



Иван-чай...

Чисто астрологически, лист накапливает полезные вещества в последней четверти лунного цикла.

Потом он сбрасывает их в корневую систему и в семена, становится "пустым". Практически определено лучшее время сбора - четверть лунного цикла до новолуния в конце июля - начале августа.

С утра собрать листья, утрамбовать в мешок из-под муки и **оставить до ночи томиться** (температура внутри будет увеличиваться).



Ближе к полуночи перемолоть через мясорубку всё собраное...



Если использовать такую решётку, то мясорубка прослужит значительно дольше....

А если её предварительно разобрать и смазать литиевой смазкой...



Всю получившуюся массу сложить в подходящий таз.

Налить тёплой воды в кружку



Взять чайную ложку с горкой мёда





и размешать до полного растворения



вылить в чайную массу



хорошенько перемешать в течении пары - тройки минут



Разложить по меньшим формам высотой семь - восемь сантиметров в утрамбованном виде, накрыть

влажной тканью и оставить на ночь ферментировать



Если утром запах сильный и приятный, то разложить по секциям сушилки и сушить почти весь день, перемешивая в инфракрасной сушилке приблизительно на отметке 4,2 терморегулятора. (на полной мощности подгорает)





После сушки сложить в закрывающееся плотной крышкой ведро.

Собрать отдельно цветы иван-чая.



Высушить



Перемешать с готовым чаем



Всё.

Не совсем...



Добавить к сбору листьев сосновые иголки (хвою) в 5-7 % отношении к объёму кипрея....

Исходная плантация иван-чая на вершине горы (на пиках гор и холмов скапливается энергия Земли в очень больших объёмах по сравнению с равнинами и листья имеют липкий эфирный налёт)



И чтобы в будущем плантация жила и увеличивалась, то листья собираются максимально бережно к растению...



Собственно, это вся технология....

