

Кипрей (Иван-чай)



У этого растения очень много имён: богородицына трава, сорочьи глаза, дятельник, елушник, дрема, дремуха, боровое зелье, ива трава, ивовая трава, кипрей, кипрейник, кипер, купрей, копыл трава, копорка, копорский чай, дикая конопля, красный цвет, краснушка, коневник, дикий лен, мельничник, плакун-трава, пуховник, пустодом, ревенка, синовод, скрипун, скрыпун, скрыпень, скрыпник, скрипень, лесной скрыпий, скрыпей, скрипица, скрипт, скрипен, скрипел, спрыг, смолка, степник, дикая фиалка, хлебница, шелковица, шелкунец, яровник. За границей в настоящее время Иван-Чай называют Fireweed - в переводе это означает «сорняк пожарниц». Менее всего Кипрей любит, чтоб его называли Иван-чаем, так-как это название закрепилось за Копорским чаем во времена экспорта этого напитка в Англию. Но есть и другие легенды

Легенда "Иван-чай"

Жил в одном селе под Питером паренёк Иван, любил щеголять в красной рубашке. Большую часть времени односельчане видели его в лесу, на опушках, среди цветов и трав. Любил он лес, изучал целебные свойства растений. Завидев мелькавший среди листвы алый цвет, говорили: «Да, это Иван, чай, ходит!».

Никто и не заметил, в какой момент запропастился Иван, но на опушках у околиц вдруг появились невиданные раньше красивые алые цветы. Люди, их увидев, принимали цветы за рубашку Ивана и стали снова говорить: «Да, это

Иван, чай!». Так и пристало название к неожиданно появившимся цветам.

Привыкли к ним люди: красивые цветы, да душистые. А однажды попали цветы в котелок с кипятком и оказался отвар приятным и освежающим. Так и начали в том селе Копорье, что под Петербургом, делать из листьев и цветов иван-чая целебный напиток. Такова легенда о появлении на Руси иван-чая.

Легенда «НАПИТОК СПЯЩИХ БОГОВ»

Давным-давно на Земле жили люди-боги. Они были могущественны, но, не удержавшись, развязали между собой войну. Избегая их взаимного истребления, Провидение ниспослало на них сон. Оно пустило по воздуху семя огненного цветка чтобы покрыть зелёным ковром пепел пожаров. Враждующие обитатели вдыхали эфиры огненной травы и дивились буйным ростом кипящего пирея. Умиротворившись фимиамами зелёно-розового огня и остудив боевой пыл его настоем, боги удалились от земли, оставив занятия войной людям.

Всякий раз человек приходит в спокойствие обращаясь к этому небесному посланнику. С той поры сорняк пожарищ — свидетель и модератор необузданной огненной стихии. Как порождение огня, ветра, земного пепла и воды — кипрей несёт своё спокойное и уравновешенное живое пламя человеку.

Погашая свои inferнальные огни люди воскрешают в себе божественное начало... где травка во всём этом — лишь подспорье. Иван-Чай — напиток спящих богов, готовых вновь пробудиться в своей вечной колыбели — в человеке.



Ботаническая характеристика

Кипрей узколистный - *Chamaenerium angustifolium* (L.) Scop. - многолетнее травянистое растение из семейства кипрейных (Onagraceae), способное давать обильные корневые отпрыски. Стебель прямостоячий, высотой от 50 до 150, а порой и 200 см, простой или ветвящийся только в верхней части, густо облиственный. Листья очередные, ланцетные, длиной от 5 до 12 см и шириной от 0,7 до 2 см, сверху темно-зеленые, снизу сизовато-зеленые, матовые, с сильно выступающей средней жилкой, сидячие или с очень коротким черешком. Цветки собраны в верхушечное соцветие-кисть длиной от 10 до 45 см. Околоцветник двойной, 4-членный. Чашелистики линейные, темно-красные. Венчик пурпурно-розовый, диаметром до 3 см, лепестки яйцевидные. Тычинок 8, из них 4 длиннее других. Пестик с длинной нижней завязью, загнутым книзу столбиком и 4-раздельным рыльцем с расходящимися лопастями. У основания пестика и тычинок расположен нектарник в виде мясистого кольца. Цветет с июня до осени. Опыляются цветки насекомыми. Первые плоды созревают в июле. Плод - стручковидная опушенная коробочка длиной до 9 см с многочисленными мелкими семенами. Семя снабжено хохолком из длинных белых волосков. Благодаря хохолкам семена разносятся ветром на громадные расстояния от материнского растения.

Распространение.

Кипрей имеет большой ареал, охватывающий умеренный пояс всего Северного полушария. В России растет во многих областях как Европейской, так и Азиатской частей, от западных пределов страны до острова Сахалина. Особенно широко иван-чай распространен в лесной зоне по всей стране. Это - светолюбивое растение, предпочитающее местообитания, богатые зольными элементами питания и азотом. Он произрастает в лесах разных типов, но достаточно светлых: хвойных, особенно сосновых и лиственничных; смешанных; лиственных (преимущественно мелколиственных, например в березняках). Его можно встретить в зарослях кустарников, на лесных полянах, опушках, просеках, вырубках, вдоль дорог, по берегам канав и каналов. Образует обширные заросли на лесных пожарищах и лесосеках, во второй половине лета многие их участки бывают покрыты сплошным покровом цветущего кипрея.

Используют зеленую массу растений, собранных в фазе цветения - богатую питательными веществами: протеином (18,8 %); жиром (5,95 %), клетчаткой (16,62 %); кальцием (0,75 %); фосфором (0,43 %) и другими веществами.

В траве и листьях обнаружены флавоноидные гликозиды (2,5- 4,1 %); полисахариды; витамин С (до 660 мг%); танины (10-20 %), слизи и дубильные вещества (до 15 %), а также кверцетин, витамин Р и вещества алкалоидной природы.

Используют также сухие соцветия, которые содержат до 10 % биологически активных веществ полифенольного комплекса.

В их состав входят димерные и олигомерные танины, представляющие интерес для онкологической практики.

В надземной части *Ch. angustifolium* установлено присутствие: α -, β -каротинов, ликопина, хлорофиллов а и b, лютеина, зеаксантина, виолаксантина, неоксантина, криптоксантина, кампестерола, стигмастерола, урсоловой кислоты, α -, β -амирина, кумарина, умбеллиферона, скополетина, метилового эфира галловой кислоты, 5-О-кофеилхинной кислоты, мирицетин-3-О-галактозида, свободных флавонол-агликонов (кверцетин, кемпферол, мирицетин), дилактона валониевой кислоты и трех галлоил-глюкоз (6-О-галлоил-глюкоза, 1,2,6-О-тригаллоилглюкоза и 1,2,3,4,6-О-пентагаллоил-глюкоза). Установлено присутствие пеонидин-3-О-галактозида, цианидин-3-О-галактозида, цианидин-3-О-глюкозида, цианидин-3,5-О-диглюкозида и дельфинидин-3-О-глюкозида. Установлено, что доминирующим полисахаридным компонентом надземной части *Changustifolium* является α -4,6-глюкан. С применением метода масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой определено содержание 61 химического элемента, из них 35 впервые. Определены основные анатомо-диагностические признаки надземной части *Changustifolium*.

Отвар и настойку из травы иван-чая используют при нарушениях обмена веществ, маточных кровотечениях, язве желудка и двенадцатиперстной кишки, заболеваниях печени и желчного пузыря, ОРЗ, для промывания ран и в виде компрессов при ушибах и болях в суставах.

Все органы растения находят применения в качестве пищевых и кормовых продуктов и добавок. Листья служат заменителем "настоящего" чая.(хм.. что называть настоящим)

Из корней, богатых углеводами, приготавливают муку, пригодную для изготовления лепешек и как примесь к хлебу.

Ну это всё лирика::)теперь к делу:)

Немного истории

История Иван-чая упоминается еще в хрониках XII века. В экспортном перечне XVII века он значился под названием «копорский чай» (по названию селения, основанного Александром Невским) и уступал только ревеню, опережая тогдашний русский «бренд» — пеньку, меха, золото.

Участники взятия Казани и покорения Астрахани, ратники Минина и Пожарского, гулящая вольница Степана Разина пили Иван-чай, который был неотъемлемой частью их быта.

В частности, Англия и Дания получали тысячи пудов иван-чая. А в Пруссию и Францию он шел контрабандой. Статья о нем даже вошла в Большую Британскую энциклопедию. А ведь Англия владела огромными колониями, в том числе Индией, где выращивался обычный чай. Но ему предпочитали иван-чай английские пуритане, которые имели возможность сравнивать и выбирать

лучшие в мире сорта.

Такое название он (иван-чай) получил в первой половине XVII века, то и есть во времена начала чайно-кофейной Мировой экспансии! А до этого Русские знахари называли Кипрей за его мощные целебные свойства боровым зельем. Особенной популярностью пользовались настои на листьях Кипрея, которым лечили головные боли, снимали различные воспаления. Были у Кипрея и такие прозвища, как хлебница или мельничник. Они появились из-за того, что высушенные, размолотые корни Кипрея, следуя рекомендации народных знахарей, часто добавляли в муку для выпечки хлеба. Еще Кипрей называли петушковыми яблоками — за вкусовые свойства молодых листьев, вполне заменяющих салат. Да как только не называли Кипрей в народе, что ещё раз говорит о его популярности!

Так вот, наши «чаевники» заваривали Кипрей таким образом, что он стал напоминать вкусом и окраской субтропический чай. Изготавливали его так: листья Кипрея сушили, ошпаривали в кадке кипятком, перетирали в корыте, затем откидывали на противни и, сушили в русской печи. После сушки листья еще раз мяли и чай был готов.

Больше всего такого чая заготавливали в селении Копорье под Петербургом. Поэтому и стали называть напиток, а позже и сам «Иван-чай», Копорским чаем. СОТНИ пудов этого продукта использовались в России. Ценили его сибиряки и голландцы, донские казаки и датчане. Позже он стал **ВАЖНЕЙШЕЙ** составляющей и в российском экспорте. После особой обработки Кипрей отправляли морем в Англию и другие страны Европы, где он был также **ЗНАМЕНИТ**, как персидские ковры, китайский шелк, дамасская сталь. За границей Кипрей называли русским чаем!

Уходя в дальнее путешествие, русские моряки обязательно брали с собой Кипрей для того, чтобы пить самим. И в качестве подарков в иноземных портах.

Впрочем, были и недобросовестные купцы, которые использовали «Иван-чай» для подделки китайского (пекинского) чая. Они подмешивали к китайскому чаю листья «Иван-чая» и выдавали эту смесь за дорогую восточную диковину. Но надо сказать, что в дореволюционной России, да и после революции до 1941 года добавление к субтропическим чаям других растений считалось бессовестной фальсификацией, мошенничеством и преследовалось по закону. Поэтому таких купцов чаще всего уличали в подобных неблагоприятных поступках и отдавали под суд, иногда устраивая даже громкие судебные процессы.

Однако даже такие случаи не могли лишить Копорский чай популярности, и уже в XIX веке он составил мощнейшую конкуренцию индийскому чаю.

Великобритания, владевшая **ОГРОМНЫМИ** чайными плантациями в Индии, покупала ежегодно десятки тысяч пудов Копорского чая, предпочитая индийскому – Русский чай!

Так почему же в России прекратилось столь выгодное производство Копорского

чая? Дело в том, что в конце XIX века его популярность оказалась, так велика, что стала подрывать финансовое могущество Ост-Индийской чайной кампании, торговавшей индийским чаем!!! Кампания раздула скандал, ЯКОБЫ русские перетирают чай белой глиной, а она, мол, вредна для здоровья. А истинная причина в том, что владельцам Ост-Индийской кампании надо было убрать с собственного рынка Англии мощнейшего конкурента – Русский чай!

Историк Александр Серегин: «Мало кто знает, что до революции, буквально до 1916 года, каждый житель России пил Иван-чай. Весь мир также с удовольствием пил Иван-чай до определенного момента, когда Британская корона спохватилась, что рынок чая захвачен полностью российскими производителями. Она явилась одной из спонсоров революции и было проплачено Ленину лично, чтобы никакого больше Иван-чая Россия не производила. Хотя для России это была третья по экспорту статья доходов после ревеня и пеньки. Все, что делалось Британской короной, это делалось с одной целью - передел рынков сбыта, поставок, устранение конкурентов, чтобы иметь максимальную прибыль».

Кампания добилась своего, были снижены закупки Русского чая, а после революции в России 1917 года, когда Англия вошла в военный блок «Антанта», закуп чая в России прекратился полностью! Копорье разорилось, уничтожили фабрики по производству Иван-чая...

Исследования свойств Иван-чая начались еще до революции. Одним из ученых был знаток лекарственных трав и тибетской медицины Петр Бадмаев. Он открыл клинику для аристократической и светской верхушки, в которую обращались известные люди, такие, как Распутин, Юсупов. Туда ходили и Прокопович, и императорская семья. Сам Бадмаев был крестником Александра III. Чудесными порошками Бадмаева, сделанными на основе трав, лечился не только весь свет Российской империи, иностранцы приезжали в русскую столицу специально для этого. Бадмаев сам принимал травяной эликсир, в составе которого был Кипрей. Он утверждал, что травяные эликсиры на основе Кипрея могут продлить жизнь, по меньшей мере, до 200 лет. Не исключено, что он и вправду бы поставил рекорд долголетия, однако в возрасте 109 лет Петр Бадмаев был арестован Петроградским ЧК и обвинен в контрреволюционной деятельности. Спустя несколько месяцев он был отпущен на свободу, но жестокие пытки подорвали его здоровье. Доктор умер, так и не раскрыв тайны своего эликсира. Другие специалисты, которые занимались исследованием Кипрея, подверглись жестоким репрессиям. Многие расстреляны. И сам Иван-чай под шумок революции перестали производить, экспортировать и даже продавать собственному населению.



На фото развесочное отделение чайной фабрики 1905 года.

Только в предвоенные годы Сталину докладывают, что есть трава, которая может удваивать и утраивать силы солдат, без всякого ущерба их здоровью. Руководство страны опомнилось и поняло, что дальнейшее изучение и использование Иван-чая может значительно укрепить здоровье советских граждан, поэтому в местечке Копорье под Ленинградом был создан уникальный научно-производственный центр. И там по личному указу Берии производился Иван-чай по старинным русским рецептам и поставлялся в аптеки и в больницы.

Во время Великой Отечественной войны немецкая оккультная организация «Аненербе» (нем. Ahnenerbe – «Наследие предков», полное название – «Немецкое общество по изучению древней германской истории и наследия предков»), созданная Гитлером, также проводила исследования уникальных свойств Кипрея для создания сверхчеловека.

Конец лета 1941 года. Немецкая армия наступает по всем фронтам. Наиболее ожесточенные бои разворачиваются на северном направлении. Фашисты рвутся к Ленинграду, стремясь взять его в кольцо осадой. 1 сентября фашисты берут Копорскую крепость, которая служила надежным укрытием для бойцов Красной Армии. Немецкие танки ждут указание продолжить движение на Ленинград, но командующий группировкой «Север» генерал-фельдмаршал Фонлей отдает странный приказ: зайти в Копорье и уничтожить объект под кодовым названием «Река Жизни». И только недавно стало известно, что скрывается под этим поэтическим названием экспериментальная лаборатория, которая производила напитки по старинной русской рецептуре, в основе которой было именно использование Кипрея.

Историк Александр Серегин свидетельствует: «Немецко-фашистские войска во время Великой отечественной войны зашли в Копорье и танками буквально снесли город, растоптали поля Иван-чая гусеницами, разрушили все лаборатории, уничтожили всех, кто занимался Иван-чаем». Но почему немецкие стратеги решили отложить блокаду Ленинграда и поставить под угрозу план Барбаросса? Ради того, чтобы уничтожить несколько лабораторий и фабрику чая? Современные исследователи объясняют это уникальными свойствами, которыми обладает Кипрей.

Единственное упоминание о Копорском чае появилось в Советской России только в 1942 году, в блокадном Ленинграде. Была выпущена маленькая книжечка, составленная по работам профессора Ботанического института Палибина: «Чай и кофе из культурных и дикорастущих растений Ленобласти»... И вот совсем недавно люди вспомнили об этом целебном напитке. После длительного перерыва произвели по старым рецептам и взяли с собой в кругосветную регату моряки «Крузенштерна». Известный путешественник-одиночка Ф.Конюхов всегда во всех своих путешествиях пользуется этим целебным чаем!

Поэтому трудно сказать, что Русский чай – это какой-то инновационный продукт. Даже наоборот, так сказать нельзя.

Не пытаясь конкурировать, и тем более, делать "подделку" китайского чая, что делали недобросовестные чаоторговцы в XIX веке, необходимо возродить, существовавший на Руси задолго до привозного чая. Напиток, который любили и уважали не только на Руси, но и по всей Европе.



*Подробный рецепт изготовления черного чая из листьев земляники, иван-чая и т.п. приведен здесь, в разделе **лесные напитки** Верзилин "По следам робинзона" Начиная с 1956 года, из книги постепенно убирали иллюстрации, заменяя практические рисунки – развлекательными. Постепенно меняли и текст. В издании 1994 года отсутствуют уже целые главы, имеющие практическое значение – о постройке шалаша, о выпекании хлеба, о заготовке трав, об изготовлении природных матрасов и одеял...*

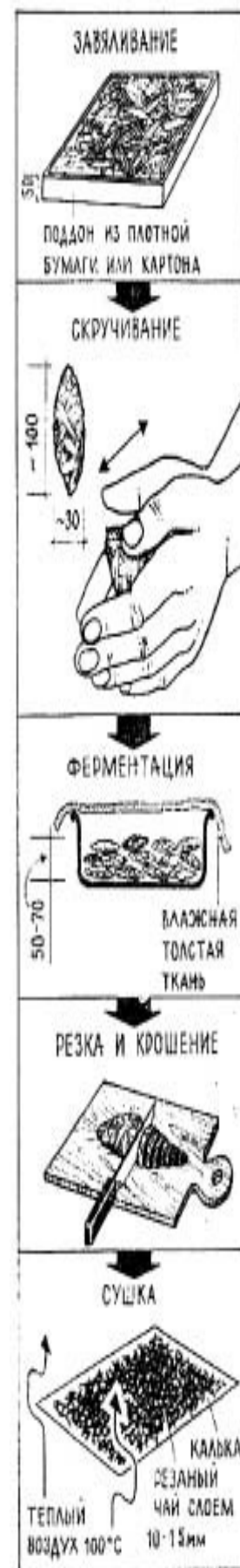
Завяливание: листья рассыпают слоем не толще 5 сантиметров на день или сутки, пока они не сделаются вялыми, при этом их надо периодически ворошить, не давая пересыхать листьям верхнего слоя и по краям.

Скручивание: листья скручивают между ладонями рук в небольшие веретенообразные колбаски размером примерно в полсосиски до тех пор, пока они не потемнеют от выступившего сока.

Ферментация: скрученные листья укладывают слоем в 5 сантиметров в эмалированную миску или лоток, укрывают мокрой тканью и ставят в теплое место (24-27оС) на 6-12 часов для созревания. Чем выше температура, тем процесс ферментации идет быстрее, окончание процесса характеризуется изменением травянистого запаха на насыщенный цветочно-фруктовый. Опасны слишком высокая температура и передержка - кипрей приобретает запах низкосортного перекипяченного "общепитовского" чая.

Сушка: ферментированные листья мелко режут, расстилают на ситах или противнях, застеленных пергаментом, слоем в 1-1,5 сантиметра и сушат при температуре 100оС около часа, периодически проверяя готовность на ощупь. Хорошо просушенный чай имеет цвет черного настоящего чая, насыщенный и более крепкий, чем у него, аромат, чайники при сдавливании ломаются, но не рассыпаются в труху. Когда этой кондиции достигнет основная масса чая, температуру сушки уменьшают, а тягу, умеренную в процессе сушки, резко увеличивают. При слишком высокой температуре и передержке чая в сушилке в букете появляется примесь запаха "сухой бумаги".

Хранение: как и настоящий чай, копорский требует плотной упаковки при хранении - лучше всего в



стеклянных банках с полиэтиленовыми крышками. Товарной кондиции копорский чай достигает примерно через месяц хранения, а в дальнейшем его свойства, как и у настоящего чая, еще больше улучшаются. Высушенные цветки также дают прекрасный напиток	
---	--

Из личной практики приготовления Копорского чая отмечу следующие моменты:

-Этап сбора для чая (июль-август-во время цветения) Отправляются за кипреем в сухую погоду, после схода росы. Листья срывают лишь здоровые, не тронутые ни болезнью, ни вредителями.

Мать всем травам плакун-трава, каждую травку рвать с приговором. Так говори: «Небо - отец, земля -мать, а ты, трава, позволь тебя рвать»...

- Этап завяливания лично у меня проходил около 8-12 часов, необходим для того, что бы при скручивании листья не ломались

-Со скручиванием думаю всё понятно

- Ферментация, - пробовал по разному, время очень зависит от температуры, кстати «недодержанный» чай по вкусовым качествам очень уступает, приготовленному должным образом, по сему этап ферментации является наиболее ответственным моментом. Готовность определял по ярко выраженному цветочно-фруктовому запаху.

-Сушка,- лично я листья не резал и их сушку производил целыми. Температура в духовке была от 60С до 120С при этом партия высушенная при низкой температуре походила на китайский зелёный чай, соответственно при более высокой черный, и чем выше температура тем крепче получался напиток.

-Хранение, - в стекле, без доступа света- самый идеальный вариант.

Холось бы ещё отметить, что подобным образом можно готовить, чай из малины,земляники, вишни, клёна, либо их купажа, Единственное отличие, это время ферментации разных растений разное, что необходимо учитывать при приготовлении смесей. Так же обращаю внимание, что нужно избегать соприкосновения сырья, с металлом — это сильно влияет на вкус чая.

Рецепты чая

Фирменный Городецкий чай

Довести воду до кипения (не более 80 градусов, когда пузырьки начнут отрываться от дна). Приготовить два фаянсовых чайника — большой и поменьше. Насыпать в маленький чайник одну чайную ложку Городецкого чая (в расчёте на один стакан воды), залить кипятком и настоять 7-10 минут. После этого слить в большой чайник. Уже распаренную заварку вновь залить кипятком и вновь настоять. И так — до четырёх раз. Последний раз заварку настаивать не более трёх минут. Делается это потому, чтобы последовательно извлекать из кипрея полезные ингредиенты. Знаменитый ханерол,

способствующий профилактике злокачественных заболеваний, извлекается на третий-четвёртый раз.

В первую заварку, для вкуса и усиления лекарственных качеств, можно добавить сухие ягоды, мяту или мелиссу.

Своеобразный заварочный «микс» пьют за 20 минут до еды или через полтора часа после еды. Неиспользованный чай можно хранить в холодильнике — свойства его не теряются. Выпитая на ночь чашка тёплого Иван-чая с мёдом гарантирует вам спокойный и быстрый сон.

Холодный летний чай

Вода, 2–3 чайных ложки сухих измельчённых побегов Иван-чая, мёд, изюм, курага или финики – по вкусу.

Заварить Иван-чай кипятком (лучше всего закипающей водой) в два приёма: сначала заполнить кипятком одну треть чайника, а через 5 минут долить доверху. Укутывать чайник не нужно. Выпив свежий горячий чай, вновь залить прежнюю заварку кипятком (и так до шести раз). Но холодный напиток из Иван-чая вкуснее горячего. Пить его хорошо с мёдом или сушёными фруктами, но не с сахаром.

Полевой чай

Вода, одна столовая ложка сбора из листьев Иван-чая, малины, земляники, смородины, цветков лабазника и шиповника.

Заваривать, как в предыдущем рецепте.

Деревенский чай

Вода, несколько листьев Иван-чая, яблони, смородины, вишни, рябины, липы.

Сложить 5–10 листьев стопкой, свернуть в рулетик и катать до тех пор, пока не выступит сок. Положить в эмалированную посуду, накрыть влажной марлей и поставить в тёплое место. Когда рулетики приобретут коричневый цвет, разложить в один слой и сушить на воздухе или в чуть тёплой печке, но обязательно в тёмном месте. Высохший чай готов к употреблению.

Поливитаминный чай

По одной чайной ложке измельчённых цветков Иван-чая, листьев крапивы, плодов шиповника, ягод чёрной смородины или рябины.

Все компоненты перемешать, залить кипятком, посуду плотно закрыть и держать в тёплом месте в течение чая, затем процедить. Чай можно пить как горячим, так и холодным.

Чай по-бурятски

Пол-литра воды, пол-литра молока, 2–30 грамм листьев Иван-чая.

Листья для такого чая собираются осенью, когда они пожухнут и свернутся в трубочки. Собранные листья сбрызнуть кипятком и недолго провялить в тёплом тёмном месте. Затем в кипяток бросить подготовленные листья, влить молоко и довести до кипения, постоянно помешивая. Снять с огня, настоять 10–15 минут.

Кипрей издавна известен как пищевое растение.

Его мясистые корни имеют сладковатый вкус, их едят сырыми и вареными. Высушенные корни перемалывают в муку, которую добавляют в тесто для выпечки лепешек, булок, хлеба. Эта добавка придает хлебобулочным изделиям оригинальный сладковатый привкус. Поджаренные корни - суррогат кофе. Умельцы из корней Кипрея получают даже легкий хмельной напиток. Листья Кипрея содержат аскорбиновую кислоту (витамин С), дубильные вещества, соли железа, никеля, меди, марганца, молибдена и других металлов, в которых нуждается организм человека и животных. Молодые листья и верхушки побегов до цветения едят в виде салатов, также из них готовят суп. Молодые корневые отпрыски используются аналогично спарже или цветной капусте. Еще большее значение имеют медоносные качества иван-чая. Это одно из лучших медоносных растений отечественной флоры. Его цветки, продуцируя огромное количество нектара и пыльцы, привлекают во время цветения множество насекомых, в том числе медоносных пчел. С 1 га зарослей кипрея, возникающих на вырубках или лесных пожарищах, пчелы могут собрать до 500 кг меда. Одна пчелиная семья приносит с зарослей иван-чая в улей от 5 до 17 кг нектара. Кипрейный мед прозрачный, светлый, с зеленоватым оттенком, нежного вкуса, приятного аромата. Знатоки ценят его очень высоко.

Лекарственное значение Кипрея и способы лечебного использования.

В тибетской и российской народной медицине Кипрей используют давно. С лечебными целями употребляют надземную часть (траву), отдельно листья и подземные части. Считается, что препараты из Кипрея обладают вяжущим, кровоостанавливающим, мягчительным, жаропонижающим, успокаивающим, снотворным, ранозаживляющим действием. Известно употребление лекарств из кипрея для нормализации деятельности желудка и кишечника, при головной боли, бессоннице, маточных кровотечениях и многих других недугах. В медицине используют верхнюю часть растения.

Кипрей собирают во время цветения в сухую погоду после схода росы. Сырье получается хуже качеством или совсем негодным, если сбор проводится при повышенной влажности. Кипрей быстро сушат при хорошем проветривании в тени. Сырье хранят в деревянном ящике в сухом месте. Интересно, что качество его в процессе хранения в первые 2 года становится не хуже, а лучше. Кипрей успокаивающе действует на нервную систему, но по своему транквилизирующему свойству немного уступает валериане. В нем много

танина и слизи, что оказывает сильное обволакивающее и противовоспалительное действие при энтероколитах, сопровождающихся поносами, при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, хроническом гастрите.

Отвар травы растения изучался фармакологами: в опытах на животных установлено седативное и противосудорожное действие растения, сходное с влиянием аминазина. Из соцветий кипрея получен препарат ханерол, испытываемый в клиниках как высокоактивное противоопухолевое средство. Как оказалось, он эффективен и против вируса гриппа. (На данный момент не выпускается)

Рецепты Кипрея для питания

Витаминный салат из листьев и побегов Кипрея Молодые листья и побеги моют, мелко нарезают, перемешивают с зеленым луком, зеленью укропа и петрушки, заправляют растительным маслом или сметаной и солят. 150 г кипрея, 10 г лука, 1 столовая ложка масла или сметаны.

САЛАТ из Кипрея: 100 г молодых побегов Кипрея, 50 г зеленого лука, 2 ст.л. тертого корня хрена, 20 г сметаны, четвертинка лимона, соль, перец по вкусу. Зелень Кипрея опустить в кипящую воду на 1 - 2 минуты, дать стечь воде, измельчить. Смешать с измельченным луком, добавить хрен, соль, перец. Заправить сметаной и лимонным соком.

Пюре из листьев и побегов Кипрея Листья и побеги моют, отваривают, помещают на сковородку с припущенными тертой морковью и луком, добавляют томатную пасту, соль, перец и доводят до готовности. 200г кипрея, 1 луковица, 1 морковка, 1 столовая ложка томатной пасты.

Лепешки из корневищ Кипрея Высушенные корневища перемалывают в муку. Затем ее смешивают с мукой из злака, добавляют соду, соль, растительное масло, яйцо, кефир, взбивают и выпекают лепешки. Подают с кефиром или простоквашей. Три столовые ложки муки из корневищ, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 сырое яйцо, 1/2 стакана кефира, сода, соль. А вообще проявив смекалку:) можно самостоятельно придумать массу рецептов из Кипрея.

Применение Кипрея в народной медицине

В народной медицине кипреем лечат золотуху, головные боли, нарушения обмена веществ, бессонницу, ангину, отит, гнойные раны. Самые простые и доступные растения способны оказать благотворное действие на больные нервы. В народе давно было замечено, что лечебные настои из Кипрея способны посоперничать с валерианой.

Народная медицина рекомендует :

При лечении неврастении водный настой листьев Кипрея: 1 столовую ложку измельченных листьев залить 1 стаканом кипятка, настаивать в тепле не менее 6 часов; еще лучше залить листья на ночь, а утром процедить (можно сделать это

в термосе). Принимать дробными порциями в течение дня. Суточная доза 0,5л.

Водный настой листьев Кирея дает особенно хорошие результаты в сочетании с настоеккой из листьев малины, которую можно приготовить следующим образом: наполнить банку на 1/3 измельченными листьями малины и налить доверху обычную 40 %-ную водку; настаивать 9дней; процедить; принимать в первые 10 дней по 20 капель 3раза в день за 30мин. до еды, во вторые 10 дней - по 30 капель; в последующие дни — по 50 капель. Курс лечения - не менее 3-х месяцев.

При головных болях, мигрени используют смесь: цветки кипрея — 4 г, листья любистока — 2 части, лист крапивы — 1 часть. Одну столовую ложку сбора залить 200мл крутого кипятка, закрыть, настаивать 40мин. и выпить за два приема.

При авитаминозе, цинге свежие листья добавляют в салаты как витаминное средство. Одну столовую ложку сухих листьев на 1 стакан кипятка. Настаивать, укутав, 1-2 часа, процедить. Принимать по 1 столовой ложке 3—4раза в день.

При сифилисе, гонорее, при белях у женщин народная медицина рекомендует отвар корневищ иван-чая. 20г корневищ залить 1 стаканом кипятка, выдержать на водяной бане 30мин., охладить, процедить. Принимать внутрь по 1/3 стакана 3 раза в день до еды.

При ранах.

Прикладывать к ране чистые листья кипрея. Или измельчить листья и прикладывать их на бинте. Приготовить настой, как было указано в рецепте лечения головной боли. Настоем промывать раны. Сухую траву кипрея измельчить до состояния порошка. Присыпать ссадины и раны.

Здесь я не ставил себе целью осветить все рецепты народной медицины, коих огромное число, но хотел показать насколько разнообразным может быть применение Кипрея в медицине.

Магическое использование Кипрея

В колдовстве его использовали в качестве средства для наведения дурмана, дремы, во время обработки глубокой раны у больного. Благодаря колдовскому ритуалу, человек совершенно не чувствовал боли, впадал в легкий транс и дремал.

У финнов принято пить чай из кипрея отцу с сыновьями, особенно если сыновья никак не могут выбрать себе невест.

Корень используется как защитный амулет.

Корень его очень тверд, едва топором отрубишь, а цветом - сверху бур, внутри - искрасна же бур. Годится к, делу лишь корень, копать его 1 августа на заходе солнца. Годится чистой держать в избе или с собою в пути носить, тогда не коснется нечистый дух;

с этим корнем собирать все травы - пусть будет при тебе; если нет его при себе, так хоть приложи потом к этому корню траву - и получит любая трава свою

силу.

Вот, что пишет И.П. Сахаров в своём сборнике о Чернокнижие:

-Трава плакун пользуется во всех деревнях и селах уважением и страхом. Чародеи создали об ней особенный миф, противный религии, и обставили обрядами, достойными сожаления.

Чародеи, собирая плакун-траву в Иванов день, утреннюю зарю, без всяких железных орудий выкапывают ее корень. Простолюдины полагают, что это растение обладает удивительною силою: приводить в страх нечистых духов, смирять их и приводить в покорность. Этою силою обладают только корень и цветы. Знахари употребляют корень плакуна для изгнания домовых, ведьм и нечистой силы, стерегущих клады.

С горестию упоминаем о суевериях наших поселян над этою травою. Может быть, наши слова дойдут до сердец благодетельных помещиков и, может быть, принесут пользу истреблением народного зла в верование этой траве. Наши суеверы до того простерли свою дерзость, что раскрытие их проказ невольно приводит в негодование. Выкопавши траву плакун с корнем, являются в церковь, стараются с сею травою стоять в алтаре, держа в руке корень, обращенный на восток. В это время они произносят заговор:

«Плакун, плакун! Плакал ты долго и много, а выплакал мало. Не катись твои слезы по чисту полю, не разносись твой вой по синю морю. Будь ты страшен злым бесам, полубесам, старым ведьмам киевским. А не дадут тебе покорища, утопи их в слезах; а убегут от твоего позорища, замкни в ямы преисподние. Будь мое слово при тебе крепко и твердо. Век веком!»



Для них бывает недовольно этих вздорных слов; они вздумали еще одним обрядом придать особенную силу этой траве, о котором невозможно и упоминать. Чародейский травник, занесенный в русскую землю из Белоруссии и Польши, говорит о многих обрядах над травою плакуном, обрядах, противных христианской религии. У записных знахрей травники сохраняются

письменные, польскими буквами. Не умея их читать, они точь-в-точь произносят их, не упуская даже ни одной буквы. Этот новый источник сельского заблуждения, вероятно, зашел в наше отечество во время самозванцев. Кто бы не пожелал, чтобы эти травники были уничтожены или, по крайней мере, чтобы простолюдины уверились в их ничтожности?



В данной компиляции я использовал фото и статьи из всемирной паутины, различных травников, автореферат Вало́ва Р.И - Фармакогностическое исследование надземной части *Chamaenerion angustifolium* (L.) Scop. **Посему на авторское право не посягаю:) Всем авторам огромная благодарность.**