***Молчанова Анна Михайловна, учитель биологии***

***Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение –***

***средняя общеобразовательная школа № 2 им. А. И. Герцена***

 ***г. Клинцы Брянской области***

**Приготовление Кипрейского чая**

Издавна на Руси известны многие травы, полезные свойства которых проверены временем и используются в приготовлении травяного напитка – чая. Одним из таких растений является иван-чай (другое название кипрей узколистный), обладающий целым спектром целительных свойств: укрепляющих здоровье и обеспечивающих долголетие.

Посещая лес, мы каждый раз обращаем внимание на яркий розовый ковер из зарослей этого растения, растения с человеческим именем. На территории России иван-чай обыкновенен в полосе хвойных лесов европейской части и Сибири. Растет на сухих песчаных местах в светлых лесах, часто на вырубках и опушках, вдоль железнодорожных насыпей и канав, возле посевов. Является пионером вырубок. Часто растет вместе с малиной.

Для приготовления кипрейского чая используют способ, состоящий из пяти этапов.

Сбор листьев. Листья иван-чая (кипрея узколистного) собирают на Купальной неделе (с 1 по 12 июля) во время цветения этого растения, в первую половину дня, после того когда на листьях высохла роса. У растения снимают до 2/3 листьев, 1/3 листьев снизу оставляют. Для этого левой рукой берут цветочную кисть и правой скользят по стеблю, снимая листья, которые кладут в подготовленную тару.

Завяливание листьев. Собранные листья перебирают, выбраковывают поврежденные и помещают их под навес, раскладывая слоем 3 см. Листья периодически ворошат. Необходимость завяливания листьев состоит в том, чтоб ушла лишняя влага, листья стали эластичными. Готовность листьев определяют при сжимании их в ладони, при этом они не должны распрямляться.

Подготовка к ферментации. На данном этапе нужно разрушить структуру клеток листьев до выделения из них сока. Можно воспользоваться скручиванием листьев, но для получения гранулированного чая пропускают вяленые листья через мясорубку, получается зелёная масса с запахом травы.

Ферментация. Ферментация – это процесс, в результате которого происходит брожение за счет воздействия ферментов продукта. Берут небольшие ёмкости (кастрюли, глиняные горшки) и утрамбовывают плотно зелёную массу в них. Сверху накрывают влажной льняной салфеткой, проверяют чтобы она постоянно была влажной. Ёмкости находятся в помещении при температуре 22-24˚С. Цвет, вкус, аромат, насыщенность чая зависит от ферментации. Она считается завершенной при появлении цветочно-фруктового аромата.

Сушка. Её проводят двумя способами: в духовке или на открытом воздухе чердачного помещения. При сушке в духовке сферментированную массу рассыпают на противень, предварительно застелив его пергаментной бумагой, слоем в 1 см. Массу периодически перемешивают, чтобы не было комочков. Сушение проводят при температуре 60˚С, дверцу в духовке слегка приоткрывают. В чердачном помещении также рассыпают зелёную массу в 1 см и проводят такие же действия, как при сушке в духовке до полной готовности.

Полученный чай засыпают в стеклянные банки и закрывают полиэтиленовыми крышками. Хранят этот чай в кухонном шкафу в темном месте, начинают употреблять через 3 месяца.