Муниципальное автономное образовательное учреждение «Староалександровская СОШ им. Калиева А.М.»

«Удивительное растение Иван-чай. Иван-чай с травяными добавками»

Автор: Каримова Эвелина Равитовна, 10 класс

Научный руководитель: учитель биологии Каримова Айсылу Маюровна

© FokinaLidia

Проблема

При наличии местного растительного сырья люди употребляют чайные напитки низкого качества. В процессе работы участником проекта получены реальные продукты – Копорский чай, изготовленный в домашних условиях.

Цель работы: изготовление Копорского чая в домашних условиях с травяными добавками.

Задачи:

Изучить литературу по истории происхождения Копорского чая, свойства некоторых лечебных трав.

Выяснить, что знает население о напитках из Иван – чая.

Провести исследовательские работы в период летних каникул по поиску, наблюдению, сбору и заготовке Иван – чая с листьями смородины, малины, вишни, черемухи, земляники, мелиссы, мяты, котовника.

© FokinaLidia

Гипотеза: заключается в том, что при наличии местного растительного сырья, возможно приготовить целебные напитки.

Объект исследования: чай

Предмет исследования: Копорский чай.

Методы исследования:

1. Анализ литературы
2. Практический метод
3. Наблюдение, сравнение.

Актуальность темы: Одним из удивительных растений растущих у нас является «Иван-чай», который способен не только взбодрить, но успокоить и избавить от болезней, укрепить иммунитет. В России растет огромное количество кипрея, его переработка очень проста, и стоимость готового продукта может быть чрезвычайно низкой. Но польза от него была бы огромна для каждого человека и для народа в целом.

© FokinaLidia

История «Иван-чая» и замены его на Руси иноземным чаем

До появления китайского чая на Руси наши предки пили Иван-чай. Этот чай пили более 6 тысяч лет назад. Копорский чай - традиционный русский чай, упоминаемый в старорусских летописях с XII века. С древности наши предки владели технологией изготовления вкусного, ароматного и целебного чая из кипрея узколистного. Европа узнала о нем после победы князя Александра Невского над рыцарями - крестоносцами. В Германии, Голландии, Швеции, Франции он был известен как Русский чай.

© FokinaLidia

Происхождение названия растения

Недаром сохранилось название копорский чай – по селу Копорье под Петербургом, где процветало такое производство. Так почему же в России прекратилось столь выгодное производство Копорского чая? А истинная причина в том, что владельцам Ост - Индийской компании надо было убрать с собственного рынка Англии мощнейшего конкурента – Русский чай! Компания добилась-таки своего, был снижен закуп Русского чая, а после революции в России 1917 года, Копорье разорилось.

© FokinaLidia

Лечебные свойства Иван-чая

Вещества	Оказывающее действие на организм
Витамин С до 588 мг	в 5-6 раз больше, чем в цитрусовых восстановитель, увеличивает сопротивляемость инфекции
Витамины группы В	обеспечивают нормальное функционирование нервной системы, состояние кожи и слизистых.
Витамины группы Р	обладающие антимикробным, антиоксидантным действием

© FokinaLidia

Способ заварки чая

В заварочный чайник помещают сырье, рассчитывая по 1 чайной ложке на каждую чашку напитка. Заварка заливается водой, не доведенной до кипения (температурой до 90 градусов). Чайник закрывают и оставляют на 15-30 минут. Заварка может быть использована повторно до 4 раз. Кроме того, такой чай можно пить и охлажденным, поскольку он может постоять 1-2 сутки и при этом не утратит полезности и вкуса.

Ароматный и вкусный иван-чай, дополненный листочками чая с листьями смородины, малины, вишни, черемухи, земляники, мелиссы, мяты, котовника**, способен:**

Восполнить нехватку минералов и витаминов.

Укрепить иммунитет.

Помочь быстрее выздороветь при инфекциях и простудах.

Ускорить излечение от гастрита и язвенной болезни.

Сохранить зрение в пожилом возрасте.

Улучшить мозговую деятельность.

Поддержать здоровье сердечно-сосудистой системы.

Избежать развития сахарного диабета или помочь в его лечении.

Вывести камни из мочевого пузыря и почек.

Улучшить обменные процессы.

© FokinaLidia

Особенности Иван-чая

Целебные свойства «Иван-чая» - легкое слабительное, мягчительное, обволакивающее, болеутоляющее, противосудорожное действие. По своим противовоспалительным свойствам «Иван - чай» превосходит все лекарственные растения - научно доказано, что у него самый высокий среди растений коэффициент противовоспалительного действия. **Ферментация (брожение) придаёт травам изысканный аромат.**

Один из способов приготовления копорского чая в домашних условиях

Сбор.

Вяление.

Ферментация.

Сушка.

© FokinaLidia

© FokinaLidia

Хранение.

Хранить чай нужно в темном месте в хлопчатобумажных мешках, в стеклянных банках закрытых полиэтиленовыми крышками, в бумажных упаковках.

Наилучший вкус Копорский чай приобретает через месяц хранения и чем дольше он выдержан при правильном хранении тем лучше будут его вкусовые свойства.

© FokinaLidia

Мой опыт приготовления чая

Дегустация чая учащимися 11 класса

© FokinaLidia

Опрос среди одноклассников

В опросе приняли участие 20 учеников

Результаты получились следующими:

87% - любят чай

73% – знают, что Иван-чай произрастает в нашей местности

80% - не знают, что такое Копорский чай

51% - считают, что полезен для здоровья

50% - считают, что можно сделать чай в домашних условиях

© FokinaLidia

Социологический опрос среди жителей села

Вопросы были следующими:

1. Любите ли вы чай?
2. Полезен ли чай для здоровья?
3. Какой чай предпочитаете зеленый или черный?
4. Можно ли сделать чай в домашних условиях нашей местности?
5. Произрастает ли на вашей территории Иван-чай (кипрей)?
6. Знакомо ли Вам название Копорский чай?

Результаты получились следующими:

87% - любят чай

73% – знают, что Иван-чай произрастает в нашей местности

80% - не знают, что такое Копорский чай

51% - считают, что полезен для здоровья

50% - считают, что можно сделать чай в домашних условиях

© FokinaLidia

Результаты исследования:

1.Познакомилась с историей возникновения древнерусского напитка и его свойствами.
2.Узнала почему вредно употребление современного чая.
3.Провела опрос с населением о напитке из Иван –чая.
4.В результате полученных знаний освоила процесс получения Копорского чая и сама изготовила его в домашних условиях.
5. В период летних каникул произвела сбор и заготовку Иван – чая, с листьями смородины, малины, вишни, черемухи, земляники, мелиссы, мяты, котовника.
6. По рецепту изготовила Копорский чай.

© FokinaLidia

Выводы:

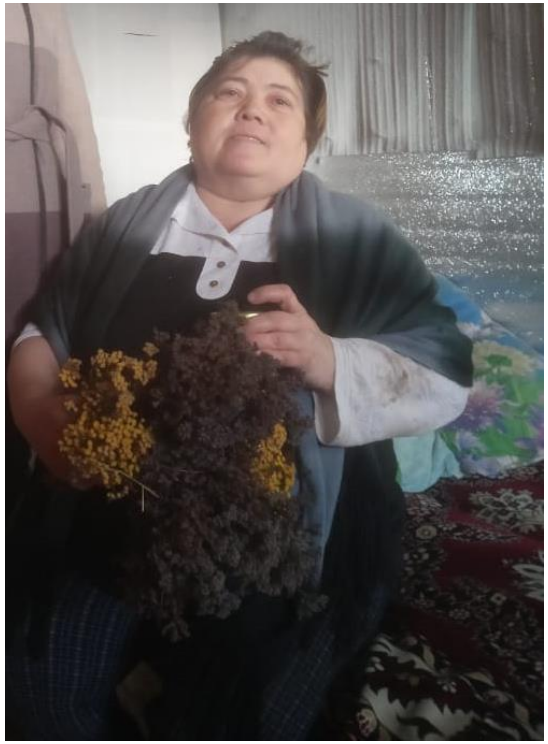
На основании результатов исследования можно сделать следующие выводы:

1. Изучила литературу по истории Копорского чая, познакомилась с некоторыми свойствами лечебных трав.
2. Выяснила, что знает население села о напитках из Иван – чая.
3. В период летних каникул произвела сбор и заготовку Иван – чая с листьями смородины, малины, вишни, черемухи, земляники, мелиссы, мяты, котовника.
4. По рецепту изготовила Копорский чай.

Таким образом, выдвинутая гипотеза подтвердилась, если есть в наличии местное растительное сырьё, то из него возможно приготовить целебные напитки.

© FokinaLidia

Со слов травницы Курмановой Хатиры мы узнали что, она и ее семья на себе испытали целебное действие напитков из иван – чая. Травница заметила, что члены семьи стали меньше болеть, у них повысился иммунитет, ни разу зимой не болели простудными болезнями. Поэтому рекомендуем и другим использовать для профилактики заболеваний.



© FokinaLidia

Заключение:

Теперь я знаю, что трава иван-чай растёт и у нас, узнала о его полезных свойствах и сама собираю и готовлю этот чай. Зная и учитывая полезные свойства иван - чая каждый год мы заготавливаем его в больших количествах. Самостоятельно приготовленный мною чай ничуть не отличался по вкусовым качествам с купленным в аптеке.

© FokinaLidia

Цель моего исследования достигнута. Копорский чай - ароматный, целебный напиток, который мы можем приготовить в домашних условиях. Мне очень понравилось проводить исследование, теперь мы пропагандируем напиток из Иван-чая всем нашим друзьям, родственникам. Я узнала много полезной информации из истории развития чая.

Подружитесь с иван-чаем, доверяйте его **волшебной** силе и будете здоровы!

© FokinaLidia

Спасибо за внимание!

© FokinaLidia