

Ё-МАЗЗАЙ

# ИВАН-ЧАЙ

По китайским технологиям и не только...



**Ё-Маззай**  
**Иван-чай. По китайским**  
**технологиям и не только...**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=25096175](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=25096175)*

*ISBN 9785448551796*

**Аннотация**

Эта книга вобрала в себя тысячелетний опыт китайских чайных мастеров, многовековой опыт российских мастеров-киприотов и результаты собственной многотысячедневной Ё-практики. Она содержит базовые знания по приготовлению иван-чая, конкретные рецепты и инструменты для собственного творчества.

# Содержание

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Вестьма корректный Благодарности  | 5  |
| Вступление                        | 6  |
| Предисловие                       | 8  |
| Пирролизидиновые алкалоиды        | 13 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 14 |

# **Иван-чай**

## **По китайским**

### **ТЕХНОЛОГИЯМ И НЕ ТОЛЬКО...**

**Ё-Маззай**

*Дизайнер обложки* Денис Валерьевич Коршунов

*Редактор* Денис Валерьевич Коршунов

© Ё-Маззай, 2017

© Денис Валерьевич Коршунов, дизайн обложки, 2017

ISBN 978-5-4485-5179-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

# Вестьма корректный Благодарности

Благодарю своего сына, Дениса Коршунова, именно он стимулировал меня на написание этой книги. Как, впрочем, и книги «Сорняки – это еда».

Благодарю сам процесс написания, ибо он проясняет сознание и помогает систематизировать знания.

А ещё благодаря этой книге, в процессе её подготовки, я заготовил кипрея разных видов на целый год вперёд. Чего и Вам желаю!

# Вступление

Цель данной книги – представить Вам необходимо достаточную информацию для того, чтобы Вы смогли разработать свой собственный, фамильный рецепт приготовления чая.

Конечно, использовать готовые рецепты удобно, но знание биохимии процесса и основных приемов изготовления чая – это переход от простого копирования к творчеству, путь к захватывающему «придумыванию нового».

Почему я пишу заключительную фразу в кавычках? Потому что в такой области, как приготовление чая придумано уже всё или почти всё. Однако у Вас есть возможность, не зная какого-либо рецепта, придумать его самостоятельно. Какой в этом смысл? Всё в том же очаровании творчества, радости самостоятельно открытий и восторга озарений.

Утверждение Вернадского ныне очевидно – ноосфера существует. Её имя – интернет. Во всемирной паутине можно найти практически любую информацию, нужно только уметь искать. Однако много будешь знать скоро состаришься; -)

Полезно оставлять себе в подарок «белые пятна», и самостоятельно находить ответы на некоторые вопросы – для тренировки интеллекта, креативности и выработки порций эндорфинов от своих больших и маленьких побед.

В книге помимо технологических основ представлен простой конструктор для создания рецептов чая. Используя его,

Вы сможете приготовить свой, семейный чай, и задача книги будет выполнена.

# Предисловие

Как правило, книга о каком-либо растении начинается с перечисления огромного количества содержащихся в нём витаминов, его безусловной пользе и обширным списком болезней, которые оно лечит.

Я отойду от этой традиции и начну с того, что поделюсь своим лёгким разочарованием.

Когда в 2010-м я увлекся приготовлением Иван-чая, то ознакомился с большим количеством информации об истории этого напитка и способах его приготовления. Меня вдохновило, то, что кипрей имеет такую славную историю (захват рынка чая в Англии и всё такое...), исключительно полезен, красив, вкусно пахнет и растёт повсеместно.

В книге «Сорняки – это еда», в главе, посвященной кипрею, я как раз и представил самую цитируемую сейчас версию о былой популярности Иван-чая и его мощной экспансии на Английском рынке.

Позже, прочитав про то, что известный в царской России целитель и травник Бадмаев боготворил кипрей и не без его помощи прожил до 108 лет, я решил, что такой шанс упускать нельзя. Начал искать рецепт приготовления Иван-чая от Бадмаева.

Ничего не нашёл, но понял, Пётр Алексеевич, как специалист по тибетской медицине, использовал кипрей в тра-

вяных сборах. И не факт, что Иван-чай был в этих сборах в приоритете, т.е. основным.

А этой осенью ко мне на мастер-класс пришёл мужчина, увлекающийся кипреем. Он рассказал, что пытался найти в Ленинской библиотеке документальное подтверждение того, что Россия в XIX веке делала крупные поставки Копорского чая в Англию.

Не нашёл.

Тогда он связался с автором книги о кипрее, в которой он впервые встретился с упоминанием о широкой популярности нашего чайного напитка за рубежом. Мужчина спросил у автора, где он нашёл эту информацию?

– И знаете, что тот ему ответил!?

– Мне бабушка рассказывала.

Я решил вновь прогуглить Яндекс и ознакомиться с мнениями и информацией о кипрее... про и контра.

После всестороннего анализа, методами индукции и дедукции я сделал свой, железобетонно логичный, но не имеющий никаких документальных подтверждений вывод.

Так вот, когда в XVII чай начали завозить в Россию, он очень быстро завоевал широчайшую популярность. Причин несколько, на самых значимых две: он стимулирует и облегчает усвоение жирной пищи.

Когда популярность чая перещеголяла даже популярность водки и кваса, одному креативному, предприимчивому бизнесмену по имени... ну, назовём его, к примеру, Иван Ки-

преев пришла в голову идея – а почему бы из какого-нибудь российского растения не изготовить что-либо подобное. Он решил посетить Китай, познакомиться со столь популярным чаем, и узнать способ его приготовления.

Вернувшись из Китая, он начал искать растение, у которого, как и у чая, после ферментации происходят такие же чудесные трансформации. Естественно начал он по методу прямой аналогии и сначала ферментировал листья кустов и деревьев: боярышника, вишни и т. д. Одновременно с опытами, он опрашивал травников на интересующую его тему.

В своё время я пытался найти траву, которая после ферментации приобретает такой же аромат, как и кипрей. Из 15 опробованных трав похожая трансформация запаха, от травяного к фруктово-ягодному, произошла только у подорожника и полыни. Но напитки из них получились очень горькими.

И вот, когда Иван Кипреев случайно оказался в Копорье, одна местная знахарка (прямо образ её вижу, однозначно, это была женщина!) посоветовала ему использовать кипрей.

Вдохновлённый результатами, Иван решил немедленно запускать производство «чая», прямо там, в Копорье.

Идея продавать российский аналог чая пришлась по душе многим купцам. Некоторые из них имели выход на английский рынок.

Большинство торговцев, предлагая товар, указывали, что это российский аналог чая. Однако, находились и те, кто бес-

совестно подмешивал кипрей в чай или даже продавал кипрей под маркой чая особой ферментации по секретному китайскому рецепту гималайских Далай-лам.

Через какое-то время афера была раскрыта, посыпалась череда разоблачений, а слово Иван-чай в Англии стало нарицательным обозначением поддельного чая из России.

Естественно, поставщики натурального китайского и индийского чая несли убытки, и разрешили проблему радикальным образом – пролоббировали в правительстве запрет на производство Копорского напитка.

Производство рухнуло. Китайско-индийский чай укоренился в рационе россиян, о кипрее забыли.

Ущемляет ли мою национальную гордость эта история?

Совсем нет. Наоборот, меня зажигает гениальная идея Ивана Кипреева, её талантливое воплощение, и авантюрное развитие.

Разочарует ли меня кипрей, когда я узнаю, что в чае в три раза больше различных соединений? Тоже нет. На каждую старушку найдётся своя прорухка – можно покопаться и отыскать ещё более богатое полезными веществами растение, чем чай. Но стоит ли это делать? Панацеи от всех болезней всё равно нет.

В наше время Иван-чай реабилитирован и возведён в ранг исконно русского напитка славных былинных богатырей, снадобья, излечивающего от всех хворей, и самого настоящего чая от которого произошёл весь остальной чай.

Однако, и признание того, что его популярность обязана в первую очередь появлению на российском рынке китайского чая, совершенно не умаляет нашей национальной гордости.

Используя многовековой опыт китайских мастеров, и придумывая свои приёмы в производстве кипрея, мы сможем сделать его популярным не только в России, но и в глубинке – За Рубежом. И превратить в самодостаточный КИПРЕЙ.

# **Пирролизидиновые алкалоиды**

В Германии и в ряде других стран использование кипрея запрещено. В список запрещенных растений попала и мать-и-мачеха. Всеми виной – наличие в их составе пирролизидиновых алкалоидов.

В России также есть категорические противники употребления Иван-чая. Они аргументируют это тем, что алкалоиды кипрея токсичны для печени.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.