

## Особливості технології приготування і подавання чаю за традиціями Туреччини

Анастасія Ромась, Олена Павлюченко

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Одним із популярних видів кафе на ринку ресторанного господарства України є чайні салони. Особливістю яких є широкий асортимент чаїв та напоїв на їх основі. Для залучення до закладу більшої кількості споживачів чайні салони використовують в своїй практиці чайні церемонії. На разі дуже модним віянням є створення чайних закладів за традиціями інших країн, особливо східних. Заклади такого виду мають приємний інтер'єр, широкий асортимент чаїв представленої країни, що в поєднанні створюють неповторну атмосферу і естетичну насолоду.

**Матеріали і методи.** Об'єктом дослідження обрано технологію приготування і подавання чаю за традиціями Туреччини.

**Результати.** В світовій чайній індустрії поняття турецький чай мало відомо. Для чаювання по-турецьки використовується незвичайна конструкція, яка складається з двох чайників – один чайник меншого розміру ставиться на чайник більшого розміру. Ця конструкція називається «чайданлик» (çaydanlık). Верхній «демлик» (demlik) – призначений для заварювання чайних листків, нижній відповідно для гарячої води.

Турецький чай відрізняється від інших чаїв, і потребує особливого методу заварювання. У верхній чайник «демлик» засипають 6-7 столових ложок чайних листків, а в «чайданлик» заливають чисту і свіжу воду, як правило, джерельну. Конструкцію з'єднують і розміщують на підігрівуючій поверхні – газовій або електричній плиті. Розмір порції для заварювання чаю розраховують в залежності від сорту чаю і конструкції «чайданлик».

Конструкція «чайданлик» працює за принципом самовару (в Туреччині самовар має схожу назву – семавер). Найголовнішим є те, що «демлик» ніколи не повинен мати контакт з вогнем. Спочатку листки чаю розігріваються і розм'якшуються за допомогою пари, а потім «демлик» заливають кип'ятком до половини. В «чайданлик» знову доливають свіжу воду і ставлять на плиту. Після закипання води, чай заварюють близько 10 хвилин, але після приготування вогонь не вимикають, а лише зменшують, тому що турецький чай завжди повинен подаватися гарячим.

Чай подають в невеликих склянках тюльпаноподібної форми – армуд, які розміщують на блюдцях, куди кладуть декілька шматочків цукру. Дуже часто армуд обполіскують кип'ятком, перед тим як налити чай. Скло покликане демонструвати колір і чистоту напою, недопустимо щоб в ньому плавали чайніки. Міцність напою визначає гість.

**Висновки.** Організація чайної церемонії по-турецьки має ряд особливостей, проте не потребує особливих капітальних вкладень. Тому, може широко використовуватись закладами ресторанного господарства для залучення додаткових потоків відвідувачів.