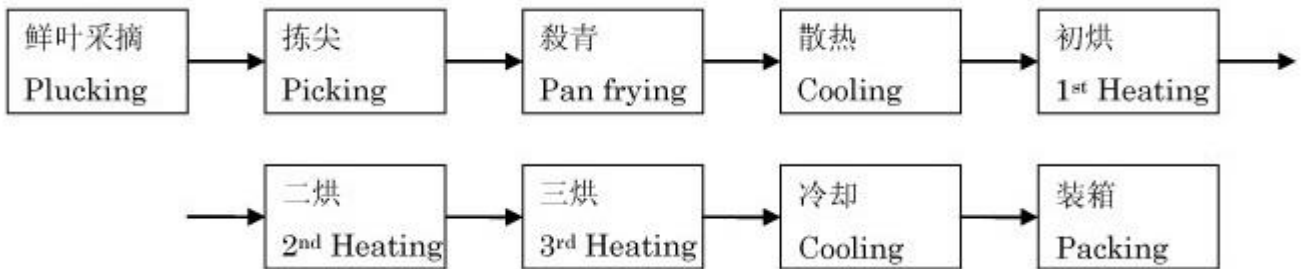


## Bütünlüğüne Zarar Verilmeden, Taze Çay Sürgününün Yeşil Çaya İşlenmesi "Taiping Houkui"

"Tea Master's" (Çay Ustaları) tarafından elle, Çin tarzı (ateş üzerinde kavurarak) yeşil çay işleme yöntemlerinden biri olan "Taiping Houkui"nin en önemli farkı, hasat edilmiş olan taze yaş çay sürgünlerinin bütünlüğü bozulmadan ( kıvrırma işlemi ile parçalamadan) yeşil çaya işleniyor olmasıdır.



Taiping Houkui'nin üretimi için öncelikle organik çay tarımı yürütülen plantasyonlardan, çay sezonunun ilk sürgünleri içerisinde, seçici bir hasatla boyutu 2-2,5 cm olan körpe yaş çay sürgünleri toplanmaktadır. Bu süre Japonya koşullarında ortalama 14 günlük bir periyottur.



Taiping Houkui için işleme akış şeması



Hasat işleminin ardından, güneşin az olduğu mevsimlerde en çok 24 saat, güneşli mevsimlerde ise 6-7 saatlik bir doğal soldurma işleminin ardından, homojen görümlü son ürün elde etmek amacıyla, sürgünler hassas bir şekilde elden geçirilir; 1 - 3 yaprak ve 1 tomurcuk olacak şekilde boyutlandırılır, toplam sürgün uzunluğu 6 cm'yi geçmez (picking).



Üçüncü aşama (pan frying) PPO enziminin inaktivasyonu için, her biri 75-100 Gr'lık gruplar halinde bu işlem için tasarlanmış özel bambu kaplar içerisine yerleştirilen taze çay sürgünleri; 120 -130°C'lik ısıda, ateş üzerinde 3-4 dakikalık bekleme süreleriyle 2-3 kez ısıya maruz bırakılır.

Ardından, dördüncü aşamada (cooling) ortam sıcaklığına kadar soğuması beklenir.

Beşinci aşama olan 1.kurutma işleminde, üzerleri temiz kumaşla kaplı iki bambu çerçeve arasında düzgün bir şekilde dizilmek suretiyle aktarılan çay sürgünleri, 2-3 dakika hafifçe preslendikten sonra 110-100°C'de nem içeriği %15'e düşene kadar yaklaşık 12 dakika, bambu çerçevelerin yerleştirildiği fırında kurutulur. Ardından ortam sıcaklığına kadar soğutulur. Presleme işleminde ise; çay sürgünleri hafifçe preslenirken pres kolu ucunda bulunan bir silindirde, hafifçe öne ve arkaya doğru tüm çerçeve boyunca hareket ettirilir. Presleme işleminde yapraklarda kırılma olmamalıdır. Buda ilk aşamanın (pan frying) başarısına bağlıdır.

Altıncı aşama olan 2.kurutma işleminde, bambu çerçeveler arasında ki çay sürgünleri 5-6 dakika süreyle aynı tarzda hafifçe preslendikten sonra, bu kez 80 oC'de nem içeriği %10'a düşene kadar 5-6 dakika kurutulur. Ardından, ortam sıcaklığına kadar soğutulur.



Yedinci aşama olan 3.kurutma işlemine gelindiğinde, bambu çerçeveler arasında ki çay sürgünleri presleme yapılmaksızın, 60 oC'de nem içeriği %5-6'ya düşene kadar 5 dakika kurutulur. Ardından, ortam sıcaklığına kadar soğutulur. Ürün; güneş ışığı, nem ve koku almayacak şekilde cam kavanozlarda en çok 1 yıl süreyle saklanır.



Altıncı aşama olan 2.kurutma işleminde, bambu çerçeveler arasında ki çay sürgünleri 5-6 dakika süreyle aynı tarzda hafifçe preslendikten sonra, bu kez 80 oC'de nem içeriği %10'a düşene kadar 5-6 dakika kurutulur. Ardından, ortam sıcaklığına kadar soğutulur.

Yedinci aşama olan 3.kurutma işlemine gelindiğinde, bambu çerçeveler arasında ki çay sürgünleri presleme yapılmaksızın, 60 oC'de nem içeriği %5-6'ya düşene kadar 5 dakika kurutulur. Ardından, ortam sıcaklığına kadar soğutulur. Ürün; güneş ışığı, nem ve koku almayacak şekilde cam kavanozlarda en çok 1 yıl süreyle saklanır.

Son ürünün görünümü; koyu yeşil veya sarımsı yeşil tonlarında olup, yaprak ve saplarda kırık olmamalıdır. 85-90 oC'de ki 150 mL sıcak suya 3Gr konularak demlenir. Görsellik için cam demlik veya bardak önerilir. Satış fiyatları, sezon ve ürün kalitesine bağlı olarak değişiklik gösterebilir.

[Kaynak : Taiping Houkui, Hojo Tea](#)

Türkçeye çeviren: Kamil Engin İslamoğlu, Ziraat Mühendisi



Fresh leaf is arranged on the cloth.



Rolling: Leaf is pressed over the mesh



After the rolling process, leaf get flat and soft.



Leaf is moved onto mesh and stand by for drying.



Drying process with hot air





