

Методология приготовления ферментированных чайных напитков из трав



врач-фитотерапевт
Н.А.Огренич

**Чаяпитие – это традиция
семейная, коллективная, народная,
где наряду с хорошим настроением и приятным вкусом,
организм получает в доступных формах разные соединения,
в том числе микроэлементы и витамины**



Ферментация - это совокупная биохимическая переработка сырья его собственными ферментами и присутствующими микроорганизмами, без доступа кислорода, что приводит этот продукт к частичным структурным изменениям и появлению новых соединений

Ферментация – наиболее важный процесс в технологии производства чайного напитка из трав

Задача ферментации – максимальное накопление ценных *ароматных, полезных продуктов* со своими *вкусовыми особенностями*, путем изменения химического состава сырья с учётом *токсической безопасности*

Мы научились получать продукты ферментации (сухие «чайные напитки» и жидкие экстракты) из

·Листьев и стеблей;

·Соцветий ;

·Ягод и плодов;

·Корней;

·Коры

Для изготовления ферментированных сухих чайных напитков используем следующие растения:

- иван-чай (лист и молодые побеги);
- ежевику(лист и молодые побеги);
- малину (лист и молодые побеги);
- яблоню(лист и молодые побеги);
- вишню(лист и молодые побеги);
- грушу(лист и молодые побеги);
- боярышник(лист и цвет);
- бузину чёрную(лист и цвет);
- калину(лист и цвет) и др.



Объединяет ферментированные чайные травяные напитки
общая последовательная технология приготовления

- сырье для ферментации *собираем руками;*

- предварительного *подсушивания* собранного сырья *не проводим;*

- плотно *укладываем* собранное сырьё (верхушки растения, лист, или молодые побеги) *в мешки* (желательно льняные) и *хорошо уплотняем;*

- мешки с сырьём *плотно окручиваем* полиэтиленовой пленкой (плотной материей), *предотвращая доступ кислорода* к этой массе сырья;

Объединяет ферментированные чайные травяные напитки общая технология приготовления (**продолжение**)

·укладываем мешки на деревянные доски, их плотно укрываем для сохранения тепла;

·оставляем на 24 часа, периодически поворачивая мешки (при наружной температуре 22-25 градусов не возникает проблем в ферментации);

·продолжительность ферментации иван-чая, бузины чёрной, калины, боярышника от 24 до 28 часов. *Продолжительность ферментации* груши, яблони, вишни, ежевики, малины от 36 до 42 часов. *Жёсткое, твёрдое и с меньшей влажностью сырьё* дольше ферментируется.

Объединяет ферментированные чайные травяные напитки общая технология приготовления (**продолжение**)

.Уже ферментированное сырьё подсушиваем под навесом в течение 3-4 часов, периодически помешивая, затем измельчаем сечкарней и выкладываем тонким слоем под навес для досушивания.

.А некоторые чаи сушим без измельчения

Сушка такого сырья очень ответственный и важный этап, её мы проводим на стеллажах покрытых толстой бумагой(картоном) под навесом избегая контакта с солнечными лучами.

Первые сутки необходимо не менее трёх – четырёх раз всю массу перевернуть и перемешать.

После высушивания оставляем чай в помещении с постоянной влажностью (*в деревянном или бумажном коробе*) на 2-3 месяца для медленной ферментации. После этого чай приобретает («накапливает») свой характерный аромат и готов к употреблению .



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

Приятного чаепития!

врач-фитотерапевт
Н.А.Огренич

