

УДК 338.484.2

МАЛЕНЬКЕ МІСТЕЧКО З ВЕЛИКИМИ МОЖЛИВОСТЯМИ

Л.І. РУСНАК
ЧТЕІ КНТЕУ

«Бабця – Австрія, дідусь – Франц Йосип» – жартома кажуть про Чернівці. Їх часто звать українським Віднем або малим Парижем. Це серце найменшої області України, яке віддавна б'ється в одному ритмі з Європою. Напевно, найбільш влучно про столицю Буковини сказано на пам'ятному знаку, де зображено такий собі віник із троянд: «Чернівці – на півдорозі між Києвом і Бухарестом, Краковом і Одесою – були таємною столицею Європи, де тротуари підмітали букетами троянд, а книгарень було більше, ніж пекарень». Кожен знайде, що подивитися в Чернівцях.

Чернівці – місто колоритне, в якому проживає понад 70 різних національностей. Не дивно, що кожна його історична та культурна частина просякнута не лише українськими традиціями. В зв'язку з багато національністю нашого міста тут побудовано безліч концептуальних закладів.

Для концептуального ресторану характерним є взаємозалежність між усіма елементами, починаючи з назви ресторану і завершуючи атмосферою, що підсилює значення всіх його характеристик [1].

Розглянемо кілька прикладів концептуальних закладів міста Чернівці.

Ресторан «Панська гуральня» розмістився у старовинній кам'яниці на пішохідній вулиці О. Кобилянської. Заклад має колоритний інтер'єр – столики з натурального дерева, давній самогонний апарат, старовинний рояль, коробки, в яких колись возили буковинські вина за кордон. Тут можна посмакувати національними стравами народів, які споконвіку живуть у Чернівцях – українців, румунів, євреїв. Особливо радимо скуштувати ніжний банош, борщ у хлібній каструльці та кіш зі шпинатом.

Родзинка «Панської гуральні» – пиво, домашні настоянки та наливки власного приготування, які можна не тільки замовити в ресторані, а й придбати. Якщо завітати сюди на вихідних, є можливість побачити яскравий танцювальний флешмоб від офіціантів, а також як поважний гуральник Штефан грає на народних музичних інструментах. У сувенірній крамниці ресторану можна купити буковинську вишиванку, шкатулку, глиняну флягу та інші вироби ручної роботи.

Наступний заклад – «Кайзер» – елегантний ресторан, розташований в однойменному готелі. Тут легко відчутти смак життя вельмож Австро-угорської імперії. У ресторані відтворена атмосфера вишуканих прийомів, які влаштовували в часи австрійського цісаря Франца Йосифа І. Зануритися в неї допомагає інтер'єр ресторану. Теплі тони класичних меблів, витончені скульптури, розкішні світильники, картини з буднів цісаря та його наближених. Цісар високо оцінив би страви, які пропонує заклад. Варто

скуштувати медальйони з телятини і картоплю, приготовану на грилі.

Музей-кав'ярня «Grand Cafe». Тут складно затриматися ненадовго, тому що тут живе частинка Чернівців кінця XIX – початку XX ст. Вона відновила дихання завдяки старим австрійським і румунським паспортам, давнім банкнотам, світлинам, свідоцтвам про одруження та цеглинам із цеглень Австро-угорської імперії. А старовинні патефон і касовий апарат перебувають у робочому стані. Склепінчасті стіни і живі квіти додають закладу справжнього затишку. Чашка кавового напою, випита в цій атмосфері, залишає ностальгійний післясмак цікавої подорожі в минуле.

«Квінто» – концептуальний паб-ресторан у самому серці Чернівців. Тут відтворили колорит Польщі 30-х років минулого століття. Ті, хто дивилися знамениту польську комедію «Квінто», зрозуміють, про що йдеться. У закладі панує атмосфера авантюристів та пригод тих часів, зображених у фільмі. Склепінчасті стелі з оригінальними орнаментами, приглушене освітлення, розмежованість на кілька зон створюють відчуття причетності до чогось таємничого. А чорно-білі світлини на стінах, стилізованих під цегляну кладку, і жива музика додають інтер'єрові стильного затишку.

Тематична ресторація «Гопачок» – заклад, де традиційні страви української кухні підкорюють незвичайним смаком. Їхні рецепти винахідливі буковинські господині передавали з покоління в покоління. Варто тільки раз спробувати борщ у горщечку з хліба, бограч і кров'янку, щоб захотіти скуштувати їх ще не раз. А перед фірмовим компотом та цитринівкою просто неможливо встояти.

Яскравий національний колорит закладу помітний у кожній деталі інтер'єру. Справжня піч на дровах, квіткові розписи на стінах, старовинні розмальовані тарілки, світильники, стилізовані під гасові лампи. Привертає увагу люстра, прикрашена, за давньою українською традицією, пташками, що символізують весняне тепло. До апетитного аромату страв додаються запахи свіжого сіна і дров, розставлених під стінами. І, звісно, у закладі звучить народна українська музика, весела і запальна.

Ресторан-кафе «Zone of #Secret Kitchen» розташований в елегантній кам'яниці кінця XIX – початку XX ст. Заклад працює у форматі «café&more». Завдяки чотирьом зонам – ресторанній, кафе, лаунж та дитячій – він дає змогу гостям обрати те, що найбільше відповідає їхньому настрою.

Інтер'єр ресторану-кафе стильний та оригінальний. На двох ярусах поєднуються старовинна вишуканість і сучасний лаконізм. Розкішні лампи у клітках, прості круглі столики, високі вікна з романтичними краєвидами. Гості рекомендують обирати гарбузовий суп із пармезаном, равіоли з лососем і солоні бельгійські вафлі з філе індички.

До «Кав'ярні на розі» хочеться приходити по запаси мрій і душевного тепла. Здається, тут немає місця, де не живуть любов і затишок. Заклад має креативний, до деталей продуманий дизайн. Світильник у формі чайника,

кована фігура жінки, що п'є каву, на бильцях східців, картини з кавових зерен, небанальні афоризми на стінах, цікава фотосушка. І безліч книг – на полицях, під стелею, навіть на вішаках. До речі, заклад сприяє буккросингу.

А стіна на першому ярусі майже вся вкрита написами вдячності та малюнками гостей. У кав'ярні готують незрівнянні кавові напої. Окрім класичних, є кава по-таллінськи, кава з перцем чилі і кава з родзинками. Кожен охочий має змогу «підвісити» каву.

Одним з феноменів євреїв Буковини, була їх кухня, яка відображала спосіб життя, культуру, звичаї, релігійні погляди, цілу філософію того часу який вже зник назавжди.

Будинок в якому панянки вирішили створити ресторацію відновленої рецептури «RITA STEINBERG» знаходиться по вулиці Університетській ,48 і зберігає по собі унікальну історію, шляхетних людей.

Основною ідеєю господарів ресторації, було повернути Чернівці до традиційних страв єврейської кухні які своєю різноманітністю смаків та спецій обіцяють не залишити Вас байдужими. Під гаслом ресторація відновленої рецептури вкладається зміст побудови їхнього меню [2].

Отже, проаналізувавши теоретичні та прикладні аспекти діяльності ресторанного господарства, можна дійти висновку, що найбільш перспективними є саме ті заклади, в діяльності яких чітко простежується закладена концепція, яка гармонійно поєднує всі вагомні чинники успішності ресторану, інтер'єр, кухню, розважальну програму. Перспективним є продовжувати розглядати найбільш актуальні концепції, які застосовують ресторатори для успішного просування свого продукту на ринку.

Література

1. Тематичний концептуальний ресторан [Електронний ресурс] / Режим доступу:

https://pidruchniki.com/11631018/turizm/tichniy_kontseptualniy_restoran

2. Rita Steinberg: Особливе місце для особливих подій [Електронний ресурс] / Режим доступу: <http://www.bukinfo.com.ua/show/news?lid=103092>