

Июльская чайная карта



Татьяна Смирнова

Татьяна Смирнова
Июльская чайная карта

«Автор»

2020

Смирнова Т. А.

Июльская чайная карта / Т. А. Смирнова — «Автор», 2020

С любовью о чае, который завариваю и запасаю в июле в средней полосе. И об истории, которая кроется в названиях и использовании лекарственных трав. В оформлении книги использованы рисунки автора.

© Смирнова Т. А., 2020

© Автор, 2020

Содержание

Глава первая. Мята с лимоном	5
Глава вторая. Иван-чай	6
Глава третья. Липовый цвет	8
Глава четвертая. Черный чай с лепестками роз	10
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Татьяна Смирнова

Июльская чайная карта

Глава первая. Мята с лимоном

Мятный чай

Я живу в маленьком городке на Волге, почти что деревне. Я тут не родилась и не выросла, а оказалась волею судеб. Может, поэтому моему глазу еще не примелькались многие вещи этого городка, и я рада буду ими поделиться. Пришло жаркое лето, а вместе с ним желание больше пить. От наскучившего магазинного чая как-то само собой перешли на холодный летний напиток – лимонад, изготовленный из ключевой воды с добавлением лимона и мяты. Мяту ну нигде не удавалось найти, пришлось попросить у торгующих зеленью бабушек, и они откопали мне с огорода растение с корешком. В трехлитровую банку ключевой воды выдавливаю сок из обеих половинок лимона и кладу на поверхность несколько мятных листьев. Вкус получается кислый и мягкий. Пробовала добавить ложку меда, но в жару именно кислый без сладости вкус остужает лучше всего, перенося... Меня переносит в горы Грузии, где знойным летом нас угощали шипучим, пенистым лимонадом. Гостеприимные грузины, видящие в каждом госте самого Бога, принимали нас с неподдельным радушием, и столы ломились от угощений. Тут были и салаты из ароматных помидоров с зеленью, и жаренные овощи, и сациви из мяса с орехами и травами... Все было вкусно, и тосты заздравные восхваляли то нас, то историю своей страны. Но среди многих блюд лимонад запомнился навсегда, на вкус словно из детства, из тех далеких, почти забытых дней, когда можно было купить лимонад в автомате за три копейки. В таком автомате было две ниши: в одной стакан можно было помыть, перевернув его и нажимая стенками на дно ниши. Тогда внутри стакана начинал бурлить фонтанчик, вымывая стенки. Потом тщательно промытый стакан ставился в соседнюю нишу. Кидались монетки, и из отверстия сверху начинал литься шипучий прохладный, освежающий, и почти что волшебный золотистый напиток...

Мой лимонад чуть мутный и не сладкий, да и выпить его лучше в течение дня, пока свежий. Но в нем незабываемая энергия жизни, заставляющая бурлить кровь и блестеть глаза.

То ли этот лимонад обострил мое обоняние, то ли нахождение в экологически чистых местах, но вот с тех пор и пробудился мой интерес к чаям.

Глава вторая. Иван-чай



Гуляя вдоль Волги, я увидела целое поле с распустившимися соцветиями Иван-чая. Сказав «А», говори и «Б», почему бы не попробовать сделать свой Иван-чай? Я набрала большой букет и принесла домой. Положила на сушку для белья и начала досконально изучать приготовление чая на просторах интернета. Прежде всего оказалось, что листья Иван-чая так же, как чая китайского, должны пройти ферментацию, процесс брожения. Итак, оборвав листья с чуть увядших веток, я начала закручивать их между ладонями и сдавливать, чтобы листья выпустили сок и запустился процесс ферментирования. После восьмичасовой ферментации листья пахли не как трава, а скорее, как чернослив, густым пряным ароматом. Я порезала листья ножницами, чтобы это походило на чай, и поставила сушиться на печь. Да, через день у нас был крепкий, насыщенный напиток, темно-желтый при заваривании, с фруктовым вкусом. Я сделала первый глоток – и унеслась в давнишнюю древность нашей Родины, во времена победных походов великого князя Александра Невского, когда он захватил тевтонскую крепость Копорье. Именно те земли стали первыми массово заготавливать траву. При Екатерине Второй, когда в России и в Европе высоко ценился китайский чай, дворовый помещика Савелова, узнав о ферментации и других тонкостях чайного дела, начал использовать кипрей для массового производства чая. Весь XIX век государство Российское боролось с фальсификацией китайского чая копорским. Даль приводит поговорку того времени: «копорское крошево и кисло и дешево». Английские чаоторговцы требовали от российского правительства даже уничтожения плантаций Иван-чая, чтобы избежать подделки, говоря о его вреде. Именно тогда был изучен химический состав трав и объявлено о его безвредности. Современные фармацевты выделяют множество полезных свойств Иван-чая, среди них противовоспалительный, антибактериальный эффект. У Иван-чая вопреки поговорке нет кислого вкуса, если он приготовлен с ферментацией. И сколько всего в одном глотке напитка... Цветы Иван-чая не нужны для производства чая, но могут быть добавлены для красоты. Их сушат отдельно без ферментации. Я-то всегда думала, что именно из цветочков заваривают чай.

Такое внимательное изучение собранных цветов побудило меня отныне выезжать на велосипедную прогулку с пакетами для трав. Навострив все органы чувств, я еду вдоль Волги, внюхиваясь в разные ароматы, вглядываясь в соцветия и вслушиваясь в жужжание пчел.

[Иван-чай](#)

Глава третья. Липовый цвет



Июль на языках большинства славянских народов звучит как липень. А значит, наши предки знали и использовали липу. К сожалению, в черте нашего городка нет диких зарослей

липы, а есть специально высаженные для оформления улиц деревья. Посажены они были вдоль дорог, и мне пришлось объехать большую часть городка, чтобы найти липу, растущую хоть у дороги, но дороге заброшенной и редко видящей проезжающие машины.

Дерево было огромным, и по всей улице несся медвяный аромат распустившихся желтых соцветий. К сожалению, собрать с земли можно было лишь цветки нижних веток и тех, что удалось пригнуть, подпрыгивая. Набрался целый пакет цветков с прицветниками. Липовый цвет сох пару дней в теньке, разложенный на подносе. Когда высох, аромат остался прежним, пряный, конфетный, медовый. Не случайно вокруг дерева так вились пчелы, липовый мед считается одним из лучших. Что ж, липу сохранию до зимы, чтобы пить холодными вечерами и уберечься от простуд. Говорят, сушёные цветки липы могут пролежать до двух лет, не теряя полезных свойств. На пробу заварили чайник липового чая. Цвет нежно-желтый, вкус травяной, через несколько часов цвет становится светло-коричневый, вкус теряет травянистость и становится немного терпким. Видно, в детстве меня поили липовым чаем, когда болела, и теперь этот вкус напоминает о лекарствах. В такой чай принято добавлять ложку меда, чтобы скрасить вкус и придать лечебной силы. Антибактериальное, противовирусные свойства липового чая известны каждому, его даже именуют природным антибиотиком. Интересно, что город Лейпциг назван так в честь липы. Липовое дерево широко применялось для резьбы по дереву. Вероятно, из-за этого у нас появилось прилагательное «липовый» со значением поддельный. Алтарную преграду в храмах вырезали из липы и покрывали слоем золота. Получалось дешево и богато. Золотая? Нет, липовая. Аромат липы укутывает улицы нашего городка в медвяное облако. И я погружаюсь в это облако каждый раз, когда выезжаю из дома. Липень, июль, середина лета.

Липовый цвет

Глава четвертая. Черный чай с лепестками роз



В нашем городке почти у каждого дома есть куст шиповника. Шиповник с мелкими розовыми цветочками, с яркими алыми цветами, чайная роза в белыми и розовыми многочисленными лепестками. Поскольку все они родственники шиповника, то и у них наблюдаются те же лечебные свойства растения. Но лепестками роз давно пользовались для ароматических ванн. Именно погрузив в воду цветки роз, обнаружили, что на воде тончайшим слоем оседает ароматическое масло. Собирая масла благоуханных цветов, люди научились делать благовонья и позже духи. То же эфирное масло появляется при заваривании чая с лепестками роз, полностью меня исходный вкус чая, придавая душистый аромат и мягкий чуть сладкий вкус. У нас был зеленый молочный улун, в который я решила добавить лепестки розы. У нового напитка не осталось молочного вкуса, и ничего от исходного чая, получился совершенно новый благоухающий чай. В дальнейшем мы решили заваривать лепестки с черным чаем. «Ммм», вырвалось после первого глотка. Неожиданно новый вкус, пряный, тонизирующий веселящий. Вкус уносит в древнейшую древность, ведь роза найдено в окаменелостях доисторических эпох. Древний Рим ценил и использовал розу, культивируя около десяти сортов. Белая и красная роза связаны с богинями греко-римской мифологии: Афродита уколола шипом палец, и появились

красные розы, Адонис, полюбив Афины, вырастил для нее белые розы... Еще с тех времен роза считалась поднимающим настроение, бодрящим, лечебным цветком. Императору Древнего Рима подавали вино с лепестками роз. А в Азии считали, что вдыхание аромата роз делает светлой ауру человека. Средние века перенесли розу в христианский мир: дева Мария и белые розы, как символ чистоты. Христос и терновый венок, проросший красными розами. Англия XV века знала войну белых и алых роз между группировками английской знати. В Россию розы были привезены в XVI веке, и украшали сады знати при Петре I, Екатерине II и до сего дня. Фармацевты отмечают в лепестках роз и плодах шиповника больше витамина С, чем в лимоне. Антибактериальное, противовирусное, тонизирующее свойства цветков, сильный антидепрессант, укрепляющий сердце и организм в целом. Ах, если б я знала раньше об этом, то каждый бы день нюхала розы! А вот кстати купленные цветы не подойдут для приготовления чаев, поскольку при их выращивании используют большое количество химикатов.

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.