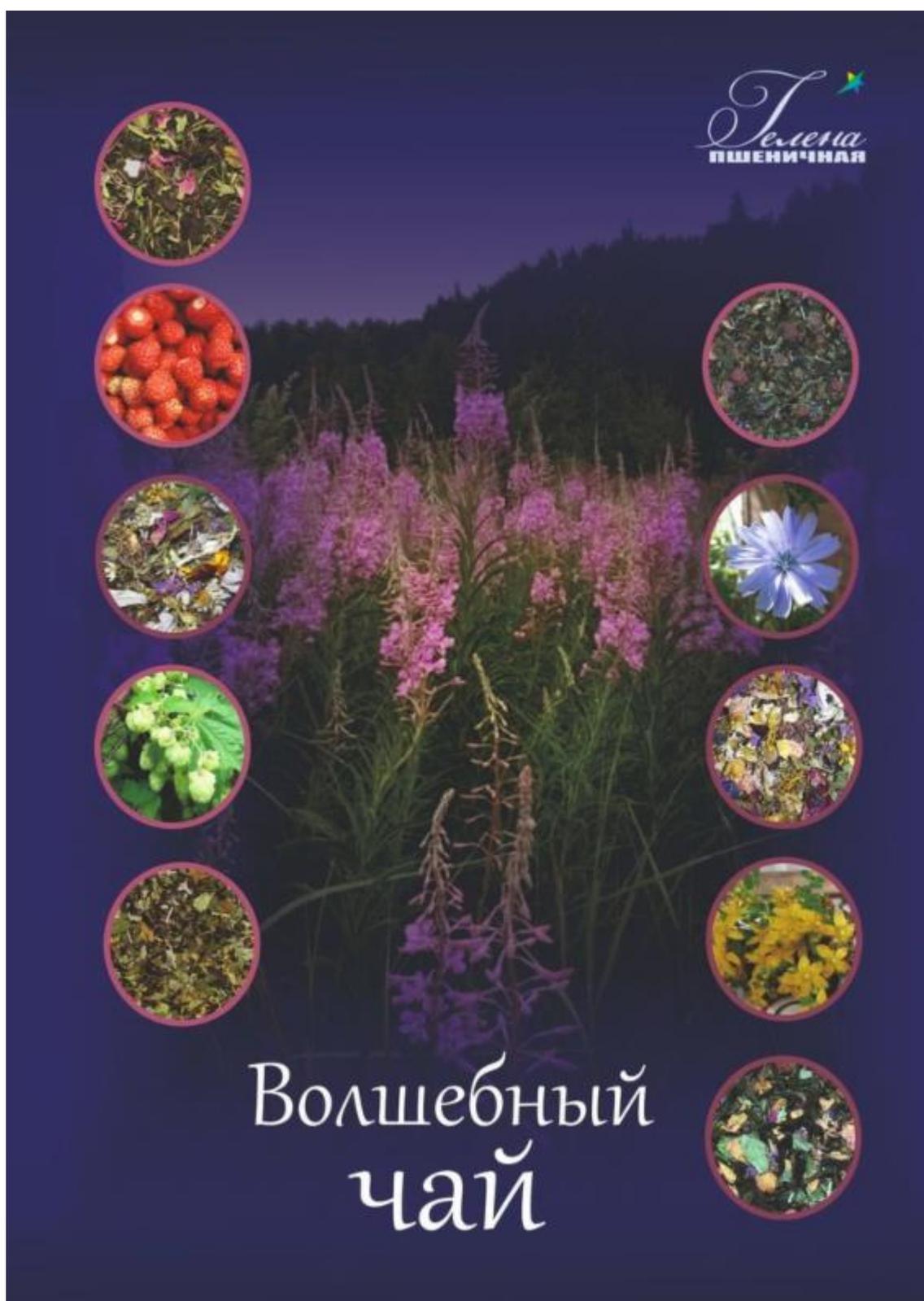


Гелена Пшеничная

Волшебный чай



Шрифты предоставлены компанией «ПараТайп»

Дизайнер обложки Гелена Пшеничная
Фотограф Гелена Пшеничная

© Гелена Пшеничная, 2019
© Гелена Пшеничная, дизайн обложки, 2019
© Гелена Пшеничная, фотографии, 2019

Перед вами книга о чае, чудесном напитке, который уже много веков помогает людям утолять жажду. Но я с вами буду говорить сегодня о чае необычном, который через свои энергетические каналы помогает нам укреплять дух, смягчать болезни, изгонять депрессию, чае волшебном.

12+

ISBN 978-5-4493-8329-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Оглавление

1. Волшебный чай
2. Слово к читателю
3. Радуга чая
 1. Белый чай
 2. Жёлтый китайский чай
 3. Жёлтый египетский чай
 4. Оранжевый чай
 5. Розовый чай
 6. Красный чай
 7. Красный китайский чай
 8. Малиновый чай
 9. Вишнёвый чай
 10. Коричневый чай
 11. Чёрный чай
 12. Зелёный чай
 13. Синий чай
 14. Ежевичный чай

15. Сливовый чай
16. Фиолетовый чай
17. Курильский чай
18. Монгольский чай
19. О чём эта книга?
4. Волшебный чай
1. Послесловие к этому разделу
2. Что я делаю сейчас?
5. Чайные растения
1. Травяной чай — удовольствие или лекарство?
6. Мир чайных растений
1. С Иван-чаем любую проблему порешаем
2. «Расцвела под окошком белоснежная вишня...»
3. «В лесу, на опушке, соберу душицу...»
4. «Опять говорю с ежевикой...»
5. «Зверобой отзовётся мотивом смутной песни запутанных снов...»
6. Земляничная поляна
7. Змееголовник ароматный
8. «Ирга моя чернявая, легонько прикоснись...»
9. «Календула, календула, в народе — «ноготочки»
10. «Я спал на свежем клевере...»
11. «Успокой меня, лаванда, очаруй пурпурным цветом...»
12. «Ветер липу нежно целовал...»
13. «Ягода-малина в гости позвала...»
14. «Милая трава Melissa — гостя леса и садов...»
15. «С венком из мяты лето славить каждый год...»
16. «Ах, ромашки! Цветы луговые...»
17. «Модница — слива, пока созревала, платье за платьем так и меняла...»
18. «Ветер пахнет душистой смородиной...»
19. Братец-спырьш
20. «Таволги цветущей аромат...»
21. «И своенравный дух тимьяна...»

22. «Черёмуха душистая с весною расцвела...»
23. «И волшебное царство черники...»
24. «Яблони в цвету, какое чудо...»
7. Чай по имени. Авторская техника подбора чайного сбора
1. Алфавит и травы
2. Заключительное слово

Слово к читателю

Здравствуйтесь, мои уважаемые читатели! Перед вами книга о чае, чудесном напитке, который уже много веков помогает людям утолять жажду. Но я с вами буду говорить сегодня о чае необычном, который через свои энергетические каналы помогает нам укреплять дух, смягчать болезни, изгонять депрессию, чае волшебном.

Мы поговорим о чае, который вы можете изготовить своими руками, из чудесных растений, которые своими же руками и соберёте. Где? В поле, в лесу, на своём огороде! А я вам в этом помогу своими рассказами о каждом растении и подскажу технологию изготовления домашнего волшебного чая.

Есть раскрученная инфа, что чай придумали китайцы. На самом деле никто уже не узнает, почему и в какой ситуации появился некий листочек в кипятке и почему это понравилось людям. Но это и было началом увлечения чаем. На каждой территории было своё растение-родоначальник чая. У нас на Руси, не исключено, это был иван-чай, в Китае, Индии — листочек чайного куста, у индейцев Америки, наверняка, было своё «чайное» растение. Но категорично называть родиной чая Китай всё же не стоит. У каждой страны своё огромное наследство, свои традиции, своя культура. Да, кто-то умеет «раскручиваться», а кто-то любит «для себя». Но это не говорит о том, что одна нация выделилась и потом разнесла по всему миру информацию. Мне представляется, что чай шёл по разным территориям параллельно, просто травы/кусты использовались разные. Ну а потом слово «чай» стало использоваться исключительно для напитка, который делался из чайного куста. В 17 веке Китай экспортировал чай через порт Сямэнь (современное название) и на местном диалекте напиток этот назывался ТЕ, а совсем даже не ЧАЙ. Именно поэтому слово ТЕ перешло в английский и другие языки, обозначая чай. На пекинском же диалекте этот напиток назывался ЧА. Но! Есть языки, в которых слово ЧАЙ звучит не по-пекински ЧА, а так, как мы всегда и говорили — ЧАЙ. Так что версия, что родина чая Китай — слишком надуманная.

Радуга чая

Я не буду углубляться в производство разных чаёв (исключение будет одно — чай кипрейный), это выходит за пределы нашей книги, но, мои уважаемые читатели, много читая о чае, я натолкнулась на интересную информацию, которая и дала название данному разделу, потому что чаёв, как оказалось, большое количество именно по цвету. Конечно же, помочь мне разобраться в этой палитре пришёл многоликий интернет, даже чуть точнее — Википедия, хотя и свои чайные краски я уже тоже добавила.

Вот вам эта палитра, радуга чая

Белый чай

Белый чай — вид чая, подвергающийся слабой ферментации (окислению). Белый чай по классификации по степени ферментации стоит на втором месте после зелёного, примерно 5—7% ферментации. Название «белый» получил по виду чайной почки, которая густо покрыта белым ворсом. Основная идея белого чая — сохранить чайный лист в том виде, в котором он растёт на кусте, сохранив максимум природного, естественного при минимальном человеческом воздействии.

Белый чай заваривали ещё при дворе китайских императоров. Императоры ценили такой чай за изысканность вкуса, утонченность аромата, за то, что он проясняет ум и опускает внутренний жар, который, по теории китайской медицины, является «причиной ста болезней».

Белый чай производится из листьев определённого сорта чайного куста, самый распространённый — Да Бай Хао (большой белый пух), Шуй Сян («нарцисс»; бывает также тёмный Шуй Сян) и т. д. Особенность этих чайных кустов в том, что они начинают вегетировать очень рано — в конце февраля начинают появляться нежные почки, покрытые белым ворсом, и весь куст, его ветки также покрыты белым пушком, защищающим растение от холода. Бай Хао — «белый ворс» — раньше демонстрировался китайцами как показатель наивысшего качества чая, считалось, чем больше в чае таких почек, тем он качественнее, поэтому все виды белого чая относятся к категории элитных.

Есть так называемая индийская разновидность белого чая, который делается на Шри-Ланке и провинции Нилгири. Такой чай немного похож по виду на китайский, но в этом сходство заканчивается.

Белый чай относится к элитным сортам чая, поскольку урожай собирают исключительно вручную, снимая с кустов только верхние нежные почки (они покрыты белым «пушком») и один-два верхних листочка, примыкающих к почкам.

Жёлтый китайский чай

Жёлтый чай — вид чая, подвергшийся слабой ферментации (окислению). Жёлтый чай по классификации по степени ферментации стоит на третьем месте после зелёного, примерно 7—10% ферментации.

Жёлтый чай изготавливается из сырья высокого качества, исключительно в Китае, в провинциях Сычуань, Хунань, Чжецзян, Фуцзянь. Считается императорским чаем, очень долгое время жёлтый чай тщательно оберегался от иностранцев, за разглашение его тайн строго карали.

Традиционные сорта, такие как Цзюнь-шань Инь Чжэнь и Мэн Дин Хуан Я, изготавливаются из сырья высшего качества, только из «жирных» — плотных и тяжёлых, неповреждённых почек. Для этого чая есть правило «9 несрываемых», согласно которому нельзя:

сбирать чай в дождливый день,
нельзя срывать почку, покрытую росой,
почку фиолетового цвета,
полую почку,
хотя бы малость раскрывшуюся почку,
почку, повреждённую насекомыми или морозом,
вялую почку, а также слишком длинную или слишком короткую почку.

Процесс изготовления такого чая может занимать около трёх суток, происходит в несколько этапов, вкусообразующим является томление в пергаментных, тканевых мешках или кучах, и требует высокого мастерства, точности, так как нужно очень внимательно отслеживать температурный режим, скорость ферментации листа.

Жёлтый египетский чай

Семена пажитника являются основным сырьём для производства египетского жёлтого чая, польза и вред которого зависят от химического состава верблюжьей травы.

С незапамятных времен семена жёлтого чая, из которых собственно и готовится общеукрепляющий лечебный напиток, находят широкое применение в народной медицине Индии, Греции, Египта. Этому свидетельствуют семена пажитника, которые были найдены во время археологических раскопок в гробнице Тутанхамона. Кроме того, о том, что жёлтый чай использовался в лечебных целях с давних времен, свидетельствуют многочисленные упоминания в медицинских трактатах Гиппократ, Авиценны, рассказы о силе пажитника в ведических текстах и древнегреческих папирусах, датированных 1500 годом до нашей эры.

Оранжевый чай

У тайского традиционного оранжевого чая очень необычный состав — это готовая смесь чёрного чая со специями (порошок аниса, толченые цветы местного цитрусового — танжерина, корица молотая, ваниль, толченая гвоздика).

У такого чая интересный приятный карамельный вкус, его можно пить в горячем виде, добавляя сахар или мёд, а можно приготовить так, как его любят жители королевства Таиланд — с молоком и со льдом.

Молоко добавляется в чай перед самым употреблением. В Таиланде этот чай подают в традиционном высоком стакане, в жару такой чай со льдом хорошо освежает.

Тайский черный чай замечательно вкусен и в горячем виде. Если в этот чай не добавить сгущенного или концентрированного молока, он будет называться ча-дам-рон.

Розовый чай

Прекрасная роза, которую люди начали активно культивировать ещё в глубокой древности, в полной мере оправдывает своё название «царицы цветов».

История роз насчитывает несколько тысяч лет. На протяжении всего этого времени прекрасные цветы выращивали не только в декоративных целях, но также на протяжении нескольких веков бутоны и лепестки роз использовались для приготовления самого настоящего эликсира здоровья и молодости.

Розовый чай попал в наш список из-за названия прекрасного цветка. Но сам моночай из розовых лепестков действительно придаёт нежный розовый цвет напитку.

В составе розового чая не присутствуют листья с чайного куста, поэтому данный напиток принадлежит к категории цветочных чаёв. Основой замечательного чая являются совсем молоденькие, еще не раскрывшиеся бутончики либо лепестки соцветий розы.

Красный чай

В России, как и в Европе, красным чаем привыкли называть напиток из листьев гибискуса — суданской розы, и мы знаем его, как каркадэ — чай египетских фараонов. Называть каркадэ чаем не совсем правильно — это растение не имеет ничего общего с чайным кустом: просто собираются крупные лепестки цветов и высушиваются, а потом завариваются и получается полезный напиток красного цвета, с выраженным кисловатым вкусом.

Красным чаем также могут называть ройбуш — напиток из листьев и веточек африканского растения *Aspalathus linearis*, или *rooibos* — это вообще кустарник из семейства бобовых, произрастающий в Южной Африке — бушмены не без оснований считают этот напиток целебным.

Красный китайский чай

Он считается элитным и высококачественным, изготавливается из чайного листа, ферментируется сильно. Производят его из чайных кустов, растущих высоко в горах,

и собирают самые нежные молодые листики: и вкус, и аромат чая отличаются насыщенностью и удивительным богатством оттенков.

Красный чай может выглядеть по-разному, но у самого качественного чая чайники напоминают палочки, так как листочки скручивают вдоль.

Малиновый чай

Все мы знаем, что добавление в обычный чай ягод малины (сушёных или свежих) помогает нам победить простуду, но мало кто знает, что из малинового листа тоже можно делать чай, причём, не в добавление к «обычному», а именно моночай, только из листа ароматной малины (лучше, лесной).

Чай такой, конечно же, не будет малинового цвета, он будет обычным красно-коричневым, но само название «малиновый чай» имеет право находиться в нашем списке Радуги чаёв.

Вишнёвый чай

Все знают о том, что вишня — это вкусная и полезная ягода. Но вот вишнёвые листья мало кто использует, в то время как из них можно приготовить отличный ароматный чай, богатый витаминами и минералами. Этот напиток способен оказать благотворное воздействие на здоровье при правильном употреблении. На просвет это чай тёмно-вишнёвого цвета.

Вишнёвый чай, как и ежевичный, сливовый, малиновый лучше делать из ферментированного листа, такой чай хорош в виде моночая, даёт приятный «чайный» цвет и очень ароматен, не требует добавлений в виде других трав.

Коричневый чай

Экзотический японский чай с рисом — генмайча по составу не сложен. Его основа — зелёный чай сэнтя или бантя и обжаренный коричневый рис. При изготовлении чая используют два сорта риса — мочигоме (он более клейкий) или уручигоме (рассыпчатый), что сказывается на прозрачности и консистенции напитка.

Выглядит чай генмайча необычно: сухой чайный лист вперемешку с рисом. Притом, при обжарке часть риса лопается, что вызывает ассоциации с попкорном. Запах у сухой заварки — чайно-рыбный (многие японские чаи пахнут рыбой) с лёгким ароматом жареных семечек, который исходит от рисовых зёрен.

Заваренный чай имеет непривычно мутно-зелёно-жёлтый цвет, ореховое послевкусие, преобладающий аромат жаренного риса.

Вкус также необычен. В этот чай хочется добавить соль, как в Японии часто и поступают, кстати. Генмайча больше похож на какой-то «суповый» напиток, чем на чай в том виде, в котором мы привыкли его воспринимать. Во всяком случае, пить его вприкуску с мёдом не возникает желания.

Чёрный чай

Чёрный чай — вид чая, подвергающийся полной ферментации (окислению) в течение от двух недель до месяца (по традиционной технологии).

Название «чёрный чай» закрепилось в Европе, в Китае этот тип чая называется красным, а «чёрным чаем» китайцы именуют пуэр.

Чёрный чай бывает байховым, гранулированным, пакетированным и плиточным. Может быть ароматизирован.

Вкус чёрного чая лишён горечи, настой имеет оранжевый или красный цвет. Чай обладает сложным действием, одновременно тонизирующим и успокаивающим.

Подаётся обычно без добавок или с сахаром, лимоном, молоком или сливками, часто сопровождает десерт.

Зелёный чай

Зелёный чай берёт своё начало в азиатских странах, но со временем его вкусовые качества полюбились жителям всего мира. Сегодня существует достаточно много сортов напитка, которые разнятся по способу заготовки, завариванию и качеству.

И зелёный, и чёрный чай получают из листьев одного и того же чайного куста, однако различными способами. Зелёный чай предварительно часто фиксируется паром температуры 170—180° С; окисление продолжается не более двух дней, после чего обычно прекращается нагревом (традиционно в горшках, как принято в Китае, или под паром, как принято в Японии) или вообще не проводится. Чай оказывается окислен на 3—12%.

Многочисленные восточноазиатские сорта зелёного чая обладают заметными различиями, обусловленными условиями выращивания, сбора и обработки чайных листьев.

Синий чай

Тайский синий чай (мотыльковый горошек) это напиток, который удивляет и восхищает своими удивительными свойствами, вкусом и внешним видом. Услышав его название, большинство не знает, о чём идёт речь.

Синий чай имеет несколько названий — мотыльковый горошек, клитория, тайландская орхидея, пурпурный чай. Английские названия — blue pea tea, butterfly pea. Большинство скорее всего, представят в своем воображении простой, синий по цвету напиток. Но, синий чай не так прост и отличается он не только дивным цветом.

Данный напиток славится своим неповторимым вкусом и мягким ароматом, благодаря которым приобрел тысячи поклонников со всего света. Но и это не все, этот не столь скромный напиток также славится своими целебными свойствами.

Ежевичный чай

Ежевику ценят по всему миру с давних времён. Её упоминают в средневековых медицинских трактатах и прописывают народные целители и доктора с дипломами.

Ежевика обладает не только прекрасным вкусом, но и ценной пищевой ценностью. Встретить её можно в виде непривлекательного колючего кустарника. Название ягода и получила благодаря стеблю, напоминающему иголки ежа.

Листья ежевики не менее полезны, чем ягоды, поэтому ежевичный чай мы включили в нашу радугу чайных вкусов. Правильно сделанный, ферментированный чай из листа ежевики имеет право стать моночаем, заменяя им привычный чёрный.

Сливовый чай

В интернете сложно найти информацию о полезных свойствах чая из листьев сливы. В основном описывается польза ягоды. Тем не менее, чай сливовый очень вкусен.

Веточный сливовый чай похож по вкусу на вишнёвый, но не так ярко проявляет аромат. Цвет не такой рубиновый, как у вишни, чуть коричневее.

Конечно, этот чай не имеет сливового цвета, цвет напитка обычный, коричнево-рубиновый, в наш список сливовый чай попал из-за названия ягоды.

Проферментированный, сливовый чай может стать моночаем, удивляя своим вкусом.

Фиолетовый чай

С древних времен фиолетовый Шен является стандартом качества. ЛюЮй в «Чайном Каноне» справедливо отмечал, что фиолетовые почки и листья — лучшее сырьё для чая. Фиолетовый Пуэр встречается в природе в результате мутации.

Когда летом и осенью жарко и влажно, часть чайных почек окрашиваются в фиолетово-красный цвет. Причина такой окраски — антоцианин, который меняет цвет листьев и уровень кислотности сока. Высокая степень кислотности даёт красный оттенок,

средняя — фиолетовый, а большая щелочность провоцирует окраску цвета индиго. Фиолетовый цвет листьев — это реакция на неблагоприятные условия окружающей среды. Такой окрас является защитным механизмом, который обеспечивает защиту от палящих лучей ультрафиолета.

Чай, который растёт на больших высотах, получает в 8 раз больше ультрафиолета, нежели деревья, которые растут в более низких районах. Зоны произрастания таких пуэров обычно находятся между 1000 и 2000 метрами над уровнем моря. Известно, что лучший чай — высокогорный, таким образом фиолетовый шен является залогом качества.

В основном в Юннани летом море зелени, но так же встречаются фиолетово-красные участки, примерно 1—2 процента от всех деревьев, потому фиолетовый шен достаточно редкий чай. Оттенки фиолетового могут, различаться.

Технология производства фиолетового пуэра ничем не отличается от изготовления стандартного Шена. Но не спешите разочаровываться — заварите пуэр. Его аромат содержит бархатистые нотки тёплой китайской ночи, в нём присутствуют запахи цветов сирени и мёда. Цвет настоя — светло-жёлтый с едва уловимым сиреневым оттенком.

Казалось бы, все «чайные» цвета рассмотрели, но, мне кажется, наша чайная радуга не будет полной без ещё двух интересных «оттенков».

Курильский чай

Курильский чай или, как его ещё называют, лапчатка, произрастает, в основном, на Горном Алтае. Кроме того, курильский чай можно встретить на Кавказе, в Средней Азии и даже в Китае.

Издавна в лечебных целях используются молодые побеги этого растения с его цветками и листьями.

Курильский чай — достаточно красивое растение, способное украсить любой приусадебный участок и снабдить натуральным сырьем для приготовления целебного напитка.

Лечебные свойства курильского чая просто необходимы людям с гипертонией или повышенным артериальным давлением. Применение курильского чая в виде напитка может не только снижать и стабилизировать давление, но и укрепить организм и справиться со многими нарушениями здоровья.

Монгольский чай

Один из самых необычных и удивительных напитков в мире — это монгольский чай. Он непривычен на вкус для европейца. Особенно для того, который привык к традиционному понятию чая и даже не может себе представить, что напиток может приправляться солью. Однако он способен разнообразить и обогатить вкусовые ощущения.

У любого народа существует своя история и в ней всегда есть место чаю, его возникновению в стране-государстве и сложившейся традиции заваривания или приготовления.

Основной элемент монгольского чая — зелёный чай, плиточный или кирпичный. Такая форма предпочтительна монголами, потому что позволяет легко транспортировать и хранить плитки и кирпичики без ущерба.

Если понадобится, то можно быстро и просто отломить и измельчить нужное количество — и вот, пожалуйста, один ингредиент готов.

Кроме кирпичного чая, в приготовлении используются: мука, молоко, соль и масло. Это главные компоненты напитка, но некоторые могут меняться, в каждом районе страны они будут разными. Только зелёный чай и соль — константа. А вот молоко может быть коровьим, кобыльим или козьим, любым. Масло меняется на сало топленое или

не используется. Бывает так, что чай с солью приправляется чёрным горошком перца (один на чашку).

Калмыки в чай с молоком и солью кладут лавровый лист, что тоже придаёт интересный вкус напитку. А иногда (редко, но бывает) в настой кладут мускатный орех.

О чём эта книга?

Ну что ж, экскурс в чайное разнообразие мы совершили, а теперь я приглашаю вас, мои уважаемые читатели, в интереснейшее путешествие по миру трав, которые тоже не уступят мировым привычным чаям, мы поговорим о том, из каких растений и по какой технологии вы своими руками можете приготовить замечательный, волшебный чай.

Почему нас так привлекают чайные отделы и обязательно хочется купить хоть 10 гр ароматного чая, который приветливо предложит нам понюхать продавец? Я и сама не могла пройти эти отделы без покупки. Пока не начала делать чаи сама. Те, кто никогда не сушил травы и ягоды, не знает, что у них почти нет запаха. Исключений не много — смородина, роза, яснотковые (мята, Melissa, чабрец, душица и т.п.), цитрусовые. Не видела натуральных высушенных экзотических плодов, но, думаю, что и они не дают сильного аромата. Во всяком случае, не того, чем зазывают продавцы. А причина проста — ингредиенты такого подарочного чайного сбора опрыскиваются ароматическими эссенциями. Вспомните — пьёшь такой «изысканный» чай и не напиваешься им, хочется ещё и ещё. На продуктовых ярмарках я вижу, какие очереди стоят за этими чаями и мало кто покупает натуральные. Горожане, молодые, которые видят природу только через монитор компьютера, уверены, что чем ароматнее, тем «круче». Тут нет слова «польза», есть только слово «запах». А запахи привлекают! Нужно ли искусственно менять мнение человека? Моё мнение — нет. Он сам должен прийти к осознанию того, что ему важнее, польза натурального продукта или не совсем натурального, но красивого, ароматного, в привлекающей обёртке.

Мой путь к чаям не пришёл спонтанно. Всегда, сначала у бабушки и мамы, а потом и у меня были на зиму приготовлены мята, зверобой, малина, смородиновый лист. Даже в путешествиях мы просили отвести нас в места, где есть «чистые» травы, сушили в отелях зверобой и тысячелистник, везли домой. То есть, для меня это естественный путь и переход на домашние чаи (уже не просто на добавку сушёных трав к «обычному» чёрному чаю) прошёл легко и непринуждённо. Верю, что и приверженцев натуральных продуктов тоже будет всё больше и больше. А значит, мы будем окунаться в ритмы природы не по указке продвинутого тренера, а по велению души. А я, по своим возможностям и скромным знаниям, помогу через эту книгу и вам, если вы выберете натуральный домашний чай.

И вот сейчас я расскажу вам, что вы найдёте в данной книге.

Во-первых, вы, конечно же, узнаете, как можно сделать чай своими руками. На самом деле это не так уж сложно, главное выдержать технологию и набраться терпения — не всё получится с первого раза.

Во-вторых, я расскажу вам о том, из каких растений можно делать моночай, а какие лучше добавлять, как ароматную добавку в основной чай.

В-третьих, вы узнаете много интересной информации о полезных свойствах растений, которые можно использовать как чайные.

И, в-четвёртых, мы поговорим о том, что каждое растение несёт свой энергетический заряд.

Волшебный чай

Как же сделать самому домашний чай из иван-чая и других растений

А вот теперь поговорим и о технике изготовления домашнего чая. Причём, техника эта подходит не только для иван-чая, но и для многих травяных, ягодных и фруктовых листьев.

В интернете и книгах много написано о том, как ферментировать иван-чай, поэтому я не буду описывать всё в подробностях, распишу лишь основные этапы, потому что на каждом этапе можно экспериментировать, главное, чтобы добиться результата.

Итак, ферментация листа иван-чая, да и других растений, имеет множество способов исполнения. Я буду писать об иван-чае, но мы будем предполагать, что информация распространяется на любые растения, о которых поговорим ниже.

Те, кто вдруг начинают писать о каких-то «правилах», просто заблуждаются — в том, что их способ «самый-самый».

Правильный — этот тот, который конкретному изготовителю наиболее приемлем, удобен, выгоден. Но он не является «правилом для всех», а только лишь — для конкретного изготовителя.

А правила — да, они есть, и для — всех. Вот они — сохранять технологию.

И всё! То есть — сбор, подвяливание, проминание, ферментация, сушка.

А дальше начинается уникальность.

СБОР может быть только цветов, только листа, растения со стеблем, использования только стебля, соединения цветов и листа. Собирать можно только нецветущий кипрей, можно собирать во время цветения, можно собирать осенью.

Нет такого, что «для изготовления крупнолистового чая нужно брать только не цветущий, молодой, с гибкими нежными листочками». Это — желание конкретного изготовителя работать только с молодым иван-чаем, потому что ему так удобнее.

На самом деле, даже во время цветения, иван-чай, растущий под соснами, например, или в зарослях люпина сохраняет гибкость, бывает тонким и нежным, даже процветая. В то же время, молодой и не цветущий пока иван-чай, растущий на открытой поляне под яркими лучами солнца в жаркое лето будет с повреждёнными листочками, жёсткими и «сухими».

И всё же.

Если вы планируете делать чай только из листа, собирайте именно лист, не ломая стебли и цветоносы. Как это сделать?

Захватываете стебель растения (говорим только об иван-чае) большим и указательным пальцами, оставляя сверху под цветоносом несколько ярусов листьев, и «тянете» вниз до нижних зелёных сочных листьев, опять же, оставляя немного внизу листа — растению нужно продолжать развиваться, того, что набралось у вас в ладони достаточно с одного растения, переходите к другому. Если хотите взять и цветы, соберите несколько цветочков с одного цветоноса, но оставьте саму «свечку» на стебле — растению нужно размножаться.

Бытует мнение, что иван-чай размножается корнями и срезание молодых стеблей, отламывание всего цветочного колоса не принесут никакого вреда, ведь размножение проходит не по воздуху. И вот тут неправы те, кто культивирует идею вырывания растения чуть ли не под корень. Дело в том, что растение разбрасывает свои семена на много километров вокруг и они как раз «перелетают» по воздуху, а потом оседают на почву в ожидании благоприятных условий для всхода. Любая корневая система не вечна и, если постоянно вырезать растение полностью, то через несколько лет на этом месте вы не увидите знакомых розовых метёлочек иван-чая, поэтому при сборе растения для чая, берегите его, дайте ему возможность продолжить свою вегетацию, так вы и сами будете всегда находить сырьё для чая на привычном месте, и растению дадите возможность размножаться. К тому же, стебель не используется в производстве чая, зачем же изводить растение без причины?

ПОДВЯЛИВАНИЕ. И эту процедуру можно проводить по-разному. Можно расстелить собранный лист на полотно в тень, каждый час переворачивать для регулярного подвяливания. А можно оставить в тех пакетах, в которых принесли лист с поля и ждать несколько часов, когда он станет «вялым». Ну или плотно утрамбовать в банки или глиняные горшки — тут уже не только подвяливание, но и начало ферментации. Невозможно и тут определять «правила» — кому как удобнее, у какого какие условия есть, так и правильно. Главное — добиться одного, чтобы листочки стали «вялыми» и податливыми. И всё же,

«классика» — это когда мы расстилаем лист на полотне и оставляем его на несколько часов, периодически переворачивая. Обязательно в тени или в закрытом, но проветриваемом помещении и обязательно накрыв сверху тоже полотном во избежание пересыхания листа.

ПРОМИНАНИЕ ЛИСТА. А потом лист нужно «мять» и, собственно, **ФЕРМЕНТИРОВАТЬ**. А уж тут фантазия разыграется! Мять лист можно и «классически», вручную, и скручивая в полотне, и перемолов на мясорубке, и положив в морозилку... Ферментировать можно с соком, медовой водой, сывороткой... Безвоздушно, воздушно, через влажное скирдование... Не перечесть способов (интернет вам в помощь). Сроки ферментации тоже любые — от 4 часов и до... Чего добиваемся в результате? Чтобы разрушилась клеточная структура листа и во время ферментации мы получили тот чай, который нам нужен. Вот это — правило. Всё остальное — способы и сроки — уникальны по каждому изготовителю. Но опять же, «классика» — мнём вручную. Почему-то считается, что правильнее всего скручивать лист «колбаской». Но это довольно тяжело физически, особенно, если собрал сразу несколько килограммов листа. Поэтому правильнее просто мять хорошо провяленный лист, как тесто или капусту в салат, периодически встряхивая, чтобы весь лист в результате такого проминания изменил свой цвет на тёмно-зелёный, стал влажным, чтобы не было «комочков». Знаете, я заметила, что, когда лист правильно мнётся, от него идёт запах «раздавленного» щавеля. Но есть и ещё один момент. Мять лист, если вручную, придётся долго, в среднем одна порция листа (примерно 1—1,5 кг) хорошо подготовится к последующей ферментации не менее, чем за 20—30 минут. Да, это тяжело, но всё же легче, чем «крутить колбаски». Именно поэтому чаще всего «классику» заменяют мясорубкой. Этот способ имеет и плюсы и минусы, как любой другой. Если вы хотите всерьёз заниматься изготовлением своего чая, думаю, вы попробуете все способы и остановитесь на том, что вам удобнее. О себе могу сказать, что я — приверженец «классики» и, несмотря на то, что в течение сезона делаю несколько десятков килограммов чая, предпочитаю делать его вручную.

Перейдём к **ФЕРМЕНТАЦИИ**. И тут все способы едины — хорошо провяленный и промятый разными способами лист складывается в ёмкость, накрывается влажным полотном (лучше льняным) и оставляется на несколько часов для собственно, «брожения». Конечно, и тут есть особенности, к которым лучше прислушиваться. Например, объём выложенного в ёмкость листа должен быть не менее 5 см и не более 10 см (а лучше 7—8 см). Дело в том, что ферментация — это внутренний разогрев листа, в результате которого и происходит ферментирование. Если листа в ёмкости мало, не появится внутренний разогрев и, в результате, вы ничего не получите, кроме «сена», которое потом высушите. Если листа в ёмкости будет много, вы можете спровоцировать образование плесени, а не разогрев и тогда вообще придётся выбрасывать всю партию. Поэтому соотносите объём предполагаемой ёмкости с объёмом заготовленного листа.

Из личного опыта. Ставя лист на ферментацию, я обязательно ставлю небольшой гнёт, так быстрее начинается разогрев и медленнее высыхает полотно, которым мы накрыли лист. И да, следите за тем, чтобы полотно не пересохло, это тоже быстрый путь к плесени, а не к ароматному чаю.

Ферментация листа начинается активнее, если вокруг ёмкости окружающая температура не менее 23—25 градусов, если ниже — процесс не начнётся, выше — лучше убрать ёмкость в тень или в более прохладное место, ну или сократить время ферментации.

Сроки ферментации индивидуальны, но я, пробуя разные временные промежутки, заметила, что лист иван-чая лучше всего «держат» на ферментации от 6 до 48 часов. Хотя, делала и 120 часов, но не люблю такой крепкий, просто для эксперимента. А вот фруктовые листья лучше не ферментировать дольше, чем 4—6 часов, иначе исчезает их необычный цветочно-фруктовый аромат. И так, чем дольше ферментируется лист, тем крепче потом получится чай. Но и меньше 4 часов не стоит держать, потому что просто не успеет начаться процесс ферментирования.

СУШКА. Ну, тут всё, казалось бы, понятно. Но нет, тоже используются разные способы — в газовой духовке, в электросушилке, в казане (жарка листа), на воздухе, на инфракрасной плёнке (тёплый пол из которой делают), в русской печи. Здесь тоже есть правило — лист должен стать сухим, ломающимся слёгким звонким звуком, но не рассыпающимся в пыль. Всё остальное — возможности конкретного изготовителя.

Так что, сохраняя технологию, можно использовать самые разные способы изготовления, не оглядываясь на то, что «вот Иван Иванович рекомендует делать так-то и так-то». Потому что именно способ Ивана Ивановича для вас может оказаться неподходящим.

Ищите свой чай! Со своими способами изготовления! Это приходит со временем, когда ты начинаешь чувствовать лист и понимать, что именно ему нужно.

Послесловие к этому разделу

Знаю, что почти все встречаются с таким не очень приятным моментом, когда делают чай крупнолистовой, когда лист сминается вручную и часть листьев никак не хочет сминаться, оставаясь зелёными.

Я переживала по этому поводу первые два сезона, пока не поняла, что вручную невозможно сделать «такие черненькие червячки», как у коллег-иван-чайников на фото и видео.

Если у вас нет мужчины с сильными руками, нет 200 тысяч рублей на роллер, нет желания крутить лист на мясорубке, будьте готовы к тому, что «зелень» в вашем чае будет.

Не стесняйтесь этого, ведь это — показатель того, что чай сделан именно вручную!

Но, поскольку я задавала себе эти же вопросы, у меня возникли и ответы.

1. Ни в коем случае не переживайте по этому поводу! Если вы обрабатываете траву вручную, это нормально, что готовый чай не будет идеально чёрного цвета, ведь вы не можете прикладывать одинаковые усилия на каждый листик, их тысячи. 2. Если хочется сделать чай чёрного цвета (идеально), приобретите или придумайте для себя роллер. Это помогает не только сделать чайники красивыми по форме, но и усилия на лист становятся более одинаковыми, соответственно, сырьё при сушке будет более стабильным по цвету. 3. Я поняла за свой небольшой опыт — важно, чтобы лист очень хорошо проявился. Недовяленный лист при сминании начинает крошиться, «хребёт» листика оставляется «голым» и выглядит в готовом чае белыми ветками.

4. Этот пункт я не использую! Вы можете крутить лист через мясорубку. Вам будут доказывать, что соприкосновения с металлом не будет и это не повлияет на вкус напитка. Вы можете просто попробовать разницу и решить сами, что вам больше нравится. 5. Этот пункт я тоже не использую! Просто потому, что у меня электросушилка. При сушке листа в духовке часто поднимают высокую температуру (выше 90 гр) и это тоже даёт более чёрный цвет чая. Это не совсем правильно, ведь мы говорим о травяном чае, а не о листе чайного дерева, иван-чай при высокой температуре теряет свои свойства. 6. И вообще, не гонитесь за «магазинным» «эталонным» чёрным цветом напитка — главное в иван-чае не цвет, а сохранение уникальных свойств этой прекрасной травки.

Что я делаю сейчас?

Я начала, после того, как принесу лист из леса, утрамбовывать его в банки с широким горлышком (чтобы удобнее трамбовать). Оставляю банки на 1—4 дня (всё зависит от условий и растений), главное, чтобы они не стояли на ярком солнце (иначе, получите вместо ароматного чая, силос).

К сожалению, лист под крышкой (я бы сказала см 5—7) остаётся жёстким и непроявленным. При сминании остальной массы, эта «зелень» остаётся зелёной или крошится под руками. Поэтому я закладываю лист по плечики, а трамбуя, сделав «пробки»

из свёрнутых листьев клубники, малины или подорожника (вкуса у них нет, а объём большой, хорошо получается «заткнуть банку»).

Такой способ позволяет сократить «зелёную» массу непроявленного листа намного.

Далее, допустим, лист уже промялся, проферментировался и его нужно выкладывать на сушилку. Что такое? А «зелень» -то всё же присутствует, хоть и в небольшом количестве. Вроде и мяла сильно и долго, и постоянно перетряхивала лист, чтобы не было комков и непромятых участков, а всё же вот они — зелёные...

Раскладывая на сушилку, вручную выбираю эту «зелень» отдельно. Лист этот прошёл все этапы ферментации, поэтому он вкусный, просто не имеет «товарного вида». Поэтому эту часть листьев я сушу в отдельном поддоне и использую в чайные сборы.

Не стесняйтесь того, что ваш лист имеет небольшой процент зелёного непромятого листа, это — показатель, что работа ручная. Главное, чтобы этот процент не был большим, иначе это отразится и на вкусе напитка.

Чайные растения

А теперь давайте поговорим о том, какие растения можно отнести к чайным?

На самом деле, этих растений очень много, но широко известны лишь несколько — иван-чай, мята, лист чёрной смородины, Melissa, таволга, лепестки розы, липовый цвет, ромашка, малина.

Даже этот небольшой перечень, это травы не основные чайные, а дополнительные чайные, то есть травы, которые можно добавить в чай и, как правило, добавляют их к чаю обычному, «магазинному». Из всего списка можем назвать основным чайным только иван-чай (кипрей узколистный).

Вот и давайте разбираться, что же мы можем сделать основным чайным растением, а что дополнительным.

Да-да, мы сами, своими руками можем, научившись ферментировать лист растения, перевести его из дополнительного чайного в основное чайное растение.

Оглянитесь вокруг — яблоня, слива, вишня, черёмуха, калина, черешня, абрикос, персик, арония, ирга, малина, ежевика, земляника, клубника, черника, костяника, смородина, виноград, тёрн и так далее.

Что мы видим? Эти растения используются в чае, но каким образом? Чаще всего — добавляя к чайному листу их плоды или сорванные с дерева листья. А если попробовать проферментировать лист каждого из указанных фруктовых растений? Мы получим супер ароматный, крепкий, тёмного (чайного) цвета напиток, который как раз уже может выступить как моночай (то есть, чай из одного вида растений). Добавим к этому списку и травы, которые можно ферментировать и их вкус, чуть изменившись, тоже даст именно чай — таволга, зверобой, чёрная смородина.

И вот вам новая палитра вкусов!

Вы можете пить эти чаи как моно, а можете добавлять к ним любые ароматные травы, ягоды, цветы.

Как видите, мы можем своими руками разнообразить своё чаепитие, каждый день заваривая тот или иной чай и, при этом, не прибегая к «магазинным» чаям из камелии, потому что ферментированные листья растений дадут нам и крепость, и цвет, и аромат, и самое главное — здоровье.

И, кстати, а что такое чай?

Заглянем в Википедию:

«Чай (кит. 茶 — «ча́» на пекинском и гуандунском диалекте, «тэ» на амойском и «тчай-е» на тайваньском, «чай» — на хинди) — напиток, получаемый варкой, завариванием и/или настаиванием листа чайного куста, который предварительно подготавливается специальным образом.

Чаем также называется сам лист чайного куста, обработанный и подготовленный для приготовления напитка. Подготовка эта включает предварительную сушку (вяление), скручивание, более или менее длительное ферментативное окисление, окончательную сушку. Прочие операции вводятся в процесс только для производства отдельных видов и сортов чая.

Чаем в широком смысле может именоваться любой напиток, приготовленный путём заваривания предварительно подготовленного растительного материала. В названиях таких напитков к слову «чай», как правило, добавляется пояснение, характеризующее используемое сырьё («травяной чай», «ягодный чай», «фруктовый чай» и так далее).

Как видите, мы можем в полной мере называть наши домашние чаи, прошедшие ферментацию, именно чаями. Хотя, при желании, мы можем добавить, что наш чай травяной, например, или фруктовый. Само слово чай уже давно вышло за рамки просто напитка из листа камелии.

Но мы немного отвлеклись.

Итак, **какие чайные растения можно отнести к основным**, то есть, их можно использовать как моночай, при условии, что мы предварительно лист проферментировали?

— В первую очередь, конечно же, иван-чай (кипрей узколистный) и некоторые его виды;

— лист любого фруктового растения, который вы можете сорвать с дерева или куста на своём участке или в лесу (не стоит ходить в «колхозные» сады, т.к. там растения обрабатываются «химией» и не пригодны для использования в пищу);

— лист любого ягодного растения (конечно же, не ядовитого);

— лист таволги (лабазник вязолистный);

— зверобой;

— орешник (лещина);

— морковная ботва (да-да, ферментированная морковная ботва тоже даёт необычный чайный напиток).

Теперь разберёмся, **что называть дополнительными чайными растениями?**

Мы уже говорили и об этом — речь о тех растениях, которые дополняют основное чайное растение ароматом.

И тут выбор очень широк, всё и не упомнишь:

— анис;

— базилик;

— виды лафанта;

— все виды ромашки, пупавка;

— высушенный лист фруктовых (вишня, яблоня, малина и так далее);

— донник;

— душица;

— змееголовник;

— календула;

— котовник;

— лепестки розы, шиповника, пиона;

— липовый цвет;

— люцерна;

— мелисса;

— мята;

— некоторые виды клевера;

— розмарин;

— таволга;

— чабрец;

— чёрная смородина;

— черноголовка;

— шалфей... и много-много ещё неназванного...

К дополнительным можно отнести и **травы с нейтральным вкусом**, которые мы можем добавить к своему чаю для улучшения здоровья:

— спорыш (горец птичий);

— ферментированный или высушенный лист рябины, липы, берёзы, боярышника;

— зверобой (если берём цветы и высушенный лист, а не ферментированный);

— любые высушенные лечебные травы, которые не обладают специфическим горьковатым вкусом;

— стевия.

К дополнительным же относим **ягоды и плоды**. Но тут нужно понимать, что плоды не будут так же быстро завариваться в заварочнике, как травы, поэтому их нужно предварительно растолочь. Или сделать «ступенчатый» чай. То есть, плоды заварить в термосе, травы традиционным способом и потом соединить в одном напитке.

Цветы тоже можно использовать как дополнительное чайное растение, но цветов придётся готовить много, потому что при сушке они существенно уменьшаются в размерах. Но зато какие ароматы! И, кстати, цветы можно собирать не только с «традиционных» липы, ромашки, таволги и розы, а и:

— алтей;

— василёк;

— валериана;

— цикорий;

— лесная герань;

— вербейник;

— пион;

— астра;

— хризантема...

В общем, любые неядовитые ароматные цветы! Главное потом правильно их высушить. И ещё — в чайный сбор можно добавлять не один вид цветов, а сразу несколько, чтобы чай получался не только ароматным, но и красивым внешне. Есть один лишь момент — в некоторых цветочках нужно удалять пестики или цветоносы.

Ну и завершу свой рассказ, сказав, что есть много ещё трав, растений, **уникальных для определённых регионов** (например, как в Крыму и в Болгарии — железница), которые тоже можно использовать как дополнительные чайные травы.

Травяной чай — удовольствие или лекарство?

Напомню, что в наше время травяным чаем чаще всего называют напиток, приготовленный из ферментированных листьев разных растений. Потому что именно такой способ напитка похож на привычный нам «магазинный» чай. Есть и использование «магазинного» чая в соединении с разными травами — и это тоже будет травяной чай. А вот лечебный напиток нельзя называть чаем, он работает иначе, по другим правилам.

Очень часто люди воспринимают травяные чаи лекарством, не решаются пить их регулярно или стараются пить «по поводу» — простудился, заболела голова, что-то случилось с кишечником и т. д.

Я столкнулась с этим неприятием, когда начала заниматься ферментацией и по доброте своей раздавала чай всем родственникам, рассказывая, насколько он полезен и что его можно пить вместо «магазинного» чая.

И когда через полгода на вопрос «не отправить ли вам ещё иван-чая» удивлялась ответу «да мы ещё тот не выпили» не могла понять причины.

Потом поняла — люди воспринимают домашний чай лекарством. Начинаешь говорить о том, что магазинный чай — это тоже ферментированный лист растения, вроде бы и соглашаются, но — привычка, что «в магазине это не руками» оказывается первична.

Встречаться с таким мнением приходится и в среде единомышленников-травников. Начинаешь рассказывать, что делаешь чайные сборы и в ответ тебя могут отчитать, что ты не имеешь права делать это, не зная анализов заказчика, его болезней и т. д.

Я, честно, не знаю, откуда это убеждение? Почему чай, сделанный из ферментированного листа камелии, считается чаем и его можно пить постоянно, а чай, сделанный из ферментированного листа иван-чая (и многих других растений) чаем никак не называется, он может быть только лекарственным?

Давайте разберёмся всё же, что такое травяной чай и что такое травяное средство для лечения болезней.

1. **Травяной чай** можно пить регулярно, ферментация позволяет сделать напиток тёмного терпкого цвета и вкуса, при этом часто ферментация изменяет свойства растения, и оно становится более безобидным (как, например, происходит как раз с иван-чаем, когда в сушёном виде длительное использование растения начинает разрушать печень и именно ферментация останавливает этот процесс, делая ферментированный чай просто вкусным напитком). **Лекарственный напиток**, чаще всего, это травяной сбор из сушёных растений, соответственно, он имеет специфический цвет и запах.

2. **Травяной чай** вы, возможно, не будете пить постоянно одинаковый. Вам захочется сегодня ежевичный, завтра мятный, послезавтра просто кипрейный чай с конфетами — и это можно и не возбраняется. Лекарственное питьё нужно пить определёнными курсами, без перерывов. **Лекарственный напиток** пьётся по специальному графику, с точными пропорциями в сборе/отваре/настое, с точечным направлением действия.

3. **Травяной чай** — это удовольствие, помноженное на пользу. **Лекарственный напиток** — лечение, помноженное на удовольствие (хотя и не всегда, вспомним желчегонные травы с их горечью).

4. **Травяной чай** может сделать любой человек, который любит жить по природным ритмам и не ленится заниматься заготовкой трав. Изготовление **лекарственного напитка** лучше доверить специалисту-травнику с медицинским образованием или купить готовый в аптеке.

Мои уважаемые читатели, надеюсь, вы понимаете, что мы сегодня говорим с вами исключительно о чае, чайном напитке и ни в коем случае не вмешиваемся в сферу лечения, хотя, конечно же, травяные чайные сборы предполагают и профилактическое значение, если мы будем их использовать в этих целях, и тогда чай нужно пить определёнными курсами, учитывать особенности каждой травки в сборе.

Мир чайных растений

Итак, уважаемые мои читатели, много мы с вами говорили о том, как делать чай, по какой технологии, из каких растений, а сейчас давайте рассмотрим некоторые чайные растения поближе.

Много лет работая как именолог (предсказания и прогнозы по имени) я давно интересуюсь, как через название любого «предмета» увидеть, почувствовать его энергетику. Как правило, вы увидите в книгах или в интернете исключительно описания и характеристики имён людей и это несправедливо. Ведь растения, никто уже не сомневается в этом, это живые существа и их названия — это их имена. Вот их я и анализирую, чтобы потом делать «живые» персонифицированные чайные сборы.

Конечно же, я не смогу описать все чайные травы и плоды, их море, но основные, наиболее распространённые характеристики чайных трав, которые я и сама делаю, вы в этой книге увидите — и традиционные и эзотерические.

Я расскажу вам, как с помощью именологии увидеть особенности характера растений, ну а дополнительно я дам вам информацию о свойствах растений, применении их в народной

медицине (конечно же, кратко, ведь я не врач, да и формат данной книги не предполагает такое углубление) и особенностях использования этих растений в качестве чайных.

Добавлю ещё, что речь будет идти о свойствах растений не ферментированных, к сожалению, исследований на тему изменений свойств после ферментации пока нет или их очень мало. Могу лишь сказать, что ферментация может усилить эти свойства или «вредные» для длительного использования свойства изменить в лучшую сторону, что позволяет пить домашние чаи регулярно.

И ещё. Вы часто будете встречать слова «человек-чабрец», «человек-липа», «человек-малина» и так далее. Это не связано ни с астрологией, ни с нумерологией, ни с другой эзотерической традицией, я так буду называть людей — приверженцев того или иного растения, людей, которые «больше всего на свете» любят именно это растение по запаху, аромату, вкусу, красоте, пользе (тут у каждого свои приоритеты). Конечно же, таких любимых растений может быть много, например, для меня большая любовь разделена между иван-чаем, липой, чабрецом, черёмухой, спорышом, змееголовником, тёмно-каштановым клевером, черноголовкой, ежевикой — и это нормально, что сразу несколько растений характеризуют меня и мои пристрастия. Так и вы можете найти свои любимые растения и назвать себя «человек-таволга», например, или «человек-лаванда, мята, зверобой» и прочитать, какие черты характера вам присущи, что нужно развивать, а от чего лучше избавляться.

И начну я свой рассказ с самого любимого и самого русского чая — иван-чай (кипрей узколистный). Когда-то я написала большую статью-исследование, посвящённые этому замечательному напитку. Вот её и предлагаю вашему вниманию.

С Иван-чаем любую проблему порешаем

«Жил один русский паренёк, ходил он всегда в красной рубахе и любил в поле среди кустарников и зелени водиться. Люди, когда мимо проходили и замечали среди зелени некую красноту, говорили: „Да это Иван, чай, бродит“. Так и повелось: краснота в зелени ассоциировалась с Иваном. Как-то раз люди разводили костёр и вместе с дровами использовали высокую траву кипрея. Листья иван-чая попали в кипящий котёл, отвар имел приятный аромат, бодрил и поднимал настроение. Так и повелось на Руси иван-чай заваривать» (Легенда об Иван-чае)

Так это или нет, никто уже не узнает. А вот замечательные свойства растения иван-чай используют люди с древних времён и до сего дня.

Я не была исключением, много лет собирала иван-чай по полям и сушила на зиму. А в этом году научились мы делать ферментированный чай из иван-чая. И скажу вам, что наши предки понимали толк в травах и удовольствии. Потому что попробовав именно ферментированный чай, мы получили намного больше, чем удовольствие. У нас начали меняться жизненные ситуации, стали восстанавливаться потерянные связи, появилось желание творить, я уже не говорю об улучшениях в сфере здоровья!

Может быть, попробовать эзотерически проанализировать название иван-чай через техники именологии?

Ну конечно!

Вот и получилось исследование, которое подтверждает всё сказанное эзотериками об этом растении.

Итак, начнём.

Как обычно, сначала краткий анализ названия — «сухие факты».

Само слово иван-чай пишется через дефис, но мы будем считать, что это — одно слово, без деления.

Фонетически названия иван-чай вобрало в себя буквы всех стихий, но сильнее проявлены Огонь и Вода.

Огненная стихия заставляет доминировать, предпочитает активность, иногда подталкивает туда, куда и не просят. Стихия водная, это умение заботиться, успокаивать других, прислушиваться к интуиции, умение обходить препятствия. Относительно растения можно сказать вот о чём — иван-чай сначала «прислушивается» к организму, находит слабые уязвимые места, успокаивает их. Ну а в серьёзных ситуациях (болезнях) он умеет поработать и жёстко, потому что понимает, что это — на улучшение.

Но мы говорим и об эзотерической составляющей названия. В этом случае сочетание Огонь-Вода может говорить о том, что энергетика иван-чая помогает мягко освобождаться от того, что мешает человеку двигаться вперёд. Сам человек сомневается, переживает, не может принять решение (это уже буква Й), получает информацию (Воздух), определяется в своих решениях (Земля), находит возможность корректно выйти из ненужных ситуаций (Вода) и, по возможности, в подобные уже не попадать (Огонь).

Другие именованные параметры говорят о том, что иван-чай даёт тому, кто пьёт этот прекрасный чай, стойкость, выдержку, негибкость. Такой человек не готов браться «с каждым встречным», его дружбу нужно заслужить.

Он немного медлителен в действиях, его решения почти всегда закрыты и открываются только тем, кому он доверяет.

Человек становится самостоятельным, обладает закалкой, строгостью, умеет приспосабливаться к любой обстановке.

Такой человек чётко понимает, чего ему нужно в жизни, он умеет планировать и беречь силы, к любому делу подходит не спеша, тщательно планируя, и в результате всегда добивается желаемого, при этом не переживая, что результат приходит медленно и постепенно.

Такой человек научается не терять — ни в отношениях, ни в вещах, ни в ситуациях, умеет удержать своё и сумеет отпустить то, что не его.

А вот теперь попробуем сделать качественный анализ каждой буквы нашего названия.

И уже первая буква — И — говорит о том, что иван-чай даёт своим поклонникам умение жить в гармонии, не сворачивать с выбранного пути, эти люди умеют анализировать свои ошибки и не повторять их, они оптимистичны и встречают невзгоды с юмором.

Буква В говорит о том, что иван-чай «подталкивает» людей ближе к природе, потому что гармония приходит только через природные ритмы. И как раз те, кто пьёт прекрасные травяные чаи, впускают в свою жизнь естественные природные часы.

А ещё такие люди умеют отличать истину от заблуждений, умеют принимать решения.

Буква А — она говорит о том, что иван-чай обладает способностью показать человеку истинные ценности, и человек откроет тайны гармонии и найдёт внутренний баланс, чтобы перейти на более высокую ступень самосовершенствования.

Буква Н — непростая позиция, если человек не примет дары иван-чая, ему придётся пожертвовать отношениями, он перестанет творить, его жизнь будет похожа на круг монотонных действий, из которых не видно выхода...

Буква Ч требует проявлять чувство коллективизма и именно она помогает реализовать свои планы медленно, но надёжно.

Вторая буква А подталкивает к тому, что человеку придётся пройти через испытание гордыней, эгоизмом и через эти черты обрести внутреннюю силу и уметь уважать окружающий мир.

Завершающая буква — Й — даёт то, что даёт импульс движению, она даёт подсознательный страх за себя, за своё здоровье, за своих близких. И вот если человек живёт по природе — то получает в награду и здоровье, и счастье, и гармонию.

Поскольку мы говорим об эзотерической подоплёке иван-чая, я решила посмотреть это название ещё и через параметры, через которые обычно рассматриваются только фамилии. Посмотрим, что покажет нам эта информация.

И с этой стороны иван-чай открывается растением, которое помогает личности стать Личностью, но при этом даёт большую зависимость от предков. То есть, если вы начали пить этот прекрасный чай, будьте уверены, начнутся перемены, связанные с родом.

Кто-то начнёт составлять родословную, кто-то просто вспомнит, что давно не общался с родными, кто-то изменит решение отправиться на престижный курорт и вместо этого отправится туда, откуда родом его предки — у каждого будет свой путь. И всё же, каждый пойдёт к роду.

И после обретения рода человек станет самостоятелен и, не исключено, вдруг откроет себя в другой профессии или начнёт совершенствовать существующую до высочайшего уровня.

Давайте посмотрим эволюцию развития человека, который впускает в свою жизнь иван-чай.

Как правило, к иван-чаю не приходят «просто так», он ведёт к себе тех, кто начал ощущать острое чувство неудовлетворённости. Человек с упрямством шёл по какому-то пути и вдруг понял, что этот путь был ошибочным. И начинается поиск — себя, своей дороги.

На этом пути порой встречаются Учителя, а порой лже-учителя. На этом уровне начинаются «метания». Человек уже готов идти к совершенству, но ещё не избавился от эгоизма, желания настоять на своём, стремится цепляться за престиж, статус, какие-то «блага», за которыми прячутся личность, самостоятельность, творчество.

Именно в это время человек проходит проверку на прочность партнёрства, внутрисемейных отношений. В это время важно не торопиться с решениями, ещё неизвестно, что за «омут» открывается перед вами. Интуиция и внимательность — вот ваши друзья и советчики.

И наступает кризис — пересматриваются все позиции, все отношения, все полученные знания. Каждый проходит через этот период по-своему. Кто-то видит ошибочность существующего пути, но прячется за внешними оправданиями — я должен, я обязан, если я получу это, то перейду на более высокий статус в обществе и так далее. А кто-то резко меняет путь и помогает себе подняться не в житейском плане, а в духовном. Кто прав? У каждого — свой путь.

Первые глушат порывы души и продолжают жить, как привыкли. Такие, как правило, начинают отвергать то, что дал им иван-чай и, усугубляя какие-то свои позиции, отворачиваются от природы, доказывая, что человек живёт ради получения внешних благ.

А вторые переходят на новый путь, сложный, иногда встречаясь с непониманием окружающих, но — новый. И имя ему — самосовершенство.

И опять приходят испытания. Сейчас уже — это страх того, что я не получу взамен того, о чём просит душа и останусь «у разбитого корыта» — отвергну одно и не смогу в другом. Тут важно не сомневаться. В это время важно быть сильным и как раз параметры названия подсказывают, что предки помогут, поведут и человек придёт к гармонии и комфорту.

Это период «умереть или победить» — у каждого этот период длится по-разному и проявления этого периода тоже у каждого свои. Един лишь результат — человек переходит на путь к Свету, Истине, Творчеству, Гармонии.

И человек становится лидером своей жизни, появляется возможность реализовать свои желания. Такой человек уже будет свободен от косности, привычки оглядываться на мнение других.

Он переходит на уровень «Я — Человек!»

Вот такой замечательный цветок, красивый, неприхотливый, сильный. Сходите в поле, на полянку в лесу и рассмотрите растение спокойно, без торопливости. Иван-чай начнёт отвечать на ваши вопросы.

И это означает, что он вас зовёт в путь — в путь к Себе Настоящему!

Вот такая мощная энергетика идёт из иван-чая. Из личного опыта могу подтвердить, что, как только мы начали пить кипрейный чай, заметили, что начинают восстанавливаться

связи с родственниками, с которыми давно потерялись ниточки общения. А ещё появились интересные творческие идеи, которые очень быстро начали воплощаться в жизнь.

Применение в народной медицине

- Противовоспалительное
- Вяжущее
- Седативное
- Болеутоляющее
- Иммуноукрепляющее

Особенности в чае

Иван-чай является основным чайным растением, мы сегодня очень долго о нём говорили и добавлять, собственно, уже нечего, кроме того, что такой чай лучше пить с мёдом, хотя, он вкусен и даже без подсластителей.

Иван-чай, выпитый с утра — бодрит, а вот вечером поможет лучше уснуть, такая особенная и волшебная травка.

«Расцвела под окошком белоснежная вишня...»

Вишня — дерево свободолюбивое, активное, расширяющее своё пространство и его практически невозможно ограничивать рамками. Так и человек, который очень любит вишню — неординарен, независим, стремится избежать любого давления на себя.

Тем не менее, вишня-дерево не может жить в одиночку, оглянитесь вокруг, возле вишни обязательно растут и другие кусты или деревья, иначе ей скучно.

Энергетика вишни активная, целеустремлённая, она склонна захватывать территории, «не упуская своего».

Водно-воздушная с небольшой примесью Земли, эта энергетика помогает коммуникабельности, стремлению к стабильности, очень эмоциональная и, порой, упрямая, но отсутствие Огня говорит о том, что дерево это не агрессивное.

Если вы посадите вишню на своём участке, то быстро окажетесь в окружении большого количества интересных, неординарных людей, а положение ударного слога подтверждает, что вишня будет способствовать быстрому воплощению своих идей с помощью этих людей.

Если вы любите вишню или она у вас растёт в большом количестве, вы — изобретательны, общительны, талантливы, но вам нужно воспитывать в себе трудолюбие и дисциплину.

Вишня помогает сливаться с природой, помогает развивать творчество, будит контактность, но и провоцирует стремление к постоянным поискам — себя, своего места в жизни.

Те, кто любит вишню, внешне стараются не показывают своё истинное лицо, но зато вы увидите, что эти люди внимательны к жизни, любым её проявлениям, у них прекрасное чувство юмора, часто они являются неформальными лидерами.

Применение в народной медицине

- Повышает гемоглобин
- Снижает давление
- Укрепляет капилляры
- Профилактика тромбозов, инфарктов, инсультов, стенокардии
- Отхаркивающее
- Жаропонижающее
- Кровоостанавливающее

Особенности в чае

Как я и сказала, почти все фруктовые и ягодные растения можно ферментировать и тогда мы получаем вкусную основу для чая, которая может работать и как моночай и в чайных сборах.

Ферментированный лист вишни даёт очень и очень вкусный чай, рубиново-коричневого цвета, крепкий, насыщенный и... приторный.

Именно эта приторность заставляет вишнёвый чай пить редко или «разбавлять» иван-чаем или каким-то растением с нейтральным вкусом, или пить чай с молоком.

То есть, с одной стороны, мы получаем очень вкусный моночай, а, с другой, мы не можем часто пить его, потому что он кажется нам слишком терпким и приторным.

И тем не менее, вишнёвый лист отнесём к основным чайным растениям, когда делаем его ферментированным и дополнительным, когда добавляем в чай просто свежие или сухие листочки или ягоды. Да, ещё можно заготовить на зиму веточками, и вы получите ароматный крепкий веточный чай.

«В лесу, на опушке, соберу душицу...»

Яркая, царственная, волевая, стремящаяся к гармонии и порядку в мире — всё это о душице.

Энергетически душица наполнена Огнём и Землёй, что даёт ей силу, стремление управлять. Те, кто любит чай с душицей, кто сильнее всего любит этот запах, стремятся к стабильности в жизни, к получению материального благосостояния, любят управлять другими людьми и стараются контролировать и планировать свою жизнь.

Тем не менее, трава эта относится к женским, помогает укреплять взаимоотношения, создавать союзы. Кстати, если вы хотите сохранить союз, почаще пейте вместе чай с душицей, а рядом с совместным фото положите букетик сушённой душицы.

Вообще, душицу лучше пить женщинам, особенно тем, кто не является «пробивными», таким представительницам прекрасного пола замечательная травка поможет стать увереннее в себе, настаивать на своём, хорошо взаимодействовать с другими.

Душица поможет получить покровительство, проводить выгодные сделки, вносить в жизнь важные перемены, быть последовательными в действиях, даёт умение сотрудничать с другими. Но, кстати, людям бестактным или непредсказуемым в поступках душица поможет избавиться от этих неприятных качеств. Людям творческим душица поможет увеличить артистизм, воображение.

И всё же главное свойство душицы — умение размышлять перед каждым делом, ориентироваться всегда на семью, партнёрство, всегда прийти на помощь, развивать интуицию.

Применение в народной медицине

- Отхаркивающее
- Потогонное
- Мочегонное
- Кровоостанавливающее
- Успокаивающее

Особенности в чае

Душицу знают все, это одна из самых распространённых дополнительных чайных травок, очень ароматная, но не резкая, как лаванда, не даёт терпкость как чабрец или иссоп, не даёт «холодок» как мята (а они все родственники, представители семейства Яснотковые), поэтому чай с душицей это, так сказать, классика.

Поэтому и сказать-то мне об этом растении нечего, кроме того, что оно даёт очень вкусный и полезный чай.

«Опять говорю с ежевикой...»

Эта замечательная лиана даёт нам уроки самостоятельности и инициативности, а ещё подталкивает нас на путешествия и приключения. Тот, кто любит ежевику, как ягоду или в чае, тому буквально «не сидится на месте», он склонен к переменам, лёгок на подъём, всегда придёт на помощь.

Люди-ежевики (те, кто любит это растение больше всего или те, кто ассоциирует себя с этим растением по каким-то эзотерическим техникам) трудолюбивы, талантливы, не любят «халтуру», обладают большим спектром знаний, но они не всегда практичны, не умеют «удержать своё». Такие люди — прекрасные исполнители, помощники.

Если вы каждый год собираете лист или ягоды ежевики или даже вырастили эту прекрасную ягоду у себя на участке, будьте уверены, что она поможет вам самореализоваться, ваша интуиция будет очень сильной, вы будете стремиться к коммуникабельности. У вас богатый внутренний мир, есть стремление к значимости, вы очень жизнестойки, для вас очень важно общение, обмен информацией, знаниями, вы вообще «умеете работать с информацией». Вы любите природу и предпочитаете жить в природных ритмах и для этого либо много путешествуете, либо имеете свой участок земли, где обязательно выращиваете свою любимую ежевику.

Есть и минусы — вы иногда слишком много болтаете, чем утомляете окружающих и не всегда чётко понимаете, чего хотите, но это с жизненным опытом всегда проходит.

Применение в народной медицине

- Общеукрепляющее
- Жаропонижающее
- Противовоспалительное
- Мочегонное
- Потогонное
- Успокаивающее
- Регулирует работу ЖКТ

Особенности в чае

Ежевика — родственница малины и особенности обработки этих растений для изготовления чая одинаковые. Но учитывайте, что ежевика очень колючая, поэтому обязательно возьмите ножницы и перчатки, иначе «добыча листьев» превратится для вас в муку.

Лист ферментируется традиционным способом, лист не такой сухой, как у малины, его удастся подвялить. Но всё же, колючки никто не отменяет, поэтому я, например, лист ежевики сразу утрамбовываю в банки и — на двое суток в тёмное нежаркое место. Ну а потом можно спокойно мять, ферментировать, сушить — всё «по рецепту». Только «не захлебнитесь слюной», от этого листа идёт такой необычный аромат, что хочется нюхать и нюхать, утопая в этом аромате полностью.

Чай получается очень насыщенным, крепким, ароматным, ничем не напоминающим вкус ягод ежевики. Хотя, вы можете осенью набрать и ягод и засушить, а потом, перемолов, добавлять в чай.

Итак, ферментированный лист ежевики относится к основным чайным растениям. Добавлять к этому чаю что-то ещё не хочется, настолько в нём всё гармонично и вкусно.

«Зверобой отзовется мотивом смутной песни запутанных снов...»

Зверобой (и как растение и как человек, олицетворяющий это растение по техникам эзотерики) очень не любит перемены, переезды, любая перемена — это потрясение.

Если вы наблюдательны, то подтвердите сказанное — зверобой годами будет расти на одном месте, ему сложно «переезжать», если вы захотите его перенести на свой участок, не факт, что это предприятие будет удачным, а вот посаженный семенами на грядку, зверобой сразу завоёвывает территорию, с первого же года активно цветёт и размножается.

Энергетически зверобой Водное растение, оно не агрессивное, прекрасный помощник и лекарь. Зверобой помогает своим приверженцам преодолевать искушения, даёт вдумчивость, логику, скрупулёзность.

Умение менять себя и своё окружение, создавать свою собственную систему ценностей и бескорыстность — это тоже зверобой.

Но учитывайте, что это растение энергетически мужское, поэтому женщинам его нежелательно часто использовать, чтобы не потерять свою женственность. А вот если ваша цель — бизнес, предпринимательство, тут зверобой выступит самым лучшим помощником и мужчинам, и женщинам.

Применение в народной медицине

- Противовоспалительное
- Антисептическое
- Вяжущее
- Спазмолитическое
- Диуретическое
- Общеукрепляющее
- Кровоостанавливающее

Особенности в чае

Зверобой может выступать и как дополнительная чайная трава и как основная. Вот только основной её мало кто делает, потому что для этого листочки зверобоя нужно проферментировать, а это нелёгкая работа, листочки-то мелкие.

Тем не менее, я делаю и сушёный лист зверобоя и ферментированный и, честно говоря, ферментированный мне нравится намного больше. Единственный момент, когда лист обираем для ферментирования, оставшийся довольно большой стебель, как бы и «не при делах». Ну что ж, его можно использовать в ополаскиватель для волос.

Ферментированный лист зверобоя становится после сушки тёмно-коричневого цвета, даёт медовый аромат, тёмный и терпкий напиток, что позволяет делать моночай. Он такой «самодостаточный», что с ним не хочется ничего добавлять, ну, разве что, ферментированный же иван-чай.

Ну а высушенный зверобой является нейтральной добавкой к любому чаю или чайному сбору.

Как-то читала, что чай со зверобоем женщин бодрит, а мужчин успокаивает-учитывайте это.

Земляничная поляна

Земляника, вернее её регулярное использование в еде, в напитках заставляет нас выбирать активную жизненную позицию, но при этом, она умеет подстраиваться под желания того, кто её любит, ведь энергетически земляника Водно-Воздушное растение и это означает коммуникабельность, стремление к взаимодействию с миром.

Земляника растение с податливым женским характером, те, кто любит землянику или ассоциируют себя с земляникой по каким-то эзотерическим техникам, являются натурами загадочными, любят всё мистическое, таинственное, у таких людей всегда очень много планов и идей и очень важно не запутаться в этих идеях, выделить главное и целенаправленно идти к цели, не «распыляясь». А ещё людям-земляникам нужно много путешествовать, переключаться с одних дел на другие, смотреть на проблему «со стороны» и развивать свою творческую составляющую.

Из минусов я бы выделила у людей-земляник склонность к самобичеванию и самокопанию.

А вот из больших плюсов — умение упорно работать, предлагать оригинальные идеи и быть хорошим логиком.

Применение в народной медицине

- Мочегонное
- Показано при авитаминозе и нарушениях обмена веществ
- Профилактика гипертонической болезни
- Противоцинготное
- Противовоспалительное
- Улучшает процессы кроветворения
- Общеукрепляющее
- Желчегонное
- Кровоостанавливающее
- Антимикробное

Особенности в чае

Земляника для нас в первую очередь — ягода, которой мы любим лакомиться летом, запасаемся на зиму, делаем варенья, сушим, замораживаем. Свежий лист земляники многие добавляют к травяным чаям летом.

Всё так. Но есть и то, о чём не все знают — земляничный лист можно ферментировать и получить интересный чай с небольшой горчинкой.

Лист сухой, для подготовки к ферментации лучше положить собранный лист в морозилку на несколько часов или даже суток и только потом мять, ставить на ферментацию и сушить.

Чай будет тёмного цвета, но с необычным, я бы сказала, на любителя, вкусом — он терпко-горьковатый, его лучше добавлять к другим чайным травам и лучше пропорционально поменьше, чтобы эта горчинка не мешала чаепитию. Ну или пить такой чай с молоком или сливками, чтобы нейтрализовать горчинку.

Змееголовник ароматный

Выращенный на участке змееголовник заставит человека заниматься социальными вопросами, быть активным, но и, к сожалению, провоцирует отказ от родовых традиций, подталкивая к разрушению семьи. Чтобы этого не произошло, посадки змееголовника должны быть окружены «домашними» растениями, названия которых начинаются с букв И, О, У, Л, М, Ф (в последней главе вы узнаете, какие это могут быть растения), если вам нравится чай со змееголовником, тоже учитывайте, что он должен быть сборным, добавьте в такой напиток мяту, например, Melissa, иргу и так далее (по тем же буквам).

Змееголовник хорошо пить тем, кто увлекается эзотерикой, астрологией или просто хочет развить свою интуицию, причём, не исключено, что такой человек со временем вырабатывает свою авторскую методику, потому что он не очень любит традиционные рамки, условности.

Человек-змееголовник (тот, кто любит это растение или ассоциируется с ним по эзотерическим техникам) жизнерадостен, смотрит на мир с восторгом и открытостью, он очень творческий человек и любит природу и для него очень важно найти в жизни большое увлекательное дело.

Несмотря на то, что человек-змееголовник общителен, независим, вырабатывает свою систему ценностей, он очень привязан к родителям, к близким и ему очень важно всегда сохранять и укреплять эти связи.

Применение в народной медицине

- Понижает давление
- Болеутоляющее
- Противосудорожное
- Успокаивающее

- Бактерицидное
- Вяжущее
- Ветрогонное

Особенности в чае

Змееголовник не является распространённым чайным растением, пожалуй, его знают только садоводы-огородники и травники. А тем временем, растение очень интересно и по лечебным свойствам, и по чайным ароматам.

Вкус змееголовника напоминает мяту и котовник, соответственно, мы можем получить очень ароматную добавку к чаю.

Чем змееголовник так хорош, что я решила поставить его в свой список?

Растение многолетнее, неприхотливое, хорошо переносит сильные зимние морозы, размножается и семенами самосевом, быстро восстанавливается после зимы, после срезки тоже быстро набирает новую массу.

Кроме чайного, это растение можно использовать и как специю для рыбы, мяса, дичи. Если на участке вдруг перестали расти мята или котовник, змееголовник с успехом их заменит (по вкусу, но не по свойствам).

«Ирга моя черная, легонько прикоснусь...»

Неприхотливая и незаметная ягода, которую некоторые огородники и ягодой-то не считают, сыскала славу, подарив нам вкусный ароматный моночай из ферментированного листа ирги.

Ирга — растение «коллективное» и очень зависимо от окружения, поэтому, решив посадить у себя на участке иргу, позаботьтесь о том, чтобы рядом с ней находились растения-друзья, в названиях которых есть буквы Р и Г (в последней главе вы с ними познакомитесь).

Поскольку иргу не очень-то привечают, она мечтает быть заметной, но имеет множество комплексов и внутренних страхов, которые скрывает, маскируя их под холодность или отстранённость. Это относится и к человеку-ирге, человеку загадочной красоты и стойкости.

Такой человек очень творческий, активный, он всегда в прекрасной форме, в тонусе, он не просто сам активен и инициативен, но и умеет вовлекать других в контакты, взаимодействие, эти люди удивительно умеют приспосабливаться, никогда не свернут с пути, учатся на своих ошибках, умеют убеждать, рациональны, обладают аналитическими способностями и хорошим чувством юмора.

Применение в народной медицине

- Противосклеротическое
- Успокаивающее
- Улучшает зрение
- Нормализует обмен веществ
- Укрепляет иммунитет
- Снижает давление
- Стабилизирует сон
- Профилактика авитаминозов

Особенности в чае

Об ирге мало кто вспоминает, когда перечисляет чайные травы. Считается, что ягода по вкусу «никакая» и это так. Лист очень жёсткий, сухой, ферментировать его почти невозможно. Добавлять свежий лист бесполезно, вкуса нет совсем.

И всё же я поставила иргу в свой список чайных трав, потому что правильно ферментированный лист ирги даёт обалденно вкусный моночай!

Запах сушёного листа и потом при заварке чая напоминает запах сушёной вишни. Это удивительно, потому что ирга совсем по вкусу не похожа на вишню. Я бы её сравнила с чёрной шелковицей, но никак не с вишней.

Цвет чая слабенький, нужно либо больше закладывать в заварочник, либо он должен настаиваться дольше.

Но сам вкус очень приятный! Вкус чая не такой вишнёвый (!) (как ожидалось при запахе сушёного), он более нежный, удивительно — послевкусие даёт даже лёгкую мятность.

При добавлении в чай сушёных ягод ирги (размолотых), чай становится более насыщенным по вкусу и «вишнёвость» становится сильнее, появляется небольшая терпкость.

Вот если вас не смущает слабый цвет напитка, пейте ирговый чай как моночай, если же вам комфортнее пить напиток тёмного цвета, добавляйте иван-чай, «магазинный» чай, ферментированную таволгу (такое соседство может быть приятным), зверобой или чернику.

«Календула, календула, в народе — «ноготочки»

Цветы календулы восхищают, яркие солнечные ромашкового типа они притягивают взгляд и поэтому этот цветок любят выращивать на участках и клумбах. Но приходит глубокая осень, огородники убирают с участков погибающие растения и немногие берут себе за труд засушить цветочки календулы в чай, чтобы зимой наслаждаться чаем с добавлением этим солнышек.

Ну и действительно, аромата от них минимум, вкуса тоже, мы же привыкли, что чайные травы — это мята, мелисса, роза и так далее, то есть, с ярким ароматом, а тут календула, с её «ромашковым» вкусом.

И зря! Календула очень полезна! Особенно для женщин.

Но мы сейчас говорим не о лечебных свойствах, а об энергетике растения и тут могу сказать, что календула — растение загадочное, стремящееся к гармонии и любви, активное — в его названии много огненных и водных букв.

Те, кто любит пить чай с календулой или много выращивает у себя на участке этих ярких корзиночек умеют очистить себя от злобы, агрессивности, такие люди очень надёжны, прекрасные исполнители, умеют чётко выполнять задачи и строить реальные планы. Эти люди проявляют живой интерес к миру. Если человек работает по найму, то чай с календулой помогает работать с информацией, человек становится хорошим помощником руководителя, умеет воплощать чужие идеи.

Красота календулы не изысканная, как у розы, не аристократическая, как у гладиолуса и всё же этот солнечный цветок очень любят — за его простое обаяние, ненавязчивость, чувство достоинства и умение растворять себя в других.

Применение в народной медицине

- Спазмолитическое
- Желчегонное
- Противовоспалительное
- Успокаивающее
- Рекомендуются при неврастении и при климаксе
- Используется при заболеваниях печени, желчного пузыря, селезёнки, желудка, при камнях в мочевом пузыре

Особенности в чае

Календула очень распространена как дополнительное чайное растение. Ну что ж, это растение относится, как и клевер, к «женским» растениям, помогает решать «женские» проблемы со здоровьем. Календула неприхотлива в уходе, хорошо растёт, долго цветёт, поэтому не придётся тратить усилия, чтобы заготовить на сезон большое количество ярких оранжевых корзинок.

По вкусу календула в чае, как и ромашка. Сушить цветочки нужно без листочков и нижней части корзиночки, зелёного цвета, потому что вся зелёная часть календулы горькая.

Добавлять календулу в чай можно в одиночку (например, иван-чай или «магазинный» чай и календула) или уже в большие чайные сборы. В одиночку календула покажет свой настоящий аромат, в сборах, наоборот, спрячет его за ароматные растения. Но лучше не соединять календулу и мяту, Melissa, розу и так далее, они «не дружат» по вкусу, а вот с «огородными» чайными растениями — смородиновый лист, например, малина, ежевика и так далее сбор будет очень вкусным.

Календула замечательна не только в чае, вы можете зелёную часть использовать в ополаскивателях для волос и это удобно. Дело в том, что цветок, который и рекламируют для косметических целей, волосы окрашивает в жёлтоватый цвет, а зелёная часть растения этого эффекта не даёт.

«Я спал на свежем клевере...»

Помните, в детстве мы собирали эти красные головки и вытаскивали «лепестки», в нижней части которых была сладость типа мёда? Головки клевера далеко видно в поле, есть особенность, которую я не сразу заметила — клевер растёт кругом.

А теперь я вам скажу вот о чём — тот, кто любит клевер (как растение или в чае), предрасположен к карьерному росту, он всегда будет стремиться занимать высокого положение.

Но при этом клевер относится к «женским» растениям, поэтому в характере человек-клевера уживаются стремление создать и укрепить семью, создавать хорошие условия для достатка, чтобы домочадцы ни в чём не нуждались и — нелогичность, повышенная эмоциональность и неумение принимать критику в свой адрес.

Тем не менее, человек-клевер умен, обладает хорошими знаниями, умеет созидать, хотя и иногда упрям и неуступчив.

Если вы обратили внимание на то, как клевер растёт, то видели, что он постепенно вытесняет со своей территории «чужаков», постоянно расширяя своё влияние. И это тоже проявлено в названии — клеверу просто невыносимо одиночество, но в любви он эгоистичен, то есть, он расширяет территорию исключительно для своего рода.

Мужчинам не стоит часто пить чай с клевером, потому что у них в характере будут проявляться «женские» черты характера и зависимость от партнёров. По этой же причине не стоит часто пить такой чай женщинам, которые решили строить карьеру.

А вот для женщин, чья цель — создание семьи, уют дома, чай с клевером или выращивание на своём участке клеверной лужайки очень показаны, такая женщина научится идти на компромисс, окружать домочадцев заботой и нежностью, и они будут ей отвечать той же любовью.

Заметили? Те, кто любит клевер, стремятся к карьерному росту, но при этом, если человеку хочется стать статусным и авторитетным как раз нежелательно часто пить чай с клевером. Вот такая особенность.

Применение в народной медицине

- Отхаркивающее
- Мочегонное
- Желчегонное
- Потогонное
- Противовоспалительное
- Противосклеротическое
- Антитоксичное
- Кровоостанавливающее
- Болеутоляющее

— Противоопухолевое

Особенности в чае

Клевер мы относим к дополнительным чайным растениям, потому что в чай мы добавляем только высушенные головки растения. Чай не очень резкий, собственно, его почти не чувствуется, есть небольшой медовый аромат и всё.

Лучше всего клевер добавлять к иван-чаю, липовому цветцу, в общем, к тем растениям, ароматы которых нежные и неяркие.

Клевера существует множество видов, наиболее распространённые — красный, розовый, белый, золотистый. Из них самый ароматный — красный и золотистый, а вот розовый и белый чем-то похожи на аромат ромашки.

Есть такой сорт клевера — тёмно-каштановый, вот он даёт приятный медовый привкус.

Но засушить клевер на зиму — это полдела, самое сложное правильно его высушить, потому что головки красного клевера, например, довольно долго сушатся и всё равно внутри остаются влажными и тогда можно получить не ароматный чай, а чай с привкусом прошлогоднего сена.

«Успокой меня, лаванда, очаруй пурпурным цветом...»

Лаванду либо любят, либо нет, любят за яркий неповторимый аромат и не любят за него же, потому что есть люди, которым он кажется «горьким», терпким, «слишком полынным» и так далее.

Лаванда очень открытое растение, именно лаванда помогает нам входить в природные ритмы, быть «не такими, как все», неординарными и творческими.

Лаванда важна в любовных ритуалах, тот, кто любит лаванду (не важно, как растение, как аромат или в чае) пользуется популярностью у противоположного пола.

Человек-лаванда обладает интеллектуальными способностями, разумен, умеет размышлять перед началом любого дела, стойкий, выдержанный, самодостаточный, энергичный, не поддаётся влиянию извне.

Такой человек стремится быть заметным, но ему непросто устанавливать партнёрские отношения, потому что он не торопится доверять, часто кажется окружающим загадочным, а всё потому, что он не хочет, чтобы его «использовали». Именно поэтому, умея контактировать, вызывать расположение к себе, такой человек не торопится впускать в свой внутренний мир. Хотя внешне он очень открыт и коммуникабелен.

Человек-лаванда очень привязан к родителям, обладает недюжинным творческим талантом и очень гармоничен в общении.

Применение в народной медицине

- Противомикробное
- Противопростудное
- Успокаивающее
- Антисептическое
- Спазмолитическое
- Болеутоляющее
- Снижает давление

Особенности в чае

Лаванда, конечно же, относится к дополнительным чайным растениям, потому что мы можем использовать у неё только соцветия. Зато какие же ароматные они!

Но с лавандой стоит быть осторожнее, в чай нужно положить совсем немного цветов, чтобы сильный пряный аромат «не перетягивал на себя» вкус чая, переводя его из приятного в резкий.

«Ветер липу нежно целовал...»

Липа — нежная, ароматная, скромная красавица. Её любят все — за прекрасный медовый вкус, за незатейливые цветочки, эти маленькие солнышки.

Если вы любите липу (я, например, отношусь к приверженцам этого растения), вы стремитесь жить по своей жизненной программе, привлекательны, артистичны, вы стремитесь к умиротворению, духовная составляющая жизни для вас — не пустой звук, вы умеете действовать последовательно, настроены на сотрудничество.

Возможно, у вас есть повышенная потребность в деньгах и, кстати, чай с липовым цветом поможет вам, настраивая вашу личную энергетику на открытие денежного канала.

Не исключено, что в вашей жизни будет два жизненных этапа, как и в жизни липы — первый, довольно длительный, пока деревце не наберёт силы и не начинает цвести и второй, ещё более длительный, с начала цветения. Так вот, человек-липа в первый период жизни будет стремиться скромно «жить в тени» друзей или родителей и только с начала самостоятельной жизни «наберёт силу» и сможет реализовать все самые лучшие черты характера и таланты.

Липа-растение лучше подходит для женщин, оно помогает представительницам прекрасного пола гармонично взаимодействовать с окружающим миром, а вот мужчины, которые часто пьют чай с липовым цветом, могут стать более пессимистами, ожидая помощи или поддержки со стороны, теряя инициативность и активность.

Кстати, если есть возможность, запасайтесь липовым цветом или делайте ферментированный лист липы и периодически пейте такой чай, потому что липовый чай помогает внести в отношения гармонию, помогает расслабляться внутренне, помогает воплощать в жизнь свои желания и мечты. А ещё липа помогает укреплять память, что очень важно в пожилом возрасте.

Энергетически липа — растение, в названии которого проявлены поровну все стихии, поэтому липа нужна каждому, потому что она помогает гармонизировать свою повседневную жизнь.

Применение в народной медицине

- Потогонное
- Противовоспалительное
- Бактерицидное
- Мягчительное
- Жаропонижающее
- Отхаркивающее
- Противосудорожное
- Обезболивающее

Особенности в чае

Липовый цвет — это классика, обалденный аромат такого чая ни с чем не сравнишь! И, конечно же, задаваясь вопросом о вкусе листа липы, я делала такой чай, ферментируя его.

Ну что? Могу констатировать, что цвет у такого напитка очень слабовыраженный, аромата и вкуса никакого. Но в сборах его можно использовать, потому что свойства липы согревать сохраняются.

Соединять липовый лист с фруктовыми или ароматными травами бесполезно, лучше сделать сбор типа «Лесное лукошко», когда вы соберёте лист с липы, рябины красной, боярышника, малины, смородины, иван-чая и всё это проферментируете вместе. Малина и смородина добавят в такой сбор аромат, а все вместе растения дадут прекрасное профилактическое средство от простуды или для укрепления иммунитета.

«Ягода-малина в гости позвала...»

Малина — вкусная, яркая, сладкая, манящая, одна из самых распространённых и традиционно чайных. Мало кто не любит эту ягоду — в варенье, в чае, в компоте, в сиропе. Многие любят не только пить чай с малиновым вареньем, но и делать веточные малиновые чаи, когда веточки в возрасте не менее двух лет можно заготовить на зиму и потом наслаждаться ароматным чаем. Есть и те, кто умеет ферментировать лист малины или просто сушить лист — опять же на зиму. Растение это уникально!

Оно даёт тем, кто любит его, ум, изобретательность, проницательность, творческие таланты, интерес или даже талант в сфере эзотерики и астрологии.

Замечали — малина никогда не растёт в одиночку, она всегда расширяет свою территорию, хорошо растёт и в крапивных зарослях, и в смородиновых кустах, и в лесной чаще и на открытых полянах-вырубках? А эта потребность в партнёрстве — и у растения, и у человека-малины.

То есть, тот, кто любит малину, умеет находить общий язык практически с каждым. Но при этом человек-малина остаётся самодостаточным, он не теряет уникальность, всегда выделяется в кругу других.

Малину хорошо есть или выращивать на своих участках тем, кто мужественен, энергичен, стремится влиять на других людей, умеет добиваться реализации своих целей.

Кстати, внешне человек-малина может показаться окружающим медлительным, забывчивым, отстранённым, а на самом деле такой человек всегда стремится к цели, обладает огромной внутренней силой, которая выходит наружу постепенно и незаметно, такой человек ничего не забывает, умеет докапываться до истины и через какое-то время окружающие будут удивлены, что именно человек-малина занял лидирующее положение.

Вот такая замечательная малина!

Применение в народной медицине

- Потогонное
- Жаропонижающее
- Противовоспалительное
- Противоцинготное
- Вяжущее
- Тонизирующее
- Диуретическое
- Кровоостанавливающее
- Спазмолитическое
- Кровоочистительное
- Антитоксичное

Особенности в чае

Малина — растение уникальное, все части которого можно использовать в чае. Лист, ягоды, ветви — всё это даёт нам ароматный чайный напиток: ветви можно заготовить на зиму и делать веточный чай, лист высушенный вместе с ягодами или просто ягоды мы традиционно добавляем в чай, когда простуживаемся. То есть, мы понимаем, что малина относится к дополнительным чайным травам.

Но, как и почти все фруктовые и ягодные, малиновый лист можно ферментировать и тогда она становится основным чайным растением, то есть, мы получаем напиток тёмного «чайного» цвета с выраженной фруктовой ноткой.

Есть один момент, который нужно учитывать. Лист малины относится к сухим, то есть, из него довольно сложно выделить сок, который требуется для ферментации. Для этого малину, вместо подвяливания, либо кладут в морозилку, либо трамбуют в банки на 2—3 суток, лист после такого трамбования становится полупрозрачным, очень ароматным. Дальше по традиционному рецепту — помять, поставить на ферментацию и высушить.

Ягоды в лист не добавляйте, потому что ягоды завариваются дольше, чем лист, по сути, ягоды отдадут свой вкус только при третьей проливке кипятка в заварочник, когда лист уже не будет вкусным.

«Милая трава мелисса — гостя леса и садов...»

Так уж получилось, что часто и мелиссу и котовник называют одни словом — мелисса, не особо разбираясь во внешнем виде того и другого растения, ведь аромат-то одинаковый.

Да, аромат одинаков, а вот свойства отличные и, если мелисса больше используется именно как чайное растение (свойства чуть ниже), то котовник обладает более широким спектром лечебных свойств (но к этой теме мы не подходим в рамках нашей книги), и всё же небольшую энергетическую разницу между этими двумя растения я вам покажу.

Мелисса — растение с минимум Огня, в то же время, Земли, Воды, Воздуха — поровну, то есть, мелисса даёт своим приверженцам стабильность в жизни, коммуникабельность, интуицию, а вот котовник — растение Земли, в нём минимум Воздуха, оно не умеет общаться, взаимодействовать, большое количество Огня даёт активность, инициативность, напор и как раз Земля помогает укреплять и защищать то, что человек-котовник считает своим.

Поэтому, если вы хотите хорошо взаимодействовать с окружающими, добиваться своих целей мягко и через интуицию — выращивайте мелиссу, а вот если ваша цель добиваться своих результатов быстро, быть лидером в любой ситуации, быть человеком практичным — вам лучше посадить на своём участке котовник.

Применение в народной медицине

- Успокаивающее
- Спазмолитическое
- Лёгкое снотворное
- Седативное

Особенности в чае

Аромат мелиссы встречается не только в мелиссе, но и в змееголовнике, котовнике и так далее. То есть, в принципе, если ваша цель просто попить чайку с мелиссовым привкусом, вы можете заменить это растение одним из названных. Ну а если ваша цель добавить в чай мелиссу для лечения, конечно же, тогда ищите или выращивайте на своём участке именно мелиссу, потому что одинаковый аромат ещё не повод думать, что и свойства растений будут одинаковыми.

«С венком из мяты лето славить каждый год...»

Мята я считаю растением уникальным — наряду с липой, анисом и пионом они помогают нам достичь стабильности в жизни, гармонии и умиротворения. Именно эти растения энергетически полноценно проявляют все стихии, поровну и именно поэтому я бы советовала вам выращивать или собирать эти растения для себя постоянно.

Мята (человек-мята) помогает нам развивать интуицию, проницательность, даёт талант в творческих профессиях, изобретательность, хорошее взаимодействие с окружающими (Вода и Воздух), но она всегда защитит себя, своё мнение, не будет «растворяться» в партнёре, стремится дойти до всего своим умом, разум преобладает перед эмоциями, есть стремление расставить все точки над *i* (Земля), огромная воля и внутренняя сила помогает идти к целям (Огонь).

Применение в народной медицине

- Успокаивающее
- Желчегонное

- Умеренно спазмолитическое
- Антисептическое
- Болеутоляющее

Особенности в чае

Ещё одна травка, относящаяся к дополнительным чайным травам. Хотя есть попытки и ферментировать мяту, но это нужно уметь делать, иначе вместо ароматного напитка можно получить «непонятно что».

Если у вас нет аллергии на мяту, значит, вы можете добавлять в чай эту травку так, как вам нравится. Но, к сожалению, знаю случаи аллергии на мяту, поэтому, если вы только начинаете переходить на травяные чаи, вводить новые травы нужно постепенно и небольшими порциями.

«Ах, ромашки! Цветы луговые...»

Кто не знает эти весёлые корзиночки, которые расцветают в июне и радуют глаз чуть ли не до холодов!

Ромашка растёт (или человек больше всего на свете любит чай с ромашкой) у тех, кто умеет обдуманно, чётко, складно доводить до окружающих свои мысли. Такие люди обладают интеллектуальными способностями, разумны, умеют размышлять перед любым делом, ничего не делают «просто так», такие люди выдержанны, стойки, таинственны, но до них «не достучаться» и поэтому коммуникабельность понижена, не любят они открываться окружающим, даже самым близким.

Если человек на самом деле не любит ромашку, но внешне показывает, что это не так, он будет громогласен, криклив, будет стремиться получить всё «быстро и сразу», будет настырным и заикленным только на себе.

А вот человеку-ромашке (тому, кто любит это растение искренне) ромашка поможет быть лидером, обладать огромной силой, такие люди умеют вести за собой и быть всегда в хорошей физической форме.

Применение в народной медицине

- Болеутоляющее
- Успокаивающее
- Противовоспалительное
- Дезодорирующее

Особенности в чае

Все знают, что в чае используется ромашка аптечная. Во всяком случае, именно так нам говорят. Дело в том, что аптечная ромашка не везде растёт, а вот её родственницы — ромашка луговая, нивяник, пупавка — прекрасно заменят её, если ваша цель не лечение, а просто желание получить ромашковый чай.

Ромашка относится к дополнительным чайным травам, используется активно, хотя, её привкус, это всё же «на любителя».

«Модница — слива, пока созревала, платье за платьем так и меняла...»

Слива любима многими в свежем виде, как ягода, но мало кто знает, что из листа сливы можно сделать очень вкусный ферментированный чай. Так вот, я отношусь к тем, кто любит сливовый чай больше, чем ягоду и каждый год запасуюсь этим чаем впрок.

Человек-слива любит «выступать», ораторствовать (очень хорошо для актёров, певцов, декламаторов, педагогов, лекторов и так далее), человек-слива не любит принуждения, ему сложно отказаться от своих идей, потому что он уверен в своей правоте, к сожалению,

такому человеку приходится всего добиваться в жизни с трудом и поэтому очень важно надёжное партнёрство.

Такой человек стремится к общению и взаимодействию с другими людьми, сострадателен, в нём присутствует внутренний стержень, для него очень важно придерживаться правил, закона, он дотошен, любит заниматься разными исследованиями, у него прекрасная память. Такой человек хорошо встраивается в новые обстоятельства и умеет убеждать.

Вырастив сливу на своём участке, можете быть уверены, что это дерево поможет вам жить, не преступая общепринятые рамки, и при этом, вы можете развить свой дар убеждения, станете увереннее в себе и, не исключено, станете знаменитым учёным-исследователем.

Применение в народной медицине

- Улучшает пищеварение
- Дезинфицирует кишечник
- Лёгкое слабительное
- Мочегонное
- Регулирует обмен веществ
- Противовоспалительное
- Антибактериальное

Особенности в чае

Сливовый чай — это чай из ферментированного листа, соответственно, он относится к основным чайным растениям. Не высушенный лист, не ягоды не дадут чайного эффекта, лист покажется вам «сеном», ягоды напомнят компот из сухофруктов, а вот ферментированный чай — это нечто особенное и очень вкусное.

Ферментация проходит традиционно, но иногда лист фруктовых лучше, вместо подвяливания, положить в морозилку, сложив в полиэтиленовые пакеты тонким слоем, а потом, помяв, положить на ферментацию. Если вы не являетесь приверженцем морозилки, то утрамбуйте лист в банки на сутки, а потом отправляйте на проминание.

Сам чай даёт неуловимый запах чернослива. Но такой лёгкий, что не сразу понимаешь его. При заваривании идёт приятный аромат. Цвет чая очень насыщенный, тёмно-коричневый с лёгкой краснотой.

При чаепитии получаешь какой-то необычный привкус, какой-то объёмный (если так можно сказать о вкусе). Есть вкус не ягод сливы, а вкус косточек, если кто когда-то пробовал.

Очень вкусно и неординарно!

«Ветер пахнет душистой смородиной...»

Чай со смородиной, как и липовый, ромашковый и мятный — классика чайного жанра, даже те, кто не увлекается травничеством, не откажут себе в удовольствии положить в заварочник листочки, веточки или ягоды чёрной смородины.

Те, кто любит такой чай и вообще любят ягоды смородины (кстати, не обязательно, чёрной, но и белой, красной, золотистой — имею в виду сейчас только ягоды) очень независимы и неординарны, фантазёры и, к сожалению, часто предпочитают «жизнь в мире грёз» полноценному общению с окружающими. Хотя... Например, это растение помогает самореализоваться всем, кто работает дизайнером, актёром, мечтает стать модным кутюрье или супер парикмахером-визажистом, стилистом, флористом, компьютерным гением.

Люди-смородины загадочны для окружения, таинственны их планы, их интуиция очень высока, у них прекрасная память и логика. Но есть и минусы — у таких людей всегда очень много планов и есть опасность, что они запутаются в этих идеях и не реализуют их и тогда

возникнут проблемы с уходом в «другое измерение», то есть может появиться склонность к зависимостям.

Именно поэтому смородину лучше сочетать с другими растениями — в чае или высаживая кусты смородины на своём участке. Лучшими соседями-партнёрами смородины могут быть растения, в названиях которых есть буквы М, И, Д (эту информацию вы можете найти в последнем разделе данной книги, ну и сможете подобрать их самостоятельно по указанной в том же разделе технике подбора растений по имени/названию).

Человеку-смородине очень важна самодисциплина и умение найти большое увлекательное дело всей жизни.

Применение в народной медицине

- Противовоспалительное
- Кровоочистительное
- Потогонное
- Мочегонное
- Повышает активность антибиотиков
- Нормализуется микрофлора кишечника
- Улучшается пищеварение

Особенности в чае

Смородина традиционно считается одной из дополнительных трав из-за своего яркого аромата, её несложно заготавливать, поскольку кусты смородины растут, практически, на каждом огородном участке, да и в лесу смородиновые кусты не редкость. Говоря о смородине, мы всегда предполагаем чёрную смородину, потому что её сестры — красная, белая, золотистая смородина не имеют специфического вкуса, за который мы любим смородину чёрную.

Но! Мало кто знает, что лист чёрной смородины можно ферментировать и таким образом перевести смородину в разряд основных чайных трав, с напитком тёмного чайного цвета и приятной крепостью. Ферментированный лист смородины немного смягчает свой аромат, зато хорошо «вписывается» в любые чайные сборы.

Более того, вы можете на зиму заготовить и веточки смородины, чтобы делать веточный смородиновый чай.

Ну и, конечно же, посушите ягоды, чтобы добавлять их в чай наряду с листом.

Братец-спорыш

Спорыш не является чайным растением, но мы его всегда запасаем на целый сезон, не выкашиваем лужайку, на которой он растёт. Когда вы прочтаете его полезность чуть ниже, вы поймёте, почему я так люблю это растение.

Энергетически спорыш (горец птичий) Земное растение, оно скромное, не бахвалится шикарными цветами, не даёт изысканный аромат и на самом деле его вообще не воспринимают всерьёз: «мешается что-то под ногами» и стараются выполоть с грядок, а когда рассказываешь о его пользе, недоверчиво покачивают головами: «какая же польза может быть от растения, которое растёт под ногами». Но тот, кто наблюдает за растениями, видит огромную силу, желание восстанавливаться и расширять свою территорию, поэтому не гоните спорыш со своих участков, а присмотритесь к нему.

Человек-спорыш (тот, кто любит это растение и использует его в пищу) бескорыстен, но и рационален, хорошо взаимодействуют в партнёрских отношениях и стремятся к эмоциональной гармонии с окружающим миром, они дотошны, легко приспосабливаются к новым обстоятельствам и всё же, по возможности, остаются верными своим привычным местам, людям, вещам. Удивительно, но люди-спорыши умеют радоваться жизни открыто, с восторгом (что необычно для Земной энергетики), они очень любят природу, очень творческие и любознательные.

Применение в народной медицине

- Вяжущее
- Противовоспалительное
- Желчегонное
- Мочегонное
- Антисептическое
- Спазмолитическое
- Болеутоляющее
- Потогонное
- Жаропонижающее
- Мягчительное
- Отхаркивающее
- Противоглистное
- Гипотензивное
- Ранозаживляющее

Особенности в чае

Спорыш не является чайной травкой, но я его всегда собираю и периодически добавляю в чай. Для чего? Из-за его прекрасных лечебных свойств. Он не искажает вкус напитка, потому что является нейтральным, а пользы от него очень много.

Есть только одно «но» — спорыш сгущает кровь, поэтому его не нужно пить регулярно длительное время, особенно тем, у кого есть показания к варикозному заболеванию и людям пожилого возраста. Если же добавлять спорыш в чай, например, один или два раза в неделю, ничего страшного не произойдёт.

«Таволги цветущей аромат...»

Таволгу я открыла для себя совсем недавно, всего несколько лет назад. Вернее, само-то растение знала, конечно, мне нравился необычный аромат, но вот что его можно использовать в чайных напитках, даже не подозревала. И тем активнее сейчас я таволгу использую! Хотя... Тут не всё так просто.

Например, чай с цветами таволги — это одна песня, а чай с листочками — совсем другая, но об этом чуть ниже, мы сейчас говорим об энергетике растения.

Человек-таволга (тот, кто любит это растение и за аромат и за вкусный чай) умеет быть убедительным, знающим, активным, заметным, настойчивым, требовательным. И очень творческим! Таволга помогает раскрывать таланты, создавать что-то основательное, за что вас обязательно оценят по достоинству.

Энергетически таволга Водно-Огненная, таволговый чай даёт прилив сил, но и — повышенный эмоциональный характер, поэтому пить такой чай нужно «с оглядкой», контролируя своё настроение и эмоции во избежание конфликтных ситуаций и необдуманных поступков. В такой чай нужно добавлять, как дополнение, более «земные» растения или те, в чьих названиях есть буквы Т и Л.

Применение в народной медицине

- Противовоспалительное
- Иммуностимулирующее
- Антиоксидантное
- Гепатопротекторное
- Ноотропное
- Адаптогенное
- Антигипоксическое
- Общеукрепляющее

- Антисклеротическое
- Антисклеротическое
- Антиканцерогенное
- Диуретическое
- Гипогликемическое
- Седативное
- Противогаеморройное
- Антисептическое
- Бактериостатическое
- Антифунгальное
- Противоязвенное
- Ранозаживляющее

Особенности в чае

Таволга, как и некоторые растения, можно выступать и как основное и как дополнительное растение. Основное, когда мы ферментируем лист и дополнительное, когда мы используем лист и цветы высушенные.

И знаете, у таволги во время ферментации слегка меняется вкус. Если вы знаете, о чём речь, то значит, пробовали чай с таволгой и его необычный вкус, довольно выраженный, если мы пьём чай с цветами таволги (именно они и дают такой сильной аромат и привкус). Есть немало людей, удивлённых тем, что можно использовать в чае и лист. Да, можно, но его вкус не такой сильный, как у цветов и это хорошо, если вам не нравятся яркие нотки в чае.

А вот лист таволги ферментированный — это вообще другой напиток. Во-первых, он даёт тёмный коричневый цвет, во-вторых, он уже не такой сильный, как у высушенного листа. Такой лист идеально «вписывать» в чайные сборы, потому что он не будет «перетягивать» на себя вкус отдельной травки.

Ну а если ваша цель — получить медовый аромат, добавляйте в любой чай цветы таволги.

«И своенравный дух тимьяна...»

Кстати, а какое название вам ближе по духу — тимьян или чабрец? Например, мне — чабрец. Дело в том, что есть разница, человек-тимьян отличается от человека-чабреца, то есть, предпочитая одно название растения перед другим, вы меняете отдельные черты своего характера.

Человек-тимьян убедителен, но его знания часто бывают поверхностны, как говорится, «ради красного словца», они склонны много обещать, но не всегда выполняют свои обещания, но они прекрасно приспосабливаются к любым обстоятельствам и новым людям, умны, стремятся быть авторитетными в своей среде и всегда будут защищать своего партнёра.

Человек-чабрец имеет множество внутренних комплексов, иногда слишком занудлив, иногда излишне прямолинеен, он сострадателен, нежен, готов прийти на помощь (но не всегда материально), он всегда рационален и ориентируется на будущее, предпочитая «закрывать двери» прошлого навсегда, для него очень важны гармония и чувство любви — к людям, к природе, к миру.

Конечно же, это «подразделение» возможно у нас, в России, потому что два названия этого растения распространены только здесь, в Европе названия чабрец нет, только тимьян, но там другие алфавиты и название «тимьян» будет описываться совсем другими характеристиками.

Применение в народной медицине

- Отхаркивающее
- Антигельмитное
- Улучшает обмен веществ
- Обволакивающее

- Антибактериальное
- Гипотензивное
- Успокаивающее
- Спазмолитическое

Особенности в чае

Чабрец/тимьян является, конечно же, как и все Яснотковые, дополнительной чайной травкой, его особенность — незабываемый аромат. Но его нежелательно добавлять много, иначе чай получится не очень вкусным.

Есть разница, откуда ваш тимьян родом. Если вы собирали его в горах на юге, вы получите очень насыщенный вкус напитка и тогда его лучше класть в заварочник чуть-чуть, а вот если у вас растение «северное», выросшее на своём участке в Средней полосе, его аромат будет «приглушённым», такого листа можно положить и побольше.

А ещё чабрец-тимьян — прекрасная специя, поэтому, когда цветы уже отцветут или собраны вами, растение быстро восстанавливается, продолжает активно расти и ближе к осени вы можете набрать ароматные веточки, которые можно перемолоть как специю и добавлять, как универсальную, и к мясу, и к рыбе, и к овощам, и в супы, и к дичи.

«Черёмуха душистая с весной расцвела...»

Черёмуха любима нами, многие вспоминают дом бабушки и растущие рядом с домом огромные черёмухи, которые весной белым ароматным терпким облаком окружают всё вокруг, а в середине лета дают нам вкусные слегка вяжущие ягоды, которые можно просто есть, а можно перемалывать в муку и делать вкусные пирожки или оладьи.

Черёмуха именованногически имеет высокую приспособляемость и любит поплакать, именно поэтому это растение относится к непритязательным к почвам и любит влажные места — если вы заметили, черёмуха активно растёт вдоль рек.

Те, кто любит черёмуху, могут иметь проблемы с детьми, поэтому очень важно рядом с черёмухой высаживать растения, в названиях которых есть буквы Ч, М, У и Х, которые развивают чувство коллективизма и помогают создавать полноценные семьи.

В первой половине жизни человек-черёмуха может пройти через испытания, страдания, но высокая приспособляемость и выживаемость помогут стойко пройти этот непростой путь и через чрезвычайные обстоятельства измениться, прийти к самосовершенствованию и духовному развитию.

Хотя, окружающие часто сплетничают о таком человеке, удивляются, что он обладает умением «выходить сухим из воды», не понимая, что он просто очень умён и все его действия нацелены на достижение своей цели.

Применение в народной медицине

- Закрепляющее
- Витаминное
- Противопростудное

Особенности в чае

Несмотря на то, что лист черёмухи тоже можно ферментировать, чай с ней, как говорится, на любителя, и это всё же дополнительная добавка к основному чайному растению. Лучше всего черёмуховый чай добавлять к иван-чаю и к каким-нибудь очень нежным ароматным растениям, чтобы немного перебить черёмуховую терпкость.

Я делаю лист черёмухи только в сборе, собираю сразу несколько видов листьев и так ферментирую. Вот тогда черёмуха даёт интересную нотку в общем сборе.

Весной не поленитесь, соберите цветы черёмухи. Они довольно мелкие и быстро облетают, поэтому сушить их лучше прямо кисточками на электросушилке с небольшой

температурой (не выше 50 градусов). Вот эти цветы дадут любому чаю такое дополнение, такую необычность, что вы полюбите именно такой чай.

«И волшебное царство черники...»

Очень вкусная не приторная ягода черники очень вкусна и полезна и за эти свойства любима нами. Именология говорит о том, что черника-растение замкнутое, таинственное, мрачноватое — если вспомним, как растёт черника, то поймём почему характеристики вот такие пессимистичные. Дело в том, что черника растёт во влажных полутеневых местах, под корнями деревьев.

Те же характеристики описывают и человека-чернику — у него нет настоящих друзей, возникают сложности в браке, такой человек скрытен, ему сложно наладить крепкие дружеские и любовные отношения, но он очень стойкий, выдержанный, не любит открываться окружающим, но внутренне стремится к общению и взаимодействию и очень важно рассмотреть такого человека, заглянуть в его душу, потому что тому, кто поверит в него, человек-черника подарит всю свою любовь, нежность и заботу.

Чтобы смягчить непростые качества характера, обязательно добавляйте к чаю с черникой, например, мёд или мяту, липовый цвет, в общем, какие-то очень нежные ароматные растения.

Применение в народной медицине

- Вяжущее
- Антисептическое
- Противовоспалительное
- Кардиотоническое
- Капилляроукрепляющее
- Антиагрегантное
- Мочегонное
- Желчегонное
- Противогнилостное
- Улучшающее зрение

Особенности в чае

Чернику считают дополнительным чайным растением, добавляя в основной чай листочки или сушёные плоды черники. Но, черника, как и любое ягодное и фруктовое растение может выступить и в роли моночая, просто для этого лист нужно проферментировать обычным способом.

Из личного опыта могу сказать, что чай получается очень вкусный, ароматный, по цвету коричнево-кирпичный. Есть одно неудобство — уж очень мелкие листочки и для ферментации их придётся собрать много. Но дело того стоит! Только учитывайте, что черника растёт во влажных местах и её корни легко вытаскиваются из земли, поэтому лучше заpastись ножницами, чтобы настричь себе листочков со стебельками, иначе вы разрушите экосистему растения и оно может погибнуть. Кстати, стебельки потом не выбрасывайте, их можно будет использовать в виде ополаскивателя для волос. Конечно же, в сборе с другими растениями.

Ягоды черники мы используем как дополнительную добавку к чаю и тут вы должны понять, что особого вкуса эти ягоды не дадут, только пользу своими свойствами.

«Яблони в цвету, какое чудо...»

Поговорим о растении, которое даёт очень необычный чай. Да и само оно необычно — своей красотой, ароматом, силой.

Поговорим о яблоне.

Название «яблоня» фонетически Водное, что говорит о том, что яблоня даёт нам необходимую поддержку, но делает это мягко, ненавязчиво. Яблонька всегда укроет, обнимет, прошелестит в ухо листвой мудрые слова.

Кстати, если вы планируете посадить в своём саду яблони, обязательно следите за тем, в какую землю высаживаете растение. Поскольку, в названии «яблоня» Земных букв нет, земля очень важна для развития и роста этой красавицы. А ещё яблоне нужно много места, и она не очень любит, когда под ней что-то ещё высаживают. Лучше всего расположить в яблонево́м саду лужайку с красивым разнотравьем.

Женщинам яблоня помогает укреплять семью, мужчинам подсказывает, что «один в поле — не воин» и подталкивает к созданию крепкой семьи и помогает сохранять долгое время надёжные дружеские отношения.

Но, если женщина слишком амбициозна, яблоня может сыграть с ней не очень хорошую шутку. Такие женщины становятся «диктаторами» и в результате вместе создания крепких отношений, начинают «перевоспитывать» партнёра. Результат — разбитое сердце, разочарования, убеждение, что «все мужики сво...». Поэтому женщине никогда не нужно забывать, что она — Женщина.

Если у вас есть земельный участок, вам обязательно нужно посадить туда яблони. Эти красивые деревья не только помогут укрепить семью, но и помогут всегда быть оптимистами, сохранять и укреплять родственные связи, целеустремлённо идти к цели и находить ошибку, если вы в чём-то ошиблись.

Те, кто любит яблоки, бывают очень открытыми, контактными, обладают огромной силой, но им часто необходима «подпитка» и важно подпитываться позитивными мыслями, общением с мудрыми людьми и стараться устоять перед разными искушениями.

Как молодая яблонька в первые годы может болеть и даже погибать, так и люди-яблони проходят в молодости непростой период, жизнь испытывает их на прочность и в последующем они либо получают вознаграждение в виде крепкой семьи, дома — полной чаши, либо разочарование в людях и болезни.

А ещё яблоня дарит своим поклонникам дары. Одним — интерес в сфере эзотерики, астрологии, а другим — жизнь в грёзах и одиночество. И всё зависит от первых, молодых, лет...

Применение в народной медицине

- Заживляющее
- Витаминное
- Противовоспалительное
- Лёгкое слабительное
- Снижает уровень холестерина в крови
- Антипростудное

Особенности в чае

А что же чай? А чай яблоне́вый — необычен.

Вкуснее делать яблоне́вый чай через ферментацию.

Яблоне́вый лист во время ферментации меняет цвет листа не на чёрный, как это происходит у других растений, а на коричневый. И аромат яблоневого чая тоже сложно описать. Он просто необычен и очень вкусный!

Все свойства яблони полностью проявляются в чае. При заварке чай кажется красным. Потом настаивается и приобретает очень красивый коричнево-красный цвет, густой и какой-то мягкий.

Вкус сначала необычный, приятный аромат, такой далёкий, но, в то же время, нежный. Через несколько часов он приобретает лёгкий привкус коры дерева. Но остаётся приятным, просто этот привкус необычен, на любителя.

Честно говоря, описать то, что получается, не получится, это надо сделать и попить самому.

Могу сказать лишь вновь — необычно, приятно, непонятно, хочется ещё.

Добавлю ещё, что для ферментации лучше собирать лист с дерева после цветения, но ещё до плодоношения. Хотя листочки более податливые у молодого нецветущего растения, но они не дают тот необычный привкус, а вот перед началом плодоношения дерево уже налилось силой и может дать тот ароматный чай, после которого вы обязательно станете его приверженцем. Яблоневый чай может стать моночаем и тогда выступит в роли основного чайного растения. И, кстати, его не нужно дополнять другими травами, вам будет достаточно этого вкуса и аромата.

Вот такое замечательно дерево — яблоня. Дерево, которое даёт нам любовь, крепость уз, вознаграждение достатком и оптимизмом.

Чай по имени. Авторская техника подбора чайного сбора

А теперь, мой уважаемый читатель, я познакомлю тебя со своей авторской техникой подбора чая по имени.

На самом деле я, конечно же, не открою Вам все секреты, потому что я предварительно анализирую имя человека через энергетические каналы — славянские чары, накладывая эту информацию на персональное имя, когда каждая буква имени проявляется в определённом месте тела человека, и делая выводы о том, что человеку необходимо развить, укрепить, а что смягчить. Но это уже будет профилактический персональный чай.

Я же вам сейчас расскажу, как можно сделать подарочный чай по имени — для себя, своих близких, коллег, друзей.

В именологии считается, что совместимы те партнёры, в именах которых есть как можно больше общих согласных букв, я же предполагаю, что в совместимости участвуют все общие буквы — и гласные и согласные, только согласные говорят о том, что соединяет партнёров, а гласные укажут, что партнёр готов дать от себя в отношения.

Это же правило работает и тогда, когда партнёром является не человек, а растение. То есть, мы берём полное имя человека — фамилия, имя, отчество — и делаем выводы, что общие согласные буквы в имени человека и названии растения помогают скреплять свой «союз», действуя в унисон, а общие гласные добавляют информацию о том, что растение и человек могут друг другу дать при сотрудничестве.

Для удобства я вам сразу и представлю список растений по той или иной букве, чтобы вписать в имя растения и сделать чайный сбор по имени.

Правило одно: одна буква — один компонент. Но вы увидите, что по всем представленным растениям есть повторы — то есть, растение можно использовать сразу по нескольким буквам.

Почему так происходит?

В имени есть наиболее важные буквы-параметры — это первая буква, центральная и ударная, которые мы и будем находить в названиях растений, то есть, каждое растение может повториться трижды по разным буквам.

Бывает, что ударная и центральная буква одинаковые, или первая и ударная одинаковые, или в названии чётное количество букв и мы не можем выявить центральную букву, такое растение мы используем по двум буквам.

Бывает, что в названии нет центральной буквы, а первая и ударная — одна и та же, такое растение мы используем только по одной букве.

Есть ещё, так называемый, «камень преткновения» — это повторяемые в названии растения буквы, не менее двух.

Например, рассмотрим растение ЗМЕЕГОЛОВНИК. Его название начинается с буквы З, ударная буква О, есть два «камня преткновения» — буквы Е и О (поскольку, они дважды повторились в названии), но у названия 12 букв, чётное количество, то есть, мы не можем выявить центральную букву. Итак, растение ЗМЕЕГОЛОВНИК мы можем предложить тем, в чьих именах есть буквы З, Е и О.

Есть двойные официальные названия растений, например, чабрец/тимьян, горец (птичий) /спорыш, иван-чай/кипрей, таволга/лабазник, тут мы можем использовать оба названия.

Пример: ИВАН-ЧАЙ/КИПРЕЙ. Во-первых, при анализе мы «убираем» дефис и считаем название одним словом ИВАНЧАЙ, первая буква И, ударная А, центральная Н (слово с нечётным количеством букв помогает нам выявить центральную букву), «камень преткновения» — две буквы А, продолжая анализировать, добавляем характеристики слова КИПРЕЙ и получаем первую букву К, ударную Е, здесь у нас не будет центральной буквы. Итог — иван-чай/кипрей можно использовать в чайные сборы тем, у кого в именах есть буквы А, Е, И, К, Н, то есть, по сути, всем, потому что буквы указанные относятся к самым распространённым.

В списке вы увидите, что некоторые буквы проявлены вроде не «по правилам», например, КИПРЕЙ, АЛЫЧА, ЖЕНЬШЕНЬ и так далее (вы увидите это сами) проявленные по буквам Й, Ы, Ъ. Но, дело в том, что у нас, по сути, нет слов, названий, начинающихся с Й, Ы, Ъ, эти же буквы (кроме буквы Ы) не могут быть ударными и редко являются центральными, такие названия растений я поставила «по правилу малого использования», поскольку в наших именах эти буквы используются и мне нужно было их вписать в список.

Давайте для примера сделаем персональный подарочный чай для Крыловой Галины Ивановны.

Для начала выписываем все буквы имени:

Крылова Галина Ивановна

и ищем повторы по буквам:

К

Р

Ы

Л Л

О О

В В В

А А А А А

Г

И И

Н Н Н

По сути, получили мы 10 буквенных групп. По правилу «Одна буква — один компонент» мы можем составить многокомпонентный сбор из 10 трав, выбрав из представленного ниже списка подходящие растения (которые нравятся или те, что есть в наличии). Заметим, что количество букв в каждой буквенной группе неравномерно. Это может подсказать нам пропорции внутри сбора, то есть те растения, которых больше (например, по букве А) можно положить побольше.

Но!

Мы можем сделать сбор более компактным по количеству трав — как раз потому, что многие растения повторяются по буквам.

Например, по буквам Н, И, К, А мы можем просто взять одно растение — кипрей/иван-чай, но пропорционально большее по объёму. Или валериана по буквам В, Р, А. Тут только ваша фантазия! Вы можете сделать вообще огромный сбор, положив травы не по каждой группе букв, а по количеству этих букв, то есть, по букве А положить в сбор аж

пять разных растений, а можете составить в результате сбор из 3—4 растений, скомпоновав все названия.

Из личного опыта могу сказать, что лучше не делать больших сборов, потому что вкус такого напитка сложно спрогнозировать, ароматные травы потеряют своё очарование и можно получить «просто траву».

Алфавит и травы

Ну а теперь — список чайных трав по буквам алфавита. У некоторых растений вы увидите мои заметки, какую часть растения лучше использовать в чайном сборе. Если нет специальных замечаний, значит, растение можно использовать широко — лист, цветы, плоды.

А — анис, алтей (цветы, аромата не дадут, но зато помогают избавиться от кашля во время простуды), айва, валериана (цветы, они имеют более мягкий аромат по сравнению с корнем), абрикос, акация (белая и исключительно цветы, остальная часть растения сильно ядовитая), арония, бадан, барбарис, калина, малина, мандарин, ромашка, иван-чай, актинидия, алыча, миндаль (цветы, лист, лучше ферментированный), таволга, пахучка, лапчатка (курильский чай), пупавка

Б — бадан, барбарис, берёза (лист, но лучше брать чуть-чуть, вкус «на любителя»), боярышник, буквица, брусника, базилик, бергамот

В — валериана (цветы, они имеют более мягкий аромат по сравнению с корнем), василёк (лепестки), вишня, ежевика, буквица, виноград, вереск (даёт хвойный привкус, лучше много не добавлять), вербейник

Г — голубика, гибискус, груша, грейпфрут, гречиха (цветы), горец птичий (спорыш)

Д — душица, донник (лучше жёлтый), миндаль (цветы, лист, лучше ферментированный)

Е — ежевика, чабрец, шалфей, женьшень, клевер, кипрей, алтей (цветы, аромата не дадут, но зато помогают избавиться от кашля во время простуды), вербейник, змееголовник, хмель (даёт горечь, не кладите много), черешня, железница, вереск (даёт хвойный привкус, лучше много не добавлять)

Ё — василёк (лепестки), берёза (лист, но лучше брать чуть-чуть, вкус «на любителя»), черёмуха, тёрн

Ж — женьшень, жимолость, можжевельник, железница

З — зверобой, земляника, змееголовник, железница

И — калина, актинидия, барбарис, вишня, голубика, земляника, ирга, иван-чай, имбирь, черника, рябина, малина, липа, иссоп, анис, слива, лещина, василёк (лепестки), брусника, буквица

Й — айва, шалфей, иван-чай, алтей (цветы, аромата не дадут, но зато помогают избавиться от кашля во время простуды), зверобой, цикорий (цветы), фейхоа (высушенные корки, но совсем немного)

К — клевер, клюква, крыжовник, календула, калина, котовник, костяника, клубника, кипрей (иван-чай)

Л — лапчатка (курильский чай), жимолость, липа, лимонник, лимон, лещина

М — малина, мандарин, мелисса, можжевельник, морковь, мята, морошка, миндаль (цветы, лист, лучше ферментированный), лимон

Н — ноготки, иван-чай, донник (лучше жёлтый), черника

О — облепиха, морошка, зверобой, жимолость, солодка, смородина, роза, родиола, змееголовник, котовник, морковь, донник (лучше жёлтый), бергамот, шелковица, горец птичий, цикорий (цветы), черноголовка

П — подсолнечник (лепестки), полынь (есть горечь и токсичность, аккуратнее в пропорциях), пустырник (очень горький, кладите чуть-чуть), грейпфрут, пахучка, пупавка

Р — барбарис, валериана (цветы, они имеют более мягкий аромат по сравнению с корнем), роза, розмарин, ромашка, рябина, ревень, родиола

С — смородина, солодка, спорыш, мелисса, иссоп, слива

Т — алтей (цветы, аромата не дадут, но зато помогают избавиться от кашля во время простуды), толокнянка, тимьян, таволга

У — черёмуха, голубика, буквица, брусника, груша, пахучка

Ф — фасоль (цветы), фейхоа (высушенные корки, но совсем немного)

Х — хмель (даёт горечь, не кладите много), хризантема (лепестки), гречиха (цветы)

Ц — цикорий (цветы)

Ч — черёмуха, чабрец, черника, черешня, черноголовка

Ш — шалфей, шиповник, шелковица

Щ — лещина

Ъ — нет растений, в названиях которых есть буква Ъ

Ы — полынь (есть горечь и токсичность, аккуратнее в пропорциях), алыча, боярышник, спорыш, пустырник (очень горький, кладите чуть-чуть)

Ь — женьшень, жимолость, полынь (есть горечь и токсичность, аккуратнее в пропорциях), хмель (даёт горечь, не кладите много)

Э — эстрагон

Ю — клюква

Я — мята, яблоня, земляника, боярышник

Поскольку мы сегодня говорим исключительно о чае и чайных растениях, то и список я ограничила этой тематикой, но вы можете подобрать для себя любые травы, правила

едины — первая буква названия растения, ударная буква названия растения, центральная буква названия растения, повторы букв в названиях подскажут вам те буквы, которые проявляются в каждом растении по алфавиту.

Закрепим данный раздел, составив чайный сбор для нашей Крыловой Галины Ивановны (см. пример выше).

Напомню, что у нас получилось в результате подсчёта:

К
Р
Ы
Л Л
О О
В В В
А А А А А
Г
И И
Н Н Н

Сейчас, когда мы уже знаем, как подобрать травы по алфавиту, я покажу вам два варианта — сбор многокомпонентный и сбор не сложный.

Чайный сбор многокомпонентный, как я и говорила, составляется по правилу «Одна буква — один компонент», то есть, нам нужно подобрать из вышеуказанного списка растений те, что подходят по проявленным буквам. Подбираем по своим приоритетам. Например, я всегда подбираю все сборы из тех растений, что есть у меня в наличии на данный момент и обязательно учитываю аромат каждого растения, ведь нам нужен сбор, то есть — единство вкусов:

К — клевер
Р — роза
Ы — спорыш
Л — лещина (две Л)
О — змееголовник (две О)
В — ежевика (три В)
А — алтей (пять А)
Г — гибискус
И — ирга (две И)
Н — иван-чай (три Н)

Клевер и роза дадут небольшую медовость, лещина и ежевика «разбавят» кислинку гибискуса и змееголовника, ирга поддержит клевер своей нежностью, цветы алтея, розы, клевера и иван-чая дадут цветовую окраску сбору, спорыш даст полезность и дополнительно даст зрительно зелёный цвет, а лист иван-чай подкрепит все вкусы чайной терпкостью и «чайным» цветом.

Конечно, это не единственный рецепт персонального чайного сбора, их может быть несколько вариантов, но обязательно учитывайте общий вкус и аромат, чтобы не получилось, что в одном сборе попались растения с противоположными ароматами. Ну и пропорционально смотрите на количество букв имени. Тех, что больше, можно положить в сбор тоже чуть больше.

Ну и теперь сбор малый:

К, Н, А, И, В — иван-чай/кипрей
Р, О — роза
Г, Ы — спорыш/горец птичий

Л — липа

Пропорционально розы чуть больше, липы и спорыша поровну, иван-чай будет основой сбора, то есть, $\frac{2}{3}$ иван-чая и $\frac{1}{3}$ поделена между розой, липой и спорышом, хотя розы берём чуть больше.

Заключительное слово

Ну вот и переворачиваются последние страницы нашей книги-путешествия в мир волшебного домашнего чая. И остаётся сказать вот что — не важно, будете ли вы пить чай исключительно для лечения или для удовольствия, будете ли вы делать чай своими руками или найдёте изготовителей, чьи чаи вам понравятся, будете ли вы подбирать чайный сбор по эзотерическим техникам или просто по интуиции или семейным традициям, главное, Вы через чайные травы войдёте в таинственный и прекрасный мир природы, и ваша жизнь медленно, но неуклонно будет менять свой ритм, открывая вам вас с новой стороны и этот вы вам очень понравится!