

4. ПОПУЛЯРНІСТЬ ЧАЙНИХ САЛОНІВ НА УКРАЇНІ

Фурманова Ю.П., Паламарчук Л.В.

Національний університет харчових технологій

В останні 50 років традиції чайної майстерності активно подорожують по світу, змушуючи все більшу кількість людей відмовлятися від дешевого чаю в пакетиках заради досягнення істинної суті чаю - напою, що зближує душі. Традиція проведення чайних церемоній з'явилася в Китаї. Потім з Піднебесної вона перекочувала до Японії, де імператорські придворні перетворили її на витончене змагання з дегустації. Китайська чайна церемонія називається «гунфу ча», що в перекладі означає «вище мистецтво чаю». Воно зародилося в середовищі китайських буддистських ченців у I-II столітті до нашої ери. Справді, чай — це філософія Сходу.

Культура Сходу на Україні набуває дедалі більшого поширення та популярності. З давніх-давен люди знали цілющі властивості чаю. Знали, що він вгамовує головний біль, бадьорить, знімає почуття втоми, поліпшує травлення і заспокоює тіло і душу.

Перші заклади, в яких пропагувалася культура споживання чаю, створювалися не як бізнес-проекти, а як чайні клуби за інтересами. Ця форма з часом набула поширення. Як наслідок, вони розділилися на три групи: елітні чайні клуби для дійсних шанувальників чаю; демократичні для ширших мас населення (модної публіки); дійсно народні чайні.

Елітні чайні клуби відвідують люди, які цікавляться східними культурами, зокрема чайною культурою і чайними церемоніями. Це вузьке коло людей, де 85 % - постійні гості. До чайних клубів масового формату приходять ті, хто не надає великого значення езотериці, але цікавиться чайною культурою. Тут можуть збиратися на pre-party, корпоративні вечірки. В цих закладах може бути DJ (ді-джей), алкогольні напої, страви, наприклад суші.

Народні чайні клуби – це чайні, ще більш демократичні, по-справжньому народні, без езотерики та пропагування східної чайної культури, їх послугами користуються студенти, школярі, службовці офісів, батьки з дітьми. Поряд з чаєм тут можуть запропонувати каву, широкий асортимент борошняних кондитерських виробів, солодких страв.

У першій і другій групі присутні відповідний набір китайських чайних церемоній, здійснюється підбір чаїв від чайного майстра. Для першої групи закладів чай найчастіше закуповують у Китаї. В третій та другій групі постачальниками чаю є відомі фірми.

Чайні відкривають окремі господарюючі суб'єкти на ринку ресторанного господарства та відомі постачальники чаю, наприклад "Мономах", "Світ чаю" при своїх магазинах. При ресторанах можуть створюватися чайні кімнати з

певною стилістикою: китайською, японською, індійською тощо. Інтер'єр чайних клубів виконується в стилізованому східному стилі.

В Україні кількість чайних салонів є незначною. Більшість їх сконцентрована на Західній Україні, але в інших областях кількість даних закладів достатня, щоб задовольнити потреби споживача у наданні таких послуг. Найбільш популярні в Україні є такі чайні клуби та салони: «Дім чайного майстра», «Макоча», «Скарби піднебесної», «Шале» тощо.

ЛІТЕРАТУРА

1. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Підручник для вищих навчальних закладів / За заг. ред. П'ятницької Н.О. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

2. Коли люди п'ють чай, зникає будь-яка дискримінація / Артем Жуков, Марина Кучук. – Режим доступу до ресурсу: <http://www.day.kiev.ua/uk/article/cuspilstvo/koli-lyudi-pyut-chay-znikaie-bud-yaka-diskriminaciya//>