

УДК 008:316.7: 330.4 ; 330.4:519.8:519.7:007
JEL classification: C02, C53, E37
[https://doi.org/10.31891/dsim-2026-15\(19\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2026-15(19))

РОЗВИТОК СВІТОВОЇ ЧАЙНОЇ КУЛЬТУРИ

ЛИСЕНКО Олена

кандидат економічних наук,
доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу,
ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет»
<https://orcid.org/0000-0002-3203-8690>
e-mail: Lysienko.Elena@gmail.com

Філософія і система традицій приготування та споживання чаю – це сучасна культура чаювання. Її значення – повага, спокій та гармонія. Чай допомагає знизити рівень стресу, покращити концентрацію, розслабитися, підтримує емоційну рівновагу.

Мета статті – дослідити розвиток та об'єднуючі моменти світової чайної культури, її історію та особливості розповсюдження чайних традицій у різних країнах. Об'єкт дослідження – основні культури вживання чаю, сучасний чайний етикет та їх конкретна реалізація. При проведенні дослідження використовувались такі методи, як: аналіз і синтез, методи порівняння та спостереження, метод узагальнення. Гіпотеза дослідження: з'ясувати, чи справді чайна культура охоплює весь сучасний світ, чи об'єднує вона людей крізь спілкування і взаємоповагу.

Означені спільні сучасні тренди приготування та подачі чаю. Описані види спеціалізації чайних: китайська та японська культура чаювання, класична англійська культура споживання чаю, чайні клуби. Розглянуто основні культури вживання чаю: китайську культуру чаювання, японську, британську, культуру чаювання в Туреччині, Індії, Марокко, Тибеті, і традиції чаювання в Україні, історично пов'язані із вживанням трав'яних зборів.

Дослідження показало, що в Україні зміни в культурі чаювання відбуваються швидко. Чайні, які пропонували швидкий перекус, сьогодні стають місцями культурного спілкування, де пропонують чайні церемонії різних культур та дегустації рідкісних сортів чаю.

Розглянуто практичне втілення міжнародної культури чаювання на прикладах конкретних локальних закладів, зокрема чайних локацій у Дніпрі: «Iriy Space», «Cha Dao», мережі «Teahouse». Окремо відзначено невелику унікальну експериментальну чайну плантацію на Закарпатті, де почато виготовлення власного українського чаю «Червоний Шаркань» (сорт улун), що відповідає найвищим стандартам.

Культура чаювання у світі стала глобальною. Вона об'єднує різних людей, підтримує спілкування і взаємоповагу. Чай допомагає зберегти спокій та рівновагу, це – спосіб повсякденного життя. Чайна культура – це про знайдення рівноваги, неспішність, спілкування, об'єднаність, порозуміння та діалог.

Ключові слова: культура чаювання, чайний етикет, тренди приготування та подачі чаю, сорт чаю, чайні, спеціалізація чайних, культура вживання чаю, чайні церемонії, локальні заклади.

ADVANCEMENT OF GLOBAL TEA CULTURE

LYSENKO Olena

Dnipro University of Humanities

Philosophy and system of traditions concerning tea-making and tea ingestion form modern tea culture. Its contents are respect, tranquility and harmony. Tea helps to alleviate stress levels, boost concentration, relax. It also retains emotional equilibrium.

The purpose of the article is to examine advancement and connection points of global tea culture, along with its history and peculiarities of tea traditions' spread in different countries. The objects of the research are: major cultures of tea-drinking, nowadays' tea etiquette and their actual implementation. The research held involved such methods as: analysis and synthesis, method of comparison and summarization method. The hypothesis of the research is to inquire whether tea culture embraces the entire modern world and whether it connects people through communication and mutual respect.

The present research outlines current trends in tea-making and tea-serving. It also dwells upon basic differentiation of tea shops, including: businesses dedicated to Chinese and Japanese tea-drinking cultures, locations focusing on English culture of tea ingestion, and tea clubs. Primary tea cultures are investigated further: Chinese tea culture, Japanese, British, as well as tea-drinking cultures of Turkey, India, Morocco, Tibet, and also tea traditions of Ukraine, historically linked to consumption of herbal pickings.

The research demonstrated that in Ukraine transformations of tea culture outbreak promptly. Tea rooms that formerly suggested quick snacks nowadays turn into grounds for cultural talk that offer both tea ceremonies inherited from various cultures and also degustations of specialty grades of tea.

Practical implementation of international tea culture is displayed by instance of particular local businesses, namely tea locations in Dnipro city, such as: «Iriy Space», «Cha Dao» and «Teahouse» chain. The research also provides special mention of tiny unique experimental tea plantation in Zakarpattia, as it has started cultivation of the first Ukraine's own tea named «Red Sarkany» (pertaining to Oolong grade) that adheres to the highest standards.

Tea culture all over the world turned global. It unites different people, maintains communication and mutual respect. Tea helps to keep equanimity and balance. It is the way of everyday lifestyle. Tea culture is all about finding equilibrium, about deliberation, unity, rapport and dialogue.

Keywords: tea culture, tea etiquette, trends in tea-making and tea-serving, grade of tea, tea houses, differentiation of tea shops, culture of tea-drinking, tea ceremonies, local businesses.

Стаття надійшла до редакції / Received 04.07.2026
Прийнята до друку / Accepted 07.08.2026
Опубліковано / Published 27.08.2026



This is an Open Access article distributed under the terms of the [Creative Commons CC-BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

© ЛИСЕНКО Олена

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

Чай – це найпопулярніший у світі напій, який виготовляється з листя рослини *Camellia Sinensis*. Філософія і система традицій приготування та споживання чаю – це сучасна культура чаювання. Її значення – повага, спокій та гармонія. Основна увага приділяється якості чаю, якості води, посуду, атмосфері церемонії та спілкуванню. Особлива цінність чаю у тому, що він допомагає знизити рівень стресу, покращити концентрацію, розслабитися, а також – підтримує емоційну рівновагу.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Мета цієї статті – дослідити розвиток та об'єднуючі моменти світової чайної культури, її історію та особливості розповсюдження чайних традицій у різних країнах.

АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПУБЛІКАЦІЙ

З наукової точки зору, світова культура чаювання майже не досліджувалась. Дослідженню підлягали ціни на чай та їх коливання в розрізі світових інфляційних процесів [1]. Про стрибки цін на цей популярний напій писав д.е.н., провідний науковий співробітник ННЦ «Інститут аграрної економіки» Духницький Б. [2]. Увагу розповсюдженню світової культури вживання чаю приділяли Мазурик К. [3] та Кобелева С. [4] – творці фестивалю «Kyiv Tea Festival» та засновники чайної компанії «Teahouse». Культура чаю в Європі та Азії є окремою тематикою сайту Євгена Клопотенко – українського шеф-кухаря і ресторатора [5].

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ ДОСЛІДЖЕННЯ З ПОВНИМ ОБҐРУНТУВАННЯМ ОТРИМАНИХ НАУКОВИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Історично вирощування та культивування чаю беруть початок тисячі років тому, коли китайський імператор Шень Нун (2737 р. до н. е.) звернув увагу на напій, де в окріп впало листя з найближчого куща [6]. Отриманий напій був свіжим на смак, мав приємний аромат і надавав сили. Тому чай спочатку використовували як ліки, які вживали за лихоманки, головного болю, депресії. Його вирощування процвітало за династії Тан (618–907 рр. до н. е.), і саме тоді була написана перша книга про вирощування та застосування цього напою [7]. Ця книга поклала початок сучасному чайному етикету та сучасній культурі вживання чаю. На початку ХХІ століття виробництво чаю у світі склало приблизно 3 млн тон на рік.

Чай вирощується та культивується виключно вегетативно. Перший врожай чайні кущі дають на 4–5 рік після посадки [8]. Їх ретельно доглядають та підрізають, щоб росли бічні пагони. Збирачі зривають листя вручну для збереження якості врожаю. Далі починається *виробничий процес*: зав'ялювання, скручування, ферментації (або окислення), сушіння та сортування [8; 5]. Під час зав'ялювання задля видалення вологи чайне листя належним чином розкладають для вентиляції, потім – скручують. Наступний етап – просівання для відокремлення найтоншого листя. Його розкладають для ферментації, а грубіше скручують ще 30 хвилин під пресом. У цей час клітинний сік взаємодіє з киснем та виділяється ефірна олія, яка надає аромат чайному напою. Після цього процесу чайне листя розкладають шарами на декілька годин для завершення ферментації і задля протікання процесу окислення. Зелене листя змінює колір на мідний. Хімічні процеси в сировині призводять до нагрівання листя. Коли температура стає найвищою, процес переривають. Далі чай висушують гарячим повітрям, і його колір стає темно-коричневим або чорним. Оброблену сировину просівають для відокремлювання різних сортів чаю: листових, ламаних, крихких. Так отримують: білий чай, зелений, улун, чорний (або червоний) чай та чай сорту «пуер». Вид або сорт чаю визначається процесом переробки чайного листя [8].

Історія чаю нерозривно пов'язана з розвитком відповідної інфраструктури. Розширюючи культурний простір популяризації напою, активно розвивалась архітектура. Виробництво порцеляни також набуло широкого поширення саме завдяки чаю. Для проведення ритуалів і церемоній чаювання, як і для просування чайної культури, по всьому світу будувались спеціально відведені споруди, створювались нові типи закладів. Так і в Європі, і в Азії, і навіть в Україні, з'являлись чайні кімнати, сади, чайні салони тощо. Наразі існує певна *спеціалізація чайних*:

- заклади, які пропонують китайську та японську культуру чаювання (сорт «пуер», «улун»), проводячи чайні церемонії;
- заклади, які пропонують класичну англійську культуру споживання чаю, де напій виступає інструментом психологічного розвантаження та спілкування.

- чайні клуби – це закриті заклади або крамниці з дегустаційними залами, де можна придбати високоякісні чаї.

Суспільство продовжує знаходити нові способи і види вживання чаю. Сучасні тренди приготування та подачі чаю є наступними (укладено на основі [6]).

- «Матча-Лате». Поєднання японського традиційного церемоніалу та італійського лате. Це порошковий зелений чай матча, збитий з рослинним молоком. Кажуть, що такий чай – нащадок дзену.

- «Cold Brew Tea». Холодний та повільний чай. Чайне листя заливають не окропом, а холодною водою і дають настоятися в холодильнику 8–12 годин. Холодна вода повільно витягує солод та кофеїн і залишає гіркі таніни у листі. Чай – м'який та солодкий без гіркоти.

- «ГАБА-чай» («GABA-Tea») – новий вид чаю, найчастіше робиться із сорту «улун». Він проходить безкисневу ферментацію і вирізняється наявністю ГАМК–(ГАБА–)амінокислоти, яка відіграє важливу роль в діяльності нервової системи людини [9]. Заварюється методом проливів. Сьогодні виробником ГАБА–улун є Тайвань, а сама технологія виготовлення була розроблена в Японії в 1987 р. Цей чай цінують за особливий ефект: сприяти відновленню після стресу. Його смак відрізняється медовими нотками та фруктово-квітковим ароматом.

- «Bubble Tea». Напій винайдено в Тайвані. Це солодкий зелений або чорний чай з молоком, до якого додали жувальні кульки з «тапіоки». Це – нова текстура напою і нова культура його вживання.

- «Комбуча» (чайний гриб). Справжня ферментація. Чай – чорний і солодкий, ферментований за допомогою бактерій та дріжджів. Це – кислуватий та пробіотичний газований напій, який є альтернативою лимонаду.

- Трав'яні збори. Напої без додавання чайного листя. Популярні – ромашка, м'ята, імбир, карпатські збори.

У всі часи, у різних країнах чаювання завжди об'єднувало людей, підтримувало спілкування і зміцнювало взаємоповагу. Отож, розглянемо основні культури вживання чаю.

1. Китайська культура чаювання «Пін Ча». Для китайців чай – це мистецтво медитації та спілкування [10]. Напій цінується за цілющі властивості, аромат, смак та відчуття гармонії. Посуд – маленький. Це: чайник, чахай («чаша справедливості»), піали, чайна дошка «чабань» [6]. Першу заварку не п'ють, вона просто омиває чай. Друге заварювання чайного листя наливають в чашу чахай, щоб міцність заварювання була для всіх гостей однаковою.

2. Японська культура чаювання «Тядо» («шлях Чаю»). Японська церемонія «Ча-Но-Ю» – це філософія буття. Вона потребує більш ніж 100 предметів посуду і проводиться в спеціальних приміщеннях, чайних будиночках або чайних кімнатах [11]. Використовується спеціальний сорт зеленого чаю, найчастіше матча, який при заварюванні збивається спеціальним бамбуковим чайним вінчиком («чейсін») [6]. Основні види японського чаю наступні [5].

- «Сенча» («Sencha»): золотисто-зелений напій з пропареного чайного листя.

- «Матча» («Matcha»): чайне листя, подрібнене в порошок, що використовується в чайних церемоніях та для лате. Чайний кущ вирощується в тіні. Чай має так званий «п'ятий смак» («умамі») і яскравий зелений колір.

- «Ходжича» («Hojicha»): обсмажений до коричневого кольору зелений чай з карамельним смаком. Майже не містить кофеїну.

- «Генмайча» («Genmaicha»): чай сорту «сенча», змішаний з коричневим рисом. Має горіховий смак.

- «Гьокуро» («Gyokuro»): преміальний сорт чаю, який вирощується в тіні і має також назву «Нефритова роса». Відрізняється солодким смаком.

Японці цінують в церемонії відчуття гармонії («Ва»), спокою («Дзяку»), чистоти («Сей»), поваги («Кей»). Це – простота і краса моменту («вабі-сабі»). Церемонія демонструє повагу до поточного моменту буття.

3. Британська культура чаювання «Five-o'clock tea» (чай о 5-й вечора) [12] – це європейська традиція. Вживається чорний чай з молоком, до якого подається частування. Посуд – особливий: порцеляна, ісинська глина та металеве чайне приладдя. Використовується чиста вода, спеціально підібрана під сорт чаю. Головне в культурі споживання – це комфорт та коло спілкування, відсутність поспіху, естетика моменту.

4. Культура чаювання в Туреччині. Традиції менше 100 років, але ця країна наразі є рекордсменом серед поціновувачів напою [13]. Його тут заварюють та вживають у повсякденному спілкуванні у галасливих компаніях, сім'ями, під довгі розмови. Чай частково заміняє алкоголь, який майже не вживається в Туреччині. Що стосується посуду, то чорний міцний чай варять у подвійному двоярусному чайнику «çaydanlık» [6]. У нижньому кипить вода, у верхньому настоюється на пару густа чайна заварка. Чай подають в «армудах» (склянках-тюльпанах) та п'ють із цукром, але ніколи – не з молоком. Види чаю: «Demli» – міцний, темний чай; «Açık» – світлий чай; «Tavşan kanı» – чай середньої міцності з відтінком бурштину. Подають чай в чайних садах («çay bahçesi»), кав'ярнях, в колі сім'ї, пропонують як знак поваги гостям.

5. Культура чаювання в Марокко. Це – мистецтво гостинності та мистецтво подачі зеленого чаю

(сорт «Gunpowder») зі свіжою м'ятою та цукром [14]. Використовують срібні або нікельовані чайники з довгими вигнутими носиками. Готують цей чай (знаний як берберський або туарезький) тільки чоловіки, що розливають його в скляний посуд без ручки, наливаючи напій з висоти. Таким чином утворюється пінка, а чай насичується киснем та охолоджується. Чай подається три рази поспіль, кожного разу різної міцності заварювання. До чаю подається частування: східні солодощі, фрукти.

6. *Культура чаювання в Індії.* Це – культура вуличного чаю. Особливо слід відзначити «масала-чай» – чорний чай з молоком, цукром та спеціями (імбир, кардамон, кориця, гвоздика, чорний перець) [15]. Він є основним напоєм, який пропонують в Індії вуличні продавці «чайвали». Масала-чай є частиною повсякденної індійської культури. Продається він на вулицях у глиняних стаканчиках («кулхад»), які розбивають після вживання напою. Сам чай не заварюється, а вариться з молоком та спеціями. Чайвали (продавці) часто переливають його з посудини до посудини для утворення пінки. Чай п'ють для того, щоб зігрітися та підбадьоритися, задля заспокоєння. Крім того, Індія – найбільший виробник чаю у світі [5].

7. *Культура чаювання в Тибеті.* «Часуйма» («suja») – традиційний високогірний напій. Його склад: міцний чай сорту пуер («хей-ча»), молоко яка (іноді коров'яче молоко), топлене масло (масло яка), сіль [16]. Суміш збивається до однорідності у спеціальній маслоробці («донмо»), довго вариться і п'ється гарячою для зігрівання на високогір'ї. Смак напою нагадує жирний бульйон густої консистенції. Для тибетців, пропонувати чай гостю – це знак дружби та поваги. Вони самі вживають до 6 чашок чаю чайсума на день. Цей чай вживають і тибетські монахи під час посту, тому що він є надзвичайно поживним і швидко відновлює сили.

8. *Культура чаювання в Україні.* Це – поєднання давніх традицій вживання трав'яних зборів і сучасних тенденцій чаювання [17]. Тренди напою: чорний чай, трав'яні та ягідні чаї, вживання яких постає символом гостинності, дружніх відносин, підтримки та взаємодії. Серед чаїв українці віддають перевагу міцному цейлонському чаю, зеленим та китайським чаям.

Історично, ягідні та трав'яні збори здавна заварювались та пропонувались в українській традиції гостинності. Популярні трави – ромашка, чабрець, звіробій та м'ята. Чаювання також завжди супроводжувалось випічкою, пирогами, печивом. Таким чином, чаювання в Україні, віддавна і дотепер, є святковою подією.

Підбиваючи підсумки усього сказаного, зведемо різні національні культурні особливості вживання чаю в Табл. 1 і порівняємо їх.

Таблиця 1

Особливості вживання чаю в різних країнах світу

№	Країна	Чай	Особливості вживання	Культурні особливості
1	Китай	- Білий; - Зелений; - Улун; - Чорний (Червоний); - Пуер.	Перша заварка омиває чай, її не вживають. Друге заварювання чайного листя наливають в чашу «чахай», щоби міцність заварювання була для всіх гостей однаковою.	Китайська культура чаювання «Пін Ча». Мистецтво медитації та спілкування.
2	Японія	- Сенча (Sencha); - Матча (Matcha); - Ходжича (Hojicha); - Генмайча (Genmaicha); - Гьокуро (Gyokuro).	Заварюється спеціальний сорт зеленого чаю, найчастіше матча, який збивається спеціальним бамбуковим вінчиком.	Японська культура чаювання «Тядо» («шлях Чаю»). Церемонія проводиться в чайних будиночках або чайних кімнатах. Філософія «вабі-сабі» – відчуття гармонії, спокою, чистоти, простоти, краси моменту.
3	Британія	Чорний чай	Вживається чорний чай з молоком. До нього подається частування. Використовується чиста вода, підібрана під сорт чаю.	Британська культура чаювання «Five-o'clock». Цінується комфорт та коло спілкування, відсутність поспіху, естетика моменту.
4	Туреччина	«Demli» (міцний, темний чай); «Açık» (світлий чай); «Tavşan kanı» (чай середньої міцності).	Заварюється чай у подвійному двоярусному чайнику «çaydanlık». Чай подають в «армудах» (склянках-тюльпанах) і п'ють із цукром, але ніколи – не з молоком. Подають чай в чайних садах («çay bahçesi»), кав'ярнях, в колі сім'ї.	Культура чаювання в Туреччині. Традиції менше 100 років. Пропонують чай на знак поваги гостям.
5	Марокко	Зелений чай (сорту Gunpowder) зі свіжою м'ятою та цукром.	Використовуються срібні або нікельовані чайники з довгими вигнутими носиками. Готують чай тільки чоловіки. Чай розливається з висоти в скляний посуд без ручки. Так утворюється пінка, а чай насичується киснем та охолоджується. Подається чай три рази поспіль, щоразу різної міцності заварювання.	Культура чаювання в Марокко – це мистецтво гостинності та мистецтво подачі зеленого чаю.

№	Країна	Чай	Особливості вживання	Культурні особливості
6	Індія	Масала-чай – чорний чай з молоком, цукром та спеціями (імбир, кардамон, кориця, гвоздика, чорний перець).	Масала-чай пропонується на вулицях в стаканчиках «кулхад», які розбивають після вживання напою. Чай не заварюється, а вариться з молоком та спеціями. Чайвали переливають його з посудини до посудини для утворення пінки.	Культура чаювання в Індії. Повсякденна культура вуличного чаю. Чай п'ють для зігрівання і заспокоєння.
7	Тибет	Міцний чай пуер («хей-ча»), молоко яка, топлене масло, сіль.	Часуйма («суја») – традиційний високогірний напій. Чай збивається до однорідності у маслоробці («донмо»), вариться і п'ється гарячим. Смак напою нагадує жирний бульйон густої консистенції.	Культура чаювання в Тибеті. Пропонувати чай гостю – це знак дружби та поваги. Часуйма також вживають тибетські монахи під час посту.
8	Україна	• Білий; • Зелений; • Улун; • Чорний (Червоний); • Пуер; • Трав'яні і ягідні чаї.	Популярні: цейлонський чай, зелений та китайські сорти чаю. Ягідні та трав'яні збори: ромашковий, чабрець, звіробій та м'ята. До чаю подають частування: випічку, пироги, печиво.	Культура чаювання в Україні. Поєднання давніх традицій вживання трав'яних зборів і сучасних тенденцій чаювання. Віддавна, чаювання є святковою подією, символом гостинності, дружніх взаємин, підтримки та взаємодії.

Джерело: створено автором на основі [8–17].

Як бачимо, чайна культура охоплює весь сучасний світ. Розглянемо практичну реалізацію світової культури чаювання на прикладах конкретних локальних закладів.

Так, у м. Дніпро працюють декілька чайних локацій, зокрема: мережа «Teahouse», «Iriy Space», «Cha Dao» тощо. Вони пропонують переважно китайські чаї та церемонії.

- «Teahouse» – це сучасна чайна, новий формат закладу без кальянів та китайських церемоній [18]. Заклад оздоблений в автентичному стилі Південно-Східної Азії та не пропонує складних правил. Тут працюють чайні майстри. В меню – авторські десерти та більше 300 видів чаю, походження яких: Японія, Китай, Індія, Шрі-Ланка, Грузія, і навіть Україна. В меню чаї: «Ванільний улун», «Срібний равлик», «Горжі органік повдер», «Матча Лате Блакитне», «Червоний дракон», «Березневий заєць».

- «Iriy Space». Чайний ресторан «Iriy» – це «місце, де чай стає мистецтвом» [19]. Заклад пропонує: пуер, улун, білий чай та інші незвичні для України сорти чаю. Їх усіх можна спробувати і купити у власній спеціалізованій крамниці закладу. Особливої уваги заслуговує новинка – уславлений ГАБА-чай. Ресторан пропонує проведення різноманітних чайних церемоній, атмосферу затишку і гармонії. Місцеві чайні майстри інструктують щодо способів приготування чаю, акцентуючись на культурі та історії чайної церемонії.

- «Cha Dao». Ця «крамниця плюс кафе-чайна» спеціалізується на елітному китайському чаї більше 100 різних сортів [20–21]. У закладі є виставковий зал із продукцією та кімната для чайних церемоній, де проводять майстер-класи. В магазині пропонують чайний посуд для атмосферного чаювання та аксесуари до чайної церемонії. До того ж, є зона кафе, де подають різноманітні європейські десерти та свіжу випічку з натуральних продуктів без додавання барвників і розпушувачів. Також можна замовити кальян.

Крім того, наша країна долучається до світового чайництва і в інакший спосіб. Зокрема, на Закарпатті існує невелика унікальна чайна плантація, яка є найпівнічнішою у світі. Вона експериментальна [17]. Там зібрана і пройшла першу дегустацію невелика партія власного українського чаю сорту «улун», яку назвали «Червоний Шаркань». Чай визнали відповідним найвищим стандартам.

Отже, в Україні зміни в культурі чаювання відбуваються швидко. Чайні, які пропонували швидкий перекус, сьогодні стають місцями культурного спілкування, де пропонують чайні церемонії різних культур та дегустації рідкісних сортів чаю.

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ ДОСЛІДЖЕНЬ У ДАНОМУ НАПРЯМІ

Культура чаювання у світі стала глобальною. Вона об'єднує різних людей, підтримує спілкування і взаємоповагу. Чай допомагає зберігати спокій та рівновагу. Це – спосіб повсякденного життя. В Китаї чай – традиція і смак. В Японії – стан медитації та дзен (відсторонене споглядання життя). Англійський чай пропонує спілкування та підкреслює соціальний статус. В Індії чай несе вуличну енергію та культуру. В Марокко – це прояв гостинності. Тибетський чай рятує і годує в морози. Чайна культура в Україні – це про знайдення рівноваги, неспішність, спілкування, об'єднаність, порозуміння та діалог.

Література

1. Кривошей В. М. Кава та чай в Україні (ринок, тенденції, упаковка). *Упаковка*. 2015. № 6 (109). С. 12–15.
2. Духницький Б. В. Основи функціонування ринку кави та чаю в Україні. *Економіка АПК*. 2016. № 2 (256). С. 59–62.

3. Тренд на матча та чай як ритуал. Улюблені сорти українців, правильне заварювання та міфи щодо чаю, з якими час попрощатися – інтерв'ю / за ред. Ю. Зверькової. *NV Food*, 25 лютого 2025. URL : <https://nv.ua/ukr/food/eat/chay-v-ukrajini-yak-rozvivayetsya-galuz-yaki-ye-trendi-na-sogodni-ta-chi-naspravdi-detoks-chay-pracyuye-50492442.html>
4. Котова А. Зігриває душу. Чайна експертка про чай, історію, традиції та чайну терапію для українців. *Клопотенко Євген. Офіційний сайт*. 20 Липня 2024. URL : <https://klopotenko.com/zigrivaye-dushu-chajna-ekspertka-pro-chaj-istoriyu-tradycziyi-ta-chajnu-terapiyu-dlya-ukrayincziv/>
5. Сулима Я. Безмежний світ чаю. Які види існують та який чай вважається найкориснішим. *Клопотенко Євген. Офіційний сайт*. 25 Листопада 2025. URL : <https://klopotenko.com/bezmezhnyi-svit-chayu-yaki-vydy-isnuyut-ta-yakij-chaj-vvazhayetsya-naikorysnishym/>
6. Чай як частина традиції: від давніх ритуалів до сучасних звичок. *Surkoff.ua*. 09 вересня 2025. URL : <https://surkoff.com.ua/chai-yak-chastyna-tradytsii-vid-davnikh-rytualiv-do-suchasnykh-zvychoh/>
7. Пецько Т. Чай матча – які його ефекти та що потрібно знати про нього? *GymBeam Blog*, 08.10.2023. URL : <https://gymbeam.ua/blog/uk/chai-matcha-yaki-yoho-efekty-ta-scho-potribno-znati-pro-nogo/>
8. Процес виготовлення чаю. *Інтернет-магазин кави та чаю Coffee-ucc.com*. 2026. URL : <https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavu-ta-chay/proces-vygotovlennya-chayu>
9. ГАБА чай: що це таке, користь, ефект і як заварювати ГАБА улун. *Інтернет-магазин «Nicetea»*. 2026. URL : <https://nicetea.ua/ua/blog/gaba-oolong-tea-polza-i-zavarivanie>
10. Чайні ритуали в різних культурах: традиції та особливості приготування. *Статті компанії «1001coffee»*. 30 червня 2023. URL : <https://1001coffee.com.ua/ua/a487266-chajnye-ritualy-raznyh.html>
11. Японська чайна церемонія: філософія, ритуали та естетика традиції. *База чайних знань «Lao Mars»*. 2026. URL : <https://laomars.com/blog/yaponska-chajna-tseremoniya-filosofiya-rituali-ta-estetika-tradits/>
12. Як пити чай за англійським принципом і звідки пішла традиція «five-o'clock tea». *Чайний Блог «TheTea»*. 2026. URL : <https://thetea.ua/blog/yak-pyty-chay-za-anhliyskym-pryntsygom-i-zvidky-pishla-tradytsiya-five-oclock-tea>
13. Чайна культура Туреччини. *Блог «Teahouse»*. 2025. URL : <https://teahouse.ua/chajna-kultura-turechchini/>
14. Марокканська чайна церемонія. *«T-Coffee» – магазин чаю та кави*. 2026. URL : <https://t-coffee.com.ua/articles/marokkanskaja-chajnaja-ceremonija>
15. Індійська чайна церемонія. *Tea Events*. 2026. URL : <https://tea-events.com/chajni-tseremonii/ndyska-chajna-tseremoniya/>
16. Manager. Тибетський чай: історія, склад та особливості напою. *«Інфо Україна» – Інформаційний портал України*. 07.07.2025. URL : <https://info-ua.net/tibetan-tea/>
17. Чайна культура в Україні. Відродження українського чайництва. *Езотера*. 2025. URL : <https://esotera.space/practice/tea-ceremony/tea-culture-in-ukraine/>
18. Кіхтенко В. Чайна «Teahouse» у Дніпрі. *Віледж Україна*. 12 січня 2022. URL : <https://www.village.com.ua/village/city/city-news/321305-chajna-teahouse-u-dnipri>
19. Чайний ресторан «Iriy». *Простір «Ірій»*. 2023. URL : <https://www.iriyspace.com/chajnyj-restoran-3/>
20. Чайна «Ча Дао» («Cha Dao»). *Zruchno.Travel*. 2017. URL : <https://zruchno.travel/ObjectEntity/ObjectEntity?idCrm=7ed2fc2c-1270-5064-5a62-58a6dbcad4ff&lang=ua>
21. Кав'ярня Ча Дао. *Tomato.Ua*. 2016. URL : <https://tomato.ua/ua/dnepr/restaurants/chadao>

References

1. Kryvoshei V. M. (2015). Kava ta chai v Ukraini (rynok, tendentsii, upakovka). *Upakovka*, 6 (109), 12–15.
2. Dukhnytskyi B. V. (2016). Osnovy funktsionuvannia rynku kavy ta chaju v Ukraini. *Ekonomika APK*, 2 (256), 59–62.
3. Zvierkova Yu. (Ed.). (2025, February 25). Trend na matcha ta chai yak rytual. Uliubleni sorty Ukraintsiv, pravylne zavariuvannia ta mify shchodo chaju, z yakymy chas poproschatysia – interviu. *NV Food*. Available at : <https://nv.ua/ukr/food/eat/chay-v-ukrajini-yak-rozvivayetsya-galuz-yaki-ye-trendi-na-sogodni-ta-chi-naspravdi-detoks-chay-pracyuye-50492442.html>
4. Kotova A. (2024, July 20). Zigrivaie dushu. Chajna ekspertka pro chai, istoriiu, tradytsii ta chajnu terapii dlia ukraintsiv. *Klopotenko Yevhen. Official Site*. Available at : <https://klopotenko.com/zigrivaye-dushu-chajna-ekspertka-pro-chaj-istoriyu-tradycziyi-ta-chajnu-terapiyu-dlya-ukrayincziv/>
5. Sulyma Ya. (2025, November 25). Bezmezhnyi svit chaju. Yaki vydy isnuut ta yakij chai vvazhaietsia naikorysnishym. *Klopotenko Yevhen. Official Site*. Available at : <https://klopotenko.com/bezmezhnyi-svit-chayu-yaki-vydy-isnuut-ta-yakij-chaj-vvazhayetsya-naikorysnishym/>
6. Chai yak chastyna tradytsii: vid davnikh rytualiv do suchasnykh zvychoh. (2025, September 09). *Surkoff.ua*. Available at : <https://surkoff.com.ua/chai-yak-chastyna-tradytsii-vid-davnikh-rytualiv-do-suchasnykh-zvychoh/>
7. Iecko T. (2023, October 08). Chai matcha – yakij yoho efekty ta shcho potribno znaty pro noho? *GymBeam Blog*. Available at : <https://gymbeam.ua/blog/uk/chai-matcha-yaki-yoho-efekty-ta-scho-potrib/>
8. Protse vyhotovlennia chaju. (2026). *Coffee-ucc.com – Online Tea and Coffee Shop*. Available at : <https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavu-ta-chay/proces-vygotovlennya-chayu>
9. ГАБА tea: shcho tse take, koryst, efekt i yak zavariuvaty ГАБА ulun. (2026). *«Nicetea»*. Available at : <https://nicetea.ua/ua/blog/gaba-oolong-tea-polza-i-zavarivanie>
10. Chajni rytualy v riznykh kulturakh: tradytsii ta osoblyvosti pryhotuvannia. (2023, June 30). *«1001coffee»: Company's Publications*. Available at : <https://1001coffee.com.ua/ua/a487266-chajnye-ritualy-raznyh.html>
11. Yaponska chajna tseremoniia: filosofii, rytualy ta estetika tradytsii. (2026). *«Lao Mars» – Tea Database*. Available at :

<https://laomars.com/blog/yaponska-chayna-tseremonya-flosofya-rituali-ta-estetika-tradits/>

12. Yak pyty chai za angliiskym pryntsyom i zvidky pishla tradysii «five-o'clock tea». (2026). *Tea Blog «TheTea»*. Available at : <https://thetea.ua/blog/yak-pyty-chay-za-anhliyskym-pryntsyom-i-zvidky-pishla-tradytsiya-five-oclock-tea>
13. Chaina kultura Turechchyny. (2025). «Teahouse» Blog. Available at : <https://teahouse.ua/chajna-kultura-turechchini/>
14. Marokkanska chaina tseremoniia. (2026). «T-Coffee» – *Tea and Coffee Shop*. Available at : <https://t-coffee.com.ua/articles/marokkanskaja-chajna-ia-ceremoniia>
15. Indiiska chaina tseremoniia. (2026). *Tea Events*. Available at : <https://tea-events.com/chayni-tseremonii/ndyska-chayna-tseremonya/>
16. Manager. (2025, July 07). Tybetskyi chai: istoriia, sklad ta osoblyvosti napoiu. «Info Ukraine». Available at : <https://info-ua.net/tibetan-tea/>
17. Chaina kultura v Ukraini. Vidrodzhennia ukrainskoho chaivnytstva. (2025). *Esotera*. Available at : <https://esotera.space/practice/tea-ceremony/tea-culture-in-ukraine/>
18. Kikhtenko V. (2022, January 12). Chaina «Teahouse» u Dnipri. *The Village Ukraine*. Available at : <https://www.village.com.ua/village/city/city-news/321305-chayna-teahouse-u-dnipri>
19. Spiritual and Creative Space «Iriy». (2023). Available at : <https://www.iriyspace.com/en/>
20. Chaina «Cha Dao». (2017). *Zruchno.Travel*. Available at : <https://zruchno.travel/ObjectEntity/ObjectEntity?idCrm=7ed2fc2c-1270-5064-5a62-58a6dbcad4ff&lang=ua>
21. Kaviarnia Cha Dao. *Tomato.Ua*. 2016. Available at : <https://tomato.ua/ua/dnepr/restaurants/chadao>