**Ферментация листьев кипрея:**

Для приготовления чайного напитка с неповторимым ароматом, насыщенным цветом и мягким вкусом идёт лист кипрея узколистного.

Собирать листья нужно подальше от города и дорог.  
Лучшее время, когда кипрей цветёт. У него тогда больше сока. На листьях не должно быть никаких желтых пятен и точек.

З а в я л и в а н и е: Собранные и вымытые листья рассыпают на ткань слоем не толще 5 сантиметров в тени на день или сутки, пока они не сделаются вялыми. (Это делается для того, чтобы при скручивании лист не ломался, не крошился, а стал мягким и податливым.)

С к р у ч и в а н и е: Листья скручивают между ладонями рук, пока не выступит сок. При ручной технологии во время скручивания листа не происходит соприкосновение с металлом, при котором разрушаются содержащиеся в нём витамины и некоторые микроэлементы.

Ф е р м е н т а ц и я (брожение): Скрученные листья насыпают слоем в 5 сантиметров в ящик или на противень, накрывают мокрой тканью. Можно поставить под гнёт, для усиления соковыделения, но тут нужно следить. Чтобы листья не заплесневели, их нужно часто мешать. Данным действием формируется запах, из травяного он превращается в медово-цветочный.  
В зависимости от того, сколько лежит чай, он получится либо черный, либо зеленый. Для зеленого достаточно полежать 12-24 часа, для черного - 1-3 суток. (В зависимости от внешних условий). Оба чая полезны. Разница только во вкусе, кому что нравится.  
Далее «колбаски» можно порезать помельче, а можно оставить так.

С у ш к а: Ферментированные листья сушат в духовке при температуре 50-55 градусов около часа, но с приоткрытой дверью духовки. Высушивать надо до состояния, когда листик ломается, но не крошится.

Для подстраховки, после сушки, можно дать немного полежать чаю на воздухе.

Хранить чай следует в тёмном месте, в плотно укупоренной посуде.

Можно также засушить цветы "Иван-чая" и добавить в напиток.