

За Россию коль радеешь,  
Иван-чая больше пей!  
Не плати английским лордам,  
Поднимай престиж страны своей!

### Кофеиновый крючок

«Кофеин, являясь наркотиком, как и другие стимуляторы центральной нервной системы противопоказан при повышенной нервной возбудимости, бессоннице, выраженной гипертонии и атеросклерозе, заболеваниях сердечно-сосудистой системы и в пожилом возрасте...» (фрагмент цитаты какого-то наставления)...

Академик И.П. Павлов давным-давно доказал и установил, а академическая наука давно это подтвердила, что кофеин усиливает процессы возбуждения в коре головного мозга, повышает двигательную активность. Постоянно принимаемые порции черного, зелёного чая и кофе содержащие кофеин, приводят к истощению нервных клеток, к торможению нервных реакций. Алкалоиды, содержащиеся в этих напитках, усиливают сердечную деятельность. Сокращение сердечной мышцы, миокарда, становится более интенсивным и учащённым. Благодаря этому, кровоток ко всем органам и тканям увеличивается, и они получают, за счёт этого, усиленное питание. В результате человек ощущает прилив сил, у него улучшается настроение, обостряются чувства...

Подобные подъёмы «духа» - кратковременны. Вызваны они действием содержащегося в черном, зеленом чае и кофе наркотика - кофеина и различных алкалоидов, завуалированно их называют стимуляторами.

Подъём физиологической активности, через некоторое время сменяется спадом, а сами стимуляторы утилизируются организмом. Естественно такой режим работы организма сопровождается усилением расхода его питания и повышенным энергопотреблением, что ни черным, ни зелёным чаем, ни кофе, ни тем более самими стимуляторами, не компенсируется в должной мере, несмотря на то, что эти напитки по своему химическому составу весьма богаты различными полезными микроэлементами. Человеческому организму, для его нормальной деятельности в режиме, в который его вводят эти стимуляторы, питания от этих напитков весьма и весьма, очень и очень недостаточно. По различным оценкам, ему необходимо в 2-3 раза больше питательных веществ чем содержат эти напитки и, самое главное, массу того чего они не содержат, содержать не могут и более того - не способны. В результате организм работает на износ, а нередко идёт в прямом смысле в разнос, вскрывая посредством принятых стимуляторов, как ножом консервную банку, свои внутренние резервы. Дабы поддерживать заданный стимуляторами темп, как утверждает реклама – «Быть в тонусе...», организм бесосновательно тратит свои неприкосновенные запасы, не компенсируя при этом их поступающими извне, с питьём и едой, веществами. Незамедлительно, после приёма стимуляторов, наступает энергетический и элементарный, на уровне микро- и макроэлементов, голод. Ситуация подобна баловству с педалью акселератора на заведённой и стоящей на нейтралке машине. Двигатель ревет почём зря, бензин и масло расходуются в непомерных количествах, поршневые кольца и клапана стираются, а машина просто стоит или катится под гору. Работа производится, мотор ревет! Но затраты не обоснованы и не покрываются. Но бог с ними, с затратами, - хуже всего то, что это бесполезно и вредно...

По вопросам приобретения Иван-чая (Алтайский, двойной ферментации) и дилерства обращаться

по тел. 89103044127 писать [n-k-o@ya.ru](mailto:n-k-o@ya.ru)

Прочитал сам – передай другому!

Через некоторое время после употребления стимулирующих, наркотикосодержащих напитков, наступает состояние энергетического голода, следом за которым наступает голод элементарный, а за ними идёт жор...

Этот жор подобен тому, о котором хорошо знают те, кто когда то употреблял или употребляет, более сильные наркотики. После косячка Марь Ивановны или дозы Герыча, когда отпустит и закончится приход, пройдут таски, перестанет колбасить и плющить, вдруг, неожиданно захочется и потянет покушать. Да что там покушать, захочется нестерпимо жрать! Порой, наступает просто жуткий, нестерпимый жор...

Употребляющим спиртное это состояние так же знакомо – « 50 гр. для аппетита!» и «не превращайте закуску в еду!», узнали?

Теперь вам понятно, почему так много не полных, не тучных, а оплывших жиром людей вокруг нас? Они все кофеиновые и не только кофеиновые, но и спиртовые, сахарные и прочие наркоманы. Естественно, сами этого не осознающие, но порой и зачастую этим бравирующие. «Да, я кофеинман!!!», - не без некой гордости, порой и частенько заявляют они.

«Я чай не пью! Я пью только кофе!», узнали в этих высказываниях знакомых? Себя?

По сути, все они наркозависимые невольники. Рабы. Их рабство, обязанность, труд в нём - в их потреблении. Чего? Всего!

Сначала это выглядит как увеличение потребления в питье и еде, а потом...

А потом, как говорится: «А потом, во всё тяжкое...»

В механизме действия кофеина важную роль играет то, что он угнетает фермент фосфодиэстеразу. При этом внутри клеток накапливается циклический аденозинмонофосфат, под влиянием которого усиливаются метаболические процессы в центральной нервной системе, в различных органах и тканях. Одновременно кофеин связывается с рецепторами мозга, вытесняя аденозин, который в норме уменьшает процессы возбуждения в мозге. Замещение его кофеином приводит к стимулирующему эффекту. При длительном применении кофеина, сила его действия постепенно снижается и от подкрашенного чаем кипятка или слабо заваренного кофе, начинающий, но не осознающий это кофеинман, переходит к чашечке более крепко заваренного напитка. Затем к утренней чашечке, добавляется ещё одна, побольше, потом третья покрепче, и пошло поехало...

Вскорости, дело может дойти и до действительно крепкого чая, когда чайная ложка заварки идёт на 0,15-0,2 л кипятка, а заваренный чай выпивается в три приема с интервалами 1,5-2 минуты. Или не менее крепкого кофе – 3-4 чайных ложки растворимого на стакан...

Происходит это потому, что при отсутствии в организме кофеина, накопившийся аденозин занимает все доступные рецепторы мозга, резко усиливая процессы торможения. Появляется утомление, сонливость, снижается артериальное давление, возникают другие неприятные ощущения, происходит типичная, слабовыраженная наркоманская ломка. Эти ощущения медленно, но верно, однозначно и без вариантов, приводят в конечном итоге к депрессии, которую ... что делает кофеинман? Заедает...

Кроме того танины, содержащиеся в черном или зелёном чае, а их до 18% (чем выше сорт, тем их больше) связывают нерастворимые в воде соединения и выводят из органов пищеварения кальций, магний, фосфор, соли металлов (меди, цинка, никеля) другие микроэлементы и для их восполнения человек начинает употреблять всё больше и больше изначально ненужной ему еды. Затем таблетки, витамины, БАДы, в конце концов, нечто из откровенно несъедобной химии, содержащий якобы всё

нужное и ему полезное, однако всё равно не восполняющие необходимые вещества и элементы в полной мере и поэтому он неминуемо начинает элементарно болеть, толстеть, менять гардероб, находиться и пребывать в депрессии, и, соответственно искать «хлеба и зрелищ» ...

Так еда, для него становится кормом, как для скотины, и безмерно употребляющий кофеин заплывает жиром, как известное и не кошерное животное. Превращаясь, по ходу этой метаморфозы, в существо для переработки корма в фекалии. В существо для потребления лекарств, таблеток и прочей химии, на радость производителям этого корма, этой химии и улыбочиво-отзывчивых фармацевтов. Этот корм, который уже нельзя назвать едой, тот корм, который уже далеко не явства и не кушанье, вам продают те же, кто продал вам индийский, китайский, цейлонский черный, зелёный чай или кофе. Так Вы становитесь пациентом и их клиентом. Клиентом фармацевтов, производящих лекарства, БАДы и прочую медицинскую халтуру. Клиентом продовольственных и бытовых гипермаркетов, фаст-фудов и вообще становитесь Потребителем. Чего? Да всего! Всякого дерьма...

Производители кормов, с Вашего же дерьма, для Вас же, делают одеколоны, духи и прочую косметику и впаривают её тут же, и Вам же. Вы же за баснословные суммы всё это приобретаете...

А вы думали, вас просто так кофеином поят, кормят? Ха! На наркотики просто так не подсаживают...

Короче говоря, цепь и порядок событий думаю Вам, надеюсь, не глупым, читателям ясен...

Поздравляю Вас! Общество потребления состоялось. Кабанчик, т.е Вы, да Вы лично, Вы читающий этот текст, являясь потребителем, черного, зелёного чая или кофе подсажен на наркотический кофеиновый крючок и откармливается...

Оно вам надо???

Процесс рассмотрения перестройки внутренней биохимии из вне можно продолжить рассматривать весьма далеко – тут и применение сахаров и растительные жиры с искусственными ароматизаторами, тут и глюконат натрия, который усилитель вкуса, но как мне представляется, что и рассмотренного выше, уже достаточно. Достаточно, чтоб почесать репу и ответить самому себе на вопрос:

- А так ли оно это мне надо? Пить постоянно и регулярно черный англиЦкий, зелёный китайЦкий чай или кофе?

Во истину говорят, лучше пить чай как лекарство, чем лекарства как чай...

«Иван-чай», в отличии от черного, зелёного «англиЦкого» или «китайЦкого» чая и кофе – совершенно не содержит наркотика кофеина.

Он не содержит мочевой, пуриновой и щавелевой кислот, которые содержатся, с лихвой, в черном, зеленом чае и кофе, а так же в широком ряде и спектре напитков типа Пепси и Кока-кола, которые поступая в организм человека, совместно с кофеином из порции выпитой накануне или впоследствии чашечки черного и зелёного чая или кофе, без вариантов, нарушают нормальный, в т.ч. гормональный обмен веществ в организме, вызывают привыкание, порождая зависимость и служа причиной всех ваших недугов и болезней.

### История Иван-чая

Задумывались ли вы, почему это растение, активно растущее на российских просторах, носит такое название?

Самое достоверное объяснение, самое логичное и рациональное, следующее:

Приготовленный на основе ферментированного листа Кипрея чай, за рубежом России называли «Русским чаем». Иван – типичное имя русских за границей, отсюда и название напитка – «Иван-

чай». «Иван-чай», это «Русский чай»! Так торговое название напитка, чая, отечественной продукции, пользующееся спросом, уважением и популярностью за рубежом, вернулось к нам и стало синонимом названия самого растения. Случай не редкий, но показательный.

По утверждениям историков, «Иван-чай» на Руси пили уже в далёком XII в., а чай из Китая и Индии у нас массово появился только в XVII в. Самое распространённое название напитка – «Копорский чай». «Копорка» так любовно и кратко звали этот чай в народе. Название это происходит от наименования села Копорье, что под Санкт-Петербургом. Сам Ярослав Мудрый впервые попробовал этот удивительный напиток именно там.

Ситуация с названием чая, подобна с названием «шампанское» для игристого вина. Настоящее шампанское делается во Франции, в провинции Шампань. Все остальные вина, это просто ... игристые вина. Так же обстоят дела и с «Копорским чаем». «Копорский»- это тот чай, который произведён в селе Копорье, из Кипрея, что вырос там же. Все остальные и всё остальное, это все и всё что угодно, но не знаменитая на весь мир «Копорка».

Основную массу чая для торгов на рынке, в XII – XIX веке, заготавливали, производили и фасовали именно здесь, в Копорье. Изготовленный чай продавался не только в России, его экспортировали с конца XIV в. в огромных количествах в Европу. В XIX веке экспорт «Иван-чая», стоял на втором месте во внешнеэкономическом балансе России. Вся Европа его покупала и пила. Стоит отметить, что владевшая множеством колоний Великобритания, которая впрочем ими и по сей день негласно владеет, имевшая огромные чайные плантации в Индии, Китае, Шри-Ланке, на Цейлоне вплоть до конца XIX века предпочитала закупать «Русский чай», чем знаменитому своими вкусовыми качествами и популярному во многих странах мира черный или зелёный чай. Она покупала в России, ежегодно, ДЕСЯТКИ ТЫСЯЧ пудов Копорского чая.

Занявший почетное место в российской внешней торговле «Иван-чай» с XVII по XIX века по объёму экспорта существенно опережал такие традиционно пользующиеся спросом на мировом рынке русские товары как пушнину, золото, мед и пеньку.

Черный китайский и индийский чай стали впервые массово попадать на Российский рынок в первой половине XVII века, это время как раз и есть начало чайно-кофейной Мировой экспансии Ост-Индской кампании, той самой кампании, что подсадила сначала на опиум всю Юго-восточную Азию, а теперь подсадила на кофеин весь мир.

Поскольку заграничный чай стоил немалых денег, конкуренции «Иван-чаю» в России он не представлял. Однако сам чай стал элементом спекуляции. Отечественные и иностранные торгаши подмешивали «Копорку» к китайскому и индийскому чаю, наваривая дополнительный барыш. Такое положение не устраивало и серьезно подрывало финансово-экономическое могущество Ост-Индской чайной кампании. Рушило её планы по посадке потребителей чая на наркотический, кофеиновый крючок.

В XIX веке «Копорский чай», составлявший мощнейшую конкуренцию китайскому и индийскому чаю, и в течение короткого срока был вытеснен с международного рынка.

Почему же в России прекратилось столь выгодное производство Копорского чая? Дело в том, что в конце XIX века его популярность оказалась настолько велика, что стала сводить на нет финансовое могущество Ост-Индской чайной кампании. Кампания раздула скандал, якобы русские перетирают чай с белой глиной, а она, мол, вредна для здоровья. Однако истинная причина крылась в том, что владельцам Ост-Индской кампании и Британской короне надо было убрать с политического

арены, международного поля и рынка мощнейшего конкурента – Россию, а заодно и ослабить её экономически и политически. Соответственно удар пал на весомый сегмент в международной торговле России и заработанный авторитет качественного поставщика «Иван-чая».

С 13 века занимая лидирующие позиции среди традиционных русских напитков, имея непревзойденный вкус и аромат в сочетании с целебными свойствами, сослужившие ему добрую славу в пространстве не только по всей территории России, но во всём мире, занимавший значительную долю во внешнеторговом балансе России, даривший людям всего мира радость, бодрость духа и здоровье «Иван-чай», «Русский чай», «Копорка», чай не содержащий наркотик – кофеин, был вне конкуренции индийскому или китайскому. Могло ли это положение вещей быть по нраву недругам и врагам России? Тем, для кого главная цель, была и есть - подсадка потребителей чая на содержащийся в нём другой, вместо опия, наркотик – на кофеин. Вопрос риторический... Таким образом, в результате интриг, нечистоплотных методов политической борьбы, Ост-Индийская Компания и Британская корона, добились своего – сначала был снижен международный закуп «Русского чая», а после революции в России 1917 года, которой весьма способствовала Англия и после вхождения её в военный блок «Антанта», закуп «Иван-чая» в России полностью прекратился. Как результат - Копорье разорилось, производство «Иван-чая» было свёрнуто.

В дальнейшем, забвению «Иван-чая» на внешнем и внутреннем, российском рынке способствовали развязанная, так же не без участия Великобритании, Первая мировая война, революция 1917 года, Великая Отечественная война 1941-45 гг.

Сильный конкурент — русский целебный напиток «Иван-чай», сильно мешавший Британской короне не только в международной торговле, но и в контроле над здоровьем и управлением людьми, был ... нет! Не повержен - предан людскому забвению.

Мешал он не только иностранным купцам и Британской короне, мешал он и тем, кто чаял превратить сильную и здоровую нацию в её жалкое подобие – в сборище алкоголиков, наркоманов, безвольных, немощных и больных рабов. Мешал и мешает он тем, кто хочет видеть народы и, не только России, слабыми. Слабыми и наркозависимыми. Так ими легче им управлять.

Некогда популярный, в прошлом, исконно русский напиток «Иван-чай», изысканный по своему вкусу, ничем не уступающий, а по многим параметрам значительно превосходящий заморские сорта черного и зелёного чая, не имеющий себе равных в пользе и безопасности употребления, безусловно мешавший торговой экспансии и монополии Англии на чайном рынке, более 7 веков даривший радость, бодрость и здоровье людям был путем нечистоплотных, грязных политических интриг был сначала вытеснен с мирового рынка, а потом и с внутреннего, предан забвению и поруганию. Именно поэтому путь на магазинный прилавок для Иван-чая так труден, а в магазинах его не найти. Вы ведь знаете, кому принадлежит подавляющая часть торговых сетей, не правда ли?

1 сентября 1941 г. наступление немецких танков на Ленинград было приостановлено приказом из ставки Гитлера. Немецкой танковой дивизии приказывалось зайти в село Копорье и уничтожить там объект под кодовым названием «Река жизни». Этим объектом была экспериментальная лаборатория, где велись разработки по созданию различных препаратов на основе Иван-чая. Используя старинные рецептуры, сотрудники лаборатории выдавали не гора такие препараты, которые позволяли красноармейцам не болеть и быстро идти на поправку после тяжелейших ранений.



Немецкие танки буквально снесли Копорье, уничтожив своими гусеницами все поля иван-чая. Не задумываясь, они расстреляли всех, кто занимался производством напитка. Но лаборатория уцелела...

Смысл, казалось бы, парадоксального приказа станет ясен, если знать про уникальные свойства «Иван-чая». Достаточно сказать, что без вреда для своего здоровья можно было продуктивно работать, без сна и отдыха, без перерывов для приёма пищи несколько суток, не отвлекаясь на завтраки, обеды, ужины и не принимая никакой иной пищи кроме как выпивая в день несколько чашек «Русского чая». Недаром на Руси истари чай не пили, а кушали. Вспомните как у наших классиков: - «Откушать чайку не желаете?...»

В биохимических лабораториях на базе чайной фабрики «Река Жизни» проводились работы по созданию и производству уникальных напитков, вытяжек, бальзамов, лекарств и мазей на основе Иван-чая. Эти препараты повышали выносливость бойцов Красной армии на порядки. Достаточно вспомнить исторический факт, что «Иван-чай» в обязательном порядке входил в рацион и сухой пай наших снайперов, вынужденных долгие часы, а то и дни лежать в засадах, неподвижно, в снегу, на морозе, в грязи и под проливным дождём, высматривая цель в оптический прицел. Или про наших партизан, кочующих по Брянским лесам с минимальным запасом провизии и лекарственных средств.... Надо ли уточнять, что без помощи мощных иммуностимуляторов, они бы простужались и болели, а раненные не выживали? Иван-чай служит им надежной защитой и опорой, помогающий выполнить им их задание и приказ.

И вот совсем недавно люди начали просыпаться. После длительного перерыва используя старые рецепты и опыт, передающийся из поколения в поколение, наши, отечественные мастера восстановили рецептуру и технологию приготовления напитка «Иван-чая», вернув тем самым его из забвения.

Теперь его берут с собой моряки «Крузенштерна» в кругосветные регаты, известный путешественник-одиночка Федор Конюхов всегда и во всех своих путешествиях употребляет «Иван-чай». Множество естествоиспытателей и честного люда проверили на себе его живительную силу, испытали на себе его лечебные, поистине волшебные и полезные свойства.

Заставить забыть русские традиции не так-то просто! И они не забыты и живы до сих пор. Секреты изготовления «Иван-чая» сохранены и есть ещё на Руси-матушке Мастера, которым под силу изготовить «Иван-чай» на радость, во благо и пользу русскому человеку.

#### Что в имени тебе моём...

За всю свою долгую историю, что человек его знает и использует, это полезное, лекарственное и, во истину, волшебное растение, приобрело множество имён и названий, большинство из которых обусловлено теми или иными характерными ему и только ему свойствами и особенностями. Например: названия «верба-трава», «ива трава», «ивовая трава» говорят о внешнем сходстве его листьев с листьями вербы, ивы;

«пожарником», «огненной травой», «гаревиком» его издавна именовали в связи с его уникальной способностью одним из первых заселять места пожарищ;

имена «дремуха», «дрема» были даны ему за его выраженное снотворное свойство;

благодаря обильному пуху, сопровождающему его цветение, а так же тому, что с его пуха делали подушки, в народе его с давних пор окрестили «пуховиком» или «пушником»;

По вопросам приобретения Иван-чая (Алтайский, двойной ферментации) и дилерства обращаться

по тел. 89103044127 писать [n-k-o@ya.ru](mailto:n-k-o@ya.ru)

Прочитал сам – передай другому!

из-за того, что его стебель при выдергивании из земли издаёт в руках скрип, его окрестили «плакун», «скрипун», «скрыпень», «скрыпун», «скрипен», «скрыпник», «скрыпей», «лесной скрыпий», «скрипен», «скрипица», «скрипел», «скрипт».

«Теплый цветок», «нянька», «медовый цветок», «хлебница», «сорочьи глаза», «богородицына трава», «елушник», «дятельник», «боровое зелье», «копыл трава», «спрыг», «смолк-трава», «краснушка», «пустодом», «маточник», «ревенка», «мельничник», «синовод», «степник», «шелковица», «хмызок», «яровник», «виноход», «ненадычка», «петушковые яблоки», «ницалоза» эти и многие, многие другие наименования - это всё народные названия одного и того же растения – Кипрея. Розовое полыхание цветков Кипрея можно повсеместно увидеть на пустырях, в огородах, поселках и городах России. На опушках и полянках, на вырубках и просеках лесов. Вдоль авто и железных дорог.

Во время созревания его семян – они повсюду...

Сорняк! – скажет кто-то. Что с него взять...??? И точно...

Английское название Кипрея узколистного, или как его ещё называют в простонародье Иван-чая – «Fireweed», что можно перевести как «сорняк пожарищ». Название говорит само за себя - на опустошённых пожаром землях, это растение, как и берёза, появляется одним из первых, подготавливая почву и создавая условия для заселения этой территории другими растениями.

Кипрей восстанавливает почву там, где прошёл пожар, первым, как и белоствольные берёзки, появляется на месте пепелищ и пожарищ, на месте сожженных и вырубленных лесов, заброшенных и разорённых полей, разрушенных, поруганных деревень и городов.

Сорняки они такие... Живучие!!!

Семена Кипрея, как тополиный пух, легко разносятся легчайшим дуновением ветра, что способствует его быстрому распространению и заселению на места с отсутствующим или нарушенным растительным покровом.

Его мощная корневая система способствует рекультивации земли, обогащает её азотом и другими полезными микроэлементами, сам же он, согревает от стужи, оберегает, первые, робкие, весенние побеги других растений, прикрывая их от палящего зноя, даёт им возможность расти, жить и выжить.

Сорняк говорите? Ага...

Из него вьют веревки, с него делают ткань.

Его пухом набивают подушки, служащие годами.

Из его кореньев делают муку и пекут хлеб, а его перемолотые и прожаренные корни служат прекрасным заменителем кофе.

С его цветов, листьев и молодых побегов делают салаты, варят супы, изготавливают волшебные по силе и действию напитки, настойки, мази, лечебные порошки...

Кипрей - неотъемлемая часть нашего, - русского быта.

Он есть неотъемлемая часть нашего, - русского пейзажа.

Кипрей – это поистине растение с настоящим, - русским характером, которое наряду с белоствольными, озорными, берёзками, было, есть и будет символом Руси.

Кипрей – является выражением и частью нашей, - русской души.

Кипрей - это растение, ниспосланное нам, именно нам !!! нашими Богами, которое в настоящее время незаслуженно, навязано, несправедливо поругано и забыто многими.

Оплакивая, заволакивая, зализывая и заживляя нанесённые раны Земле-матушке, ему, каждому и от каждого, красивый, легкий на подъём, лечебный и полезный ... Сорняк???

Кипрей не поддаётся окультуриванию, он Дикорос.

Растёт он, в своей, исключительной пользе, которую он несёт не только в себе и для себя, но каждому и для каждого.

Ни кого не спрашивая, ни перед кем не отчитываясь, он осваивает новые, никем не освоенные и не занятые пространства и территории, неся и сохраняя жизнь в себе, себе, для других и другим.

Вот такой он - дар наших Богов. Таков его крест...

### Про биохимию

Славный и целебный чай приготовленный из Кипрея – «Иван-чай», является уникальным напитком, несущим в себе огромный спектр различных веществ, оказывающих благоприятное воздействие на весь организм человека в целом, комплексно. Природный витаминно-минеральный комплекс, содержащийся в растении – наиболее полно и отлично усваивается нашим организмом без нанесения ему какого либо вреда.

Содержание биологически-активных веществ в Кипрее колеблется в зависимости от времени его сбора, качества сырья, места произрастания, технологии обработки. Считается, что «Иван-чай», приготовленный на основе растений, произрастающих на севере, в предгорной местности - наиболее целебен, так как суровое лето, большие и резкие перепады температур в предгорьях гор, способствует большому накоплению полезных веществ этим растением.

Ферментация листа Кипрея, после чего он и становится чаем, приводит к высвобождению целебных компонентов из клетки кипрейного листа и облегчению их экстрагирования в чайный настой.

При ферментации, часть нерастворимых не экстрагируемых веществ растительной ткани растения превращаются в растворимые и легко усваиваемые. Это те вещества, которые дают вкус, запах и цвет чая. Поэтому, не смотря на внешний, порой несимпатичный вид сухого ферментированного «Иван-чая» – судить о его качестве можно и должно только, лишь его заварив.

### Ферментация или почему чай, это не сено...

Ферментация — это процесс изменения химического состава растительного сырья путём работы микроорганизмов живущих на поверхности растительного сырья, при их взаимодействии с ферментами содержащихся в соке растительного сырья.

Протекающие при этом реакции и множественная цепь взаимосвязанных процессов между микроорганизмами, ферментами, веществами и элементами растительного сырья ведут к накоплению в нем различных веществ, а так же созданию новых веществ и элементов, ранее в исходном растительном сырье не присутствующих. Микроорганизмы живущие на поверхности листа, собственные соки и ферменты - это всё что необходимо для ферментации.

Если листик помять в руках, то растение пустит сок. Ферменты, выйдя из вакуолей, разрушенных клеток листа, и вступив во взаимодействие с микроорганизмами, в соковом бульоне, начинают активно изменять биохимический состав сырья. Это, как бы, самопереваривание. Листья при этом несколько темнеют, появляется другой, приятный запах. Тут важно соблюсти технологию и вовремя прервать процесс сушкой. Если дело запустить - чай заквасится и прокиснет как капуста.

Ферментация придаёт неповторимый вкус и аромат исходному растительному сырью, впоследствии переходящий и более полно раскрывающийся в самом напитке. В процессе ферментации меняется



сама суть исходного сырья, получается и рождается иное качество, такое, которого невозможно добиться другим путём, сушкой, к примеру.

Именно поэтому чай это не сено, а высушенное растительное сырьё, ничем, по сути, от сена не отличается. ☺

Другими словами ферментацию можно назвать «брожением» или «окислением» и можно с улыбкой сказать, что ферментированный Иван-чай это тот же силос. Да, да! И его можно точно так же есть. Всухую. Вреда не будет, а польза... Ну это смотря чем запивать ☺

Технология приготовления напитка иван-чая включает в себя сбор растительного сырья, дальнейшее его подвяливание, измельчение, ферментацию и сушку. Ферментация придаёт зеленым листьям Кипрея красно-коричневый оттенок, насыщая его неповторимым ароматом и вкусом.

В сельском хозяйстве происходит нечто подобное при силосовании кукурузы. Скошенное и измельченное кукурузное растительное сырьё собирают в гурты и оно закисает силами своих собственных ферментов. Образующаяся молочная кислота естественным образом его консервирует. Получившийся корм является хорошей витаминной и кормовой частью в зимнем рационе бурёнок и бычков.

Ферментации можно подвергать любые лекарственные дикорастущие растения и на основе их готовить безконечное множество чаёв. В эти чаи можно добавлять лепестки цветов, сушёные ягоды, фрукты...

#### Лечебно-профилактическое действие Иван-чая.

*Обладающий приятным вкусом и ароматом напиток на основе заваренного иван-чая не только прекрасно утоляет жажду (как в горячем, так и в холодном виде), но также обладает широким спектром оздоровительного действия, тонизирует, снимает усталость, придает силы и бодрость. При регулярном употреблении этого напитка укрепляется иммунитет и повышается жизненный тонус*

Иван-чай, в отличие от черного чая, не окрашивает зубную эмаль, и правильно приготовленный, гораздо вкуснее индийского, цейлонского или зелёного китайского. По своим свойствам Иван-чай занимает как бы промежуточное положение между чёрным и зелёным чаем по крепости и высшее по целебности. А если в этот чай добавить цветы, сушеные ягоды и плоды, других растений, то цены ему нет! И это всё "подножный корм", дар родной природы, экологически чистый витаминизированный продукт, который может приготовить каждый своими руками. Себе на радость, а соседям на удивление.

Но не только утолить жажду и поднять тонус способен этот чудодейственный напиток. Прежде всего, это мощное противовоспалительное средство. По этому свойству Иван-чай опережает таких признанных лидеров, как кора ивы, толокнянка, кора дуба. Имея в своем составе до 15 процентов слизи, он успешно используется при лечении желудка (гастриты, язва), кишечника (колиты). Наконец, обладая выраженным седативным (успокаивающим) эффектом, он применяется как слабое снотворное, успокаивающее средство по профилактической и лечебной способности мужской болезни - простатита и аденомы простаты ему соперников нет.

На Руси считалось, что регулярное употребление «Иван-чая» делает человека сильным и защищает от самых разных заболеваний. И это так. Вспомните умопомрачительное выражение – загадку: «Чай не пьёшь, какая сила? Чай попил, совсем ослаб...». В отличие от оказывающих тонизирующее действие черного, зелёного чая или кофе напиток на основе Кипрея не содержит в своем составе вред-

ные для здоровья человека кофеин, щавелевую кислоту и пуриновые основания. Зная биохимическое воздействие оказываемое этими веществами и приносящий ими вред организму человека, сразу становится понятно, какая огромная пропасть и разница лежит между употреблением «Иван-чая» или черного, зелёного чая или кофе все эти вещества содержащие.

На сегодня установлено, что Иван-чай обладает прекрасными антиоксидантными свойствами, защищая нас от свободных радикалов – частиц, которые разрушают наши клетки.

При простудных заболеваниях Иван-чаем полощут горло.

Применяют это растение и наружно: его отваром промывают гнойные раны, при кожных заболеваниях на пораженные участки кожи накладывают салфетки, смоченные отварами и его настоями.

Иван-чай используется в народной медицине и для лечения злокачественных опухолей. С научной точки зрения в этом нет ничего удивительного - такое большое количество содержащихся в нем микро и макроэлементов не может положительно не повлиять на состояние иммунитета – именно иммунная система защищает нас от злокачественных опухолей, уничтожая их клетки.

*Иван-чай* Улучшают состав крови (в том числе способствуют повышению уровня гемоглобина). По своему противовоспалительному свойству листья и цветки иван-чая превосходят такие широко известные в народной медицине природные антисептики как кора ивы, кора дуба и толокнянка (купированию воспалительных процессов способствуют содержащиеся в «Иван-чае» флавоноиды, витамин С, каротиноиды, дубильные вещества, органические кислоты, тритерпеноиды, марганец, магний, медь.

При регулярном употреблении Иван-чая, он способствует восстановлению нормального кислотно-щелочного баланса крови. Содержащиеся в составе «Иван-чая» железо, витамин С, витамины группы В, медь, марганец, никель улучшают кроветворную функцию, повышают эффективность усвоения полезных веществ из потребляемых продуктов питания, а также способствуют улучшению углеводного и липидного обменов.

Издавна и традиционно богатый бета-ситостерином Иван-чай был широко известен в народной медицине, прежде всего в качестве «мужской травы», то есть как лекарственное растение, способствующее улучшению потенции и мужского здоровья. Иван-чай благотворно влияет на функциональное состояние предстательной железы и других органов мужской мочеполовой системы, способствуют повышению потенции и улучшению эректильной функции.

Иван-чай оказывают мочегонное действие, способствуют восстановлению нормального артериального давления, снижает повышенную возбудимость центральной нервной системы, способствуют устранению бессонницы, головной боли и последствий психоэмоционального стресса.

Иван-чай эффективное природное снотворное, не вызывающее в отличие от фармацевтических лекарственных снотворных препаратов привыкания и не имеющее побочного действия. Седативное действие оказывают содержащиеся в кипрее флавоноиды, витамины группы В и магний.

Он способствует устранению запоров, оказывают обволакивающее, противовоспалительное и защитное действие на слизистую оболочку желудка и кишечника, способствуют скорейшему заживлению пораженных воспалительно-язвенным процессом слизистых оболочек желудочно-кишечного тракта, восстанавливают оптимальный баланс кишечной микрофлоры. Его комплексное оздоравливающее действие на органы пищеварительной системы обусловлено присутствием в его составе слизи (полисахаридов), дубильных веществ, пектинов, каротиноидов, флавоноидов, витамина С и хлорофилла.

Иван-чай оказывает желчегонное действие. Улучшает процессы желчеобразования и желчеотделения, этому способствуют присутствие в Иван-чае органических кислот. Проявляет противовирусную и противоаллергическую активность. Активизируют процессы грануляции и эпителизации поврежденных участков кожи. Обладает ранозаживляющим свойством благодаря дубильным веществам, каротиноидам и хлорофиллу.

Иван-чай оказывает умеренное болеутоляющее действие. Купированию болевых ощущений способствуют содержащиеся в листьях и цветках иван-чая флавоноиды, слизи, магний и алкалоиды. Способствует усилению лактации и улучшению качества материнского молока.

Способствуют очищению организма от шлаков и токсинов. «Очистительное» свойство иван-чая в значительной степени обусловлено в составе его листьев и цветков флавоноидов и пектинов.

Улучшают работу эндокринной системы

Снижают риск развития онкологических заболеваний. В народной медицине иван-чай издавна и широко известен как противоопухолевое средство (научные исследования выявили содержание в кипрее узколистном высокомолекулярного и малотоксичного соединения ханерола, проявляющего противоопухолевую активность). В числе содержащихся в «Иван-чае» антиоксидантов - флавоноиды, дубильные вещества, органические кислоты, каротиноиды, витамин С и некоторые витамины группы В, марганец, медь, магний.

Способствуют улучшению состояния кожи, препятствует её преждевременному старению. В листьях и цветках иван-чая присутствуют вещества, способствующие естественному синтезу коллагена, придающего коже эластичность и упругость (в числе таких компонентов кипрея - фитостеролы, витамин С, каротиноиды, медь, флавоноиды, органические кислоты).

*Регулярное употребление отваров и настоев на основе иван-чая повышает эффективность профилактики и лечения:*

Железодефицитной анемии

Гастрита с повышенной кислотностью, язвы желудка и двенадцатиперстной кишки, колита, энтероколита, желчекаменной болезни, холецистита, холецистохолангита, холангита, гепатита, цирроза, панкреатита

Заболеваний мужской мочеполовой системы (простатита, аденомы предстательной железы и др.)

Женского и мужского бесплодия

Артериальной гипертензии, кардионеврозов (нейроциркулярной дистонии)

Заболеваний почек и мочевого пузыря (в том числе мочекаменной болезни и цистита)

Заболеваний дыхательных путей (в том числе туберкулеза легких, хронического тонзиллита, гайморита и ОРЗ, вызванных вирусом гриппа). Эффективность настоев и отваров иван-чая в профилактике и лечении заболеваний данной группы обусловлена противовоспалительным, жаропонижающим и отхаркивающим действием кипрея.

Заболеваний селезенки

Дерматологических заболеваний (аллергические дерматиты, псориаз, экзема, фурункулез, угревая сыпь и др.)

Подагры

Герпеса

*Употребление настоев и отваров кипрея узколистного можно также рекомендовать:*

При пищевых и алкогольных отравлениях, диарее, дизентерии

Больным эпилепсией

При неврозах и неврозоподобных состояниях, при истерии, алкогольных психозах и депрессивных состояниях

При похмельном синдроме, в составе комплексного лечения алкоголизма

При частых стрессах и интенсивных психоэмоциональных нагрузках

При синдроме хронической усталости

В период прорезывания зубов, а также при повышенной кровоточивости десен

При нарушениях менструального цикла

При болезненных или обильных менструациях, при маточных кровотечениях, при болевых ощущениях у женщин в климактерический период

Для очищения организма в период восстановления после курсов лучевой и химиотерапии

В составе комплексного лечения лимфогранулематоза

При иммунодефицитных состояниях.

При С-авитаминозе (дефиците в ежедневном рационе питания витамина С).

Обладающие выраженным противовоспалительным и ранозаживляющим действием отвары и настои Иван-чая полезно применять для закапываний при отите, рините, гайморите, а также использовать для полосканий в составе комплексного лечения заболеваний глотки, гортани и полости рта (при ангине, фарингите, ларингите, стоматите, пародонтите, гингивите, кариесе и др.).

Также полезно наружно применять отвары и настои кипрея для промывания язв, ран и пролежней, а также в виде компрессов - для снятия болевых ощущений при ушибах, заболеваниях мышц и суставов.

При проблемной коже или угревой сыпи рекомендуется делать аппликации из запаренных листьев Иван-чая. Смачивать и протирать кожу в местах высыпания угрей и сыпи.

Кипреем лечили раны и нервное истощение, бессонницу и головную боль, золотуху и нарушения обмена веществ, атеросклероз и малокровие, язвы желудка и двенадцатиперстной кишки, воспаления глаз, уха, горла и носа. Им спасались от дизентерии, использовали как жаропонижающее средство. В списке лечебных достоинств кипрея чуть ли не все болезни мочеполовой системы: хронические цистит и простатит, аденома простаты и снижение половой потенции, обильные менструации и бели, сифилис и гонорея.

Уникальный состав определяет многообразие целебных свойств «Иван-чая». По своим противовоспалительным свойствам «Иван-чай» превосходит все лекарственные растения - научно доказано, что у него самый высокий среди растений коэффициент противовоспалительного действия.