Впервые в этом году на фестивале «Углече Поле» появился «Чайный двор». Приветствую и поддерживаю это начинание, и хочу поделиться с земляками своими секретами заготовки иван-чая, без которого с недавних пор не обходится ни одно наше семейное чаепитие. Ещё пять лет назад, видя целые поля иван-чая, думал, что это простой сорняк. Но друг из Москвы, приезжая к нам в гости, как-то сказал: «Да у вас тут настоящие чайные плантации растут. Раньше на Руси иван-чай заготавливали, да ещё и торговали им в Европе». Решил проверить. Да, оказывается, первые упоминания о кипрее, или иван-чае, относятся к XII веку. В крестьянских семьях большой сосуд с иван-чаем заваривали с утра и пили в течение всего дня не просто для утоления жажды. Считалось, что напиток этот излечивает тело, просветляет ум и поднимает дух. А с XIII века этот чай стали называть «копорским», и не только потому, что в древнерусском граде Копорье заготавливали самое большое его количество. Дело в том, что копорцы изобрели особый способ ферментации кипрея. После такой обработки чай приобретал нежный ароматный и приятный вкус, а целебные качества настоя повышались.

Изучив историю и способы заготовки иван-чая, стал пробовать. Первые попытки к желаемому результату не привели, процесс оказался достаточно трудоёмким, требующим времени и терпения. Чай во время ферментации или перекисал, или не до конца ферментировался, также проблемы были с сушкой. Перепробовал и электросушилку, и газовую, остановился на электрической, так как в ней можно поддерживать требуемую температуру 100-110 градусов. Методом проб и ошибок через два года понял всю технологию изготовления традиционного русского напитка «копорского» чая. Теперь каждое лето с июля по август собираю на Дивной Горе или

возле Высоковского бора листья, цветки иван-чая. За лето получается заготовить около 40 литров гранулированного ароматного чая. За зиму расходится, угощаем знакомых, родственников, просто дарим. И ещё: моё наблюдение не соответствует тому, что пишут: мол, собиратели иванчая уничтожают его. Уже на протяжении пяти лет собираю на одном и том же месте, меньше его не становится.

Михаил ЖУЩИКОВСКИЙ

«Угличанин» №30 (585) от 01.08.2018 года

{jcomments on}{loadposition yandex-knopka}