.



- ▶ 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 αυτό 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.





Τσάι Γιασεμί



Τσάι Early Grey

Επιλογές τσαγιού

Τσάι Darjeeling



Τσάι Lapsang Souchong

τσάι Κεϋλάνης

