

Rize'ye Beyaz Çay Müjdesi

Çay çeşitleri arasında en esrarengizi en bilinmeyeni beyaz çaydır. ÇAYKUR, bir sağlık deposu olan Beyaz çay beyaz çay üretme denemelerine başladı.

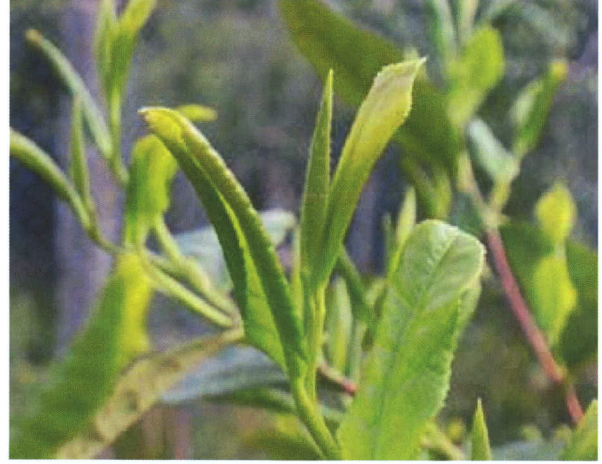
Çay çeşitleri arasında en esrarengizi en bilinmeyeni beyaz çaydır. Beyaz çayın rengide diğerlerinden farklıdır.

ÇAYKUR, siyah ve yeşil çaydan sonra deneme üretimini yaptığı beyaz çayın, kanserden damar sertliğine kadar pek çok hastalığa iyi geldiği bildirildi.

Çaykur Genel Müdürü Ekrem Yüce, Atatürk Çay Araştırma Enstitüsü'nde beyaz çay için Mayıs ayında başlattıkları deneme üretiminden olumlu sonuç aldıklarını belirtti.

Beyaz çayın, çayın en kıymetli yeri olan tepe tomurcuğundan üretildiğini, bu tomurcuğu toplamanın oldukça güç ve zaman aldığı ifade eden Yüce, "Bu nedenle fazla üretim imkanımız yok. Beyaz çaya, çayın anzer balı diyebiliriz. Sağlık yönünden çok faydalı, ancak ekonomik anlamda çok pahalı bir ürün" dedi.

Beyaz çayın kilosunun dünya piyasasında 50 ile 250 dolardan satıldığını dile getiren Yüce, genelde Avrupa ve ABD'de maddi durumu iyi olanların kullandığını çayın, buralarda eczanelerde de gram işi satıldığını kaydetti.



Beyaz çayın taşıdığı vitaminler itibariyle pek çok hastalığa iyi geldiğini anlatan Yüce, "Beyaz çay, kanser hücrelerini etkisiz hale getiriyor, hücreleri yeniliyor, tansiyonu düzenleyip, yaşlanmayı geciktiriyor. Akciğer, mide, bağırsak kanseri riskini azaltıyor. Damar sertliğini, kemik erimesini önüyor, kan şekerini düzenliyor, damarları güçlendiriyor, derinin yenilenmesini hızlandırıyor, gribi önüyor" diye konuştu. Beyaz Çay, Çay tiryakilerince, Türkiye'de olduğu gibi dünya'da da siyah çay ve yeşil çay tanınır, oolong çayını ise görmese de bir duymuşluk vardır. Beyaz çay ise pek bilinmeyeni ilk duyanlarda önce bir inanmamazlık sonra bir hayret uyandırır.

Beyaz çayı bilen ve hala kullanmakta olan tüketicilerinde hala bir tereddüt var, beyaz çay içecekmiyim, yüzümü süreceğim, yoksa tedavi içinmi kullanacağım?



Doğrusu üç soruya da evet cevabı vermek mümkün. Bu arada kozmetikçileri beyaz çay kullandıkları losyon ve banyo ürünleri 2002 yılından bu yana satış raflarında yerini almaya başladı.

Beyaz çay geleneksel olarak Çin'in Fujian bölgesinde yetiştirilmektedir.

Çin'in diğer bölgelerinde rastlanmıyor. çok ender olarak Hindistan'ın bazı bölgelerinde ve Seylanda üretimi var. 1100 yılında İmparator Hui Tsung zamanından beri biliniyor ve sadece imparator ve yakınları için özel olarak üretiliyordu.

İmparator için beyaz çay içme keyfi Moğolların sarayını işgal ederken bile bozulmayacak kadar önemliydi.

Nasıl Toplanır?

Beyaz çayda diğer çaylar gibi aynı çay ocağından toplanır. Ancak yapraklar açmadan, tamamen tomurcuk iken toplanır. Tomurcuklar tüylü, sanki beyaz saç andırır bir görünüştür. Bazıları gümüşü bazıları ise altuni renktedir.

Gümüş ve altın iğnelere benzerler. Çok dikkatli ve tabiki elle hasat edilirler. Bir çay toplayıcısı günde 3000 tomurcuk toplayabilmektedir. Buda yaklaşık 1 kilogram civarındadır. Bu arada fiyatı hemen hemen altın gibidir, yılda en fazla bir kaç gün toplanabileceği de bir yana...

Her ne kadar her sürgünde bu tomurcukların toplanması mümkünse de en değerli olanı ilk sürgünün ilk günlerinde toplananındır. Yağmurlu havalarda ve sabah çisesinde toplanmamalıdır. Hindistanda haftanın her günü olmak üzere Mart ayından Kasım ayına kadar tomurcuk toplanmaktadır.

Nasıl Üretilir?

Beyaz çay yeşil çaya benzer, üretim aşamasında çok az işlem görür ve hiç fermente olmaz. Beyaz çay üretiminde sadece iki aşama vardır, soldurma ve kurutma.

Çaylar iç mekanda serilir sadece ortamdaki doymuş havayı uzaklaştırma süretiyle ortam sıcaklığında hava ile soldurma ve ve kurutma işlemi yapılır. Bu soldurma ile birlikte kurutma işlemi bir kaç günü alacak şekilde olması en idealidir.

Kurutma işleminin hızlandırılması istendiğinde, sıcaklığın 70 C'yi aşmaması önerilir, düşük sıcaklıklar daha iyi sonuçlar vermektedir. 45-50 C yoğun kurutma için tavsiye edilir. Kuruçaydaki nem oranının %5'ler seviyesinden daha düşük oranlara düşürülmemesi tavsiye edilir.

Beyaz çay eğer çok sıcak ortamda soldurulursa kırmızımsı, çok soğuk ortamda soldurulursa siyahımsı renk alır.

Sitikle şok soldurma ve bazende güneşte kurutmada uygulanmaktadır.

"Flowery Pekoe" "Silver needle", "White Peony", "Kung Mee" ve "Shou-mee". olarak beyaz çay Çin'de sınıflandırılmaktadır.

Nasıl Demlenir Nasıl İçilir?

Genelde beyaz çay oldukça hafiftir onun için demliğe veya bardağa yeteri kadar çay eklediğinizden emin olmalısınız. Aynı çayı peş peşe olmak şartıyla üç kere demleyebilirsiniz. Ancak ilk demlemedeki 6 dakikalık süreye her bir yeni demleme için ilave 2-3 dakika eklemelisiniz.

Demde kullanılacak su (70-80 C) olmalıdır. Kesinlikle suyla birlikte kaynatılmaması gerekir. Diğer bir ifadeyle siyah çay için kullanılan sudan daha düşük sıcaklıkta olmalıdır. Bir başka ifadeyle kaynamış suyu 1-2 dakika dinlendirmek gerekir.

Beyaz çayı hafifi yemeklerden sonra tercih etmelisiniz. Baharatlı yemeklerden sonra içerseniz lezzetine varamazsınız. Yeşil çayların çoğunda otsu bir tat varken, beyaz çayda kavunu andıran hoş bir tad vardır. İdeal dem rengi solgun sarıdır.

Eğer içeceğiniz beyaz çay tek içimlik poşetler (sallama) halinde hazırlanmış ise, sadece 30-60sn arasında sıcak suda bekletilmelidir. Daha fazla bekletilmemelidir.

Beyaz Çay ve Sağlık

Eğer çayı sağlık için içiyorsanız, beyaz çayla ilgilenmelisiniz. Beyaz çay diğer çay çeşitlerine göre daha fazla etkin madde içerir. Bu ise yalnızca tomurcuklardan üretilmesinden kaynaklanmaktadır. Ancak çay çeşitlerine göre beyaz çayda daha az kafein vardır.

Siyah çayda bir fincanda bu 40mg, yeşil çayda 20mg iken beyaz çayda 15mg'dir. Bazı çalışmalar beyaz çayın kanser mücadelesinde yeşil çaydan daha fazla antioksidan ihtiva ettiğini ortaya koymaktadır. Bu oranın 3 misli olduğu tespit edilmiştir.

Oregon State Üniversitesi Ulusal Kanser Enstitüsü araştırmacılarına göre çay kanserle mücadelede en kuvvetli potansiyele sahiptir. Araştırmacılar 29 Mart 2000'de American Chemical Society'nin ulusal bir toplantısında ilk araştırmalarını ortaya koydular.

Araştırmacılar, üretim aşaması çayın kanserle mücadelesinde bir rol oynadığını düşünüyorlar. Burada anahtar rolü polifenoller üstleniyor. Roderick H. Dashwood polifenollerin çoğunun yeşil çay, siyah çay ve oolong çay üretiminde oksidize veya yok olduğunu belirtirken özetle:

"Teorimiz, beyaz çayın yeşil çaydan daha yüksek polifenole sahip olduğunu ve bu yüzden daha yararlı", olduğunu ileri sürmektedir. Kimyasal analiz sonuçlarını teyit etmektedir. Beyaz çay yeşil çay gibi aynı polifenollerini ihtiva etmektedir, fakat fark oran olarak daha yüksek olmasındadır. Bu da beyaz çayın kanserle mücadeledeki potansiyel gücünü artırmaktadır.

Beyaz çay aslında insanları kansere karşı koruyucu bir görevde üstlenmektedir", demektedir.

American Society for Microbiology 104. toplantısında beyaz çayın bir çok hastalığa şifa verdiği konusunu artık bir kocakarı masalı değil gerçek olduğunun ispatlandığını açıklanarak:

Anti fungal etkisi olan *Penicillium chrysogenum* ve *Saccharomyces cerevisiae* ihtiva ettiği, Bakteri ve virüslerinde inaktivite hale getirdiği, Aim, Aquafresh, Colgate, Crest ve Orajel gibi diş macunlarında antiviral ve antibakteriyel etkisinden dolayı beyaz çay ekstraktı kullanıldığı belirtilmiştir.

Beyaz Çay ve Güzellik Gıda, sağlık ve kozmetikte yeni yeni popüler olmaya başlamıştır. Yaşlanma, kırışıklık ve sarkmalara karşı kullanılmaktadır. Cilti kuvvetlendirici, yeni cilt hücre yetişmeyi destekleyicidir. Çevre ve günlük cilt yıpranmalarına karşı cildi koruyucudur. Pürüzsüz ve yumuşak bir deri oluşumunda etkin rol oynar.

Beyaz çay öyle kiloyla satılmıyor. 1/4 libre ağırlıktaki (113 gram) özel ambalajlarda kalitesine göre 15-30 \$ arasında bir para ile satılıyor, kilogram olarak fiyatı kalitesine ve gramajına göre kiloda 500 \$ kadar çıkabiliyor.

%25 ortalama randıman ile beyazçay haline gelen tomurcukların üreticiye getirisi ne olabilir?

Parakendeci payı, cüzi üretim maliyeti bu özel çayda yaş çayda kilonun asgari 25 dolarda gerçekleşeceğini göstermektedir.

Ayrıca beyaz çayın çok özel bir versiyonu olan demlendikçe her seferinde dahada tatlanan çeşitlerine hinterlandımızda rastlandığında ki, umudumuz odur fiyatın 100 \$ seviyelerine ulaşacağına birlikte göreceğiz.

Türkiye'de Beyaz çay Türkiye'de beyaz çay üretim denemelerine 2005 yılında başlanmıştır.

1 Mayıs 2005 tarihinde Çay Araştırma Enstitüsünde üretilmiş olup; Türk çaycısına "Çayın alternatifi ancak Çaydır" gerçeği doğrultusunda yeni bir yüksek gelir kaynağının kapısını açan, Türk tüketicisine çaydaki sağlığın sırrını bahşedecek olan kanserin bilinen doğal ilacı olan antioksidanları içerisinde en yüksek derecede ihtiva eden böyle bir ürünle tanıştırdığı için:

Çay İşletmeleri Genel Müdürü Ekrem Yüce ve Enstitüdeki araştırma ekibine teşekkürü bir borç biliriz.

Beyaz çayı sallama posetler halinde piyasaya sürecekler içi, kimyasal yöntemlere tabi tutulmadan doğal renklerinde ve dokularında sunulmasını öneriliyor. Bu kadar sağlıklı bir çayı oksidasyonla beyazlatılmış poşetlerde sunmak kendi içerisinde çelişkili ve yazık olacağı belirtiliyor. ve sakın sakın deniliyor, doğal kavun oraması dışında bu çay piyasaya sunulmasın, emeklere yazık olacağı, bu çayın doğallığıyla satışa sunulması halinde çok büyük başarı getireceği ifade ediliyor.