

Иван-Чай... «Русский чай» «Встань-трава» от ШЕРТ

Забытые рецепты древнеславянской культуры. Напиток чайный – фито-чай.



Настоящий таежный вкус и аромат, без кофеина и искусственных добавок:

- Полезная замена обычному чаю;
- В 5 раз больше антиоксидантов;
- Не красит зубную эмаль;
- Детоксикация вместо перевозбуждения;
- Чаепитие как ежедневное оздоровление.

К сожалению, сейчас не так часто мы принимаем травы, а ведь раньше наши предки лечились только травами, корешками, заговорами. В отличие от медикаментов они очень мягко воздействуют на нас - сохраняют структуру и эндокринную систему.

Иван-Чай – вкусный, целебный напиток, который когда-то пили наши предки. Он несёт в себе необыкновенную силу и мощь. Имеет сбалансированный микроэлементный состав, который подпитывает нас какой-то родовой силой.

На Руси Иван-Чай называли «встань-травой». Наши предки считали, что эта трава настолько сильная и могучая, что поднимала мужиков, даже практически лежащих, отсюда и такое название. Обладает также свойством *улучшать потенцию*, так как хорошо очищает мочеточники. Имеет мочегонный эффект в первые 3 дня после приёма, после, этот эффект проходит. Мочеточники промываются, воспалительные процессы в простате вычищаются и функция восстанавливается.

Иван-Чай (кипрей узколистный) состоит из стебелька, листочков и соцветий розового цвета. В цветках учёные нашли высокомолекулярное соединение – ханерол, из которого делают противораковые препараты, добавляют в онкологические сборы, делают вытяжку. Сам чай готовится из листиков, которые собираются, ферментируются, сушатся.

Ферментировать – это значит обогащать листья собственными ферментами. Листья, прежде чем ферментировать – разрушают, и они выделяют сок. Затем несколько часов их выдерживают в тёплом месте. После чего резко подсушивают в сушильной камере, где как в «капсуле» закрывается всё, что там накопилось: *минералы, полезные вещества, энзимы и другие ферменты.* При заваривании эта «капсула» раскрывается, и вся сила переходит в чай. **В 5-6 раз больше витамина С, чем в лимоне, поэтому чуть-чуть имеет кислинку.** Хорош при простудах.



Для коррекции фигуры рекомендуется ферментированный иван-чай, так как ферменты очень хорошо влияют на наш желудочно-кишечный тракт. Во-первых, ферменты поддерживают работу поджелудочной железы, а, во-вторых, обогащают кровь энзимами (ферментами, которые содержатся в иван-чае) и кровь становится молодой. Известно, что вся красота природная идёт изнутри, проявляясь внешне. Также листья иван-чая содержат слизь, которая не чувствуется. Содержащаяся в листьях слизь мягко обволакивает стенки желудка, тем самым нам не так сильно хочется кушать, так как «голодовые» рецепторы как бы затягиваются этой слизью.

А благодаря мочегонному эффекту **выводится всё лишнее, все токсины.** Этот вкусный, ароматный чай **можно заваривать 2-3-4 раза, не теряет свои целебные и вкусовые свойства, окрас напитка остаётся.** Он **не содержит кофеин** (в нашей полосе не растут травы, содержащие кофеин), поэтому **его можно пить и младенцам, и пожилым и старым людям в любое время суток.** *Особенно хорош для тех, у кого давление, кто любит крепкий чай, но не может его пить.*



Чтобы приготовить вкусный напиток, достаточно его заварить не более 75 градусов горячей воды, то есть – не кипящей водой, а просто горячей, не перекипевшей – 10-15 минут, гранулированный чай быстрее заваривается, листовому Иван-чаю требуется настояться 20-25 минут. **Иван-чай, как бодрит, так и успокаивает, помогает при бессоннице, убирает головные боли.**