

6. Зорівчак Р.П. Фразеологічна одиниця як перекладознавча категорія. – Львів, 1988. – 221 с.

7. Joanna Koraczyk, Hans Sauer. Binomials in the History of English: Fixed and Flexible. – Cambridge University Press, 18 с., [електронний ресурс]. –

Режим доступу: <https://books.google.com.ua/books?id=rM8oDwAAQBAJ&pg=PA18&lpg=PA18&dq=%D0%B1%D1%96%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%96%D0%B0%D0%BB+%D1%96%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D1%8F+%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0&source=bl&ots=uuBtftiuUt&sig=ACfU3U1uSECdywU3LSAWnVmExtZ5vx42xg&hl=ru&sa=X&ved=2ahUKEwjOo6LJwYLhAhUB4KYKHSxeB-4Q6AEwAnoECAkQAQ#v=onepage&q=%D0%B1%D1%96%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%96%D0%B0%D0%BB%20%D1%96%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D1%8F%20%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0&f=false>

Марцей Є.Ю.,

студентка І курсу ВП «Миколаївський факультет менеджменту і бізнесу Київського університету культури»;
Науковий керівник: Гаврилова О.В., кандидат педагогічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ВП «Миколаївська філія Київського національного університету культури і мистецтв», м. Миколаїв

«ЛЬВІВСЬКА МАЙСТЕРНЯ ШОКОЛАДУ» : ІСТОРІЯ УСПІХУ

Український шоколад відомий далеко за межами нашої країни. Завдяки експортним поставкам, ласувати ним мають можливість жителі більше 50-ти країн. У щорічний світовий рейтинг Top 100 Candy Companies у 2017 році увійшли три українські кондитерські корпорації – Roshen, Konti Group, АВК. Правда що, всі вони трохи опустилися в рейтингу в порівнянні з 2016 роком.

З 1 січня 2018 року в Україні почали діяти обов'язкові для всіх виробників вимоги до виробів з какао та шоколаду, які забезпечують дотримання європейських стандартів у сфері безпеки та якості продуктів харчування. Згідно з наказом Мінагрополітики №157 в темному шоколаді обов'язково повинно бути не менше 35% какао-продуктів в перерахунку на суху речовину. У молочному – більше 25% і не менше 14% молочних продуктів. Білий шоколад

повинен містити не менше 20% какао-масла і більше 14% – молочних продуктів.

По даними Державної фіскальної служби (ДФС) експорт шоколаду з України у 2018 році зріс на 12,7% у порівнянні з 2017 роком. За минулий рік Україна поставила за кордон шоколаду на 171,3 млн доларів. Головним імпортером українського шоколаду став Казахстан. У цю країну було завезено шоколаду на 21,4 млн доларів. Сполучені Штати імпортували вітчизняного шоколаду на 17,1 млн доларів, зайнявши друге місце у списку найбільших країн-імпортерів. Білорусь стала третім найбільшим імпортером з річним показником у 16,7 млн дол.

Україна в I кварталі 2018 року на 31% збільшила експорт шоколаду. Про це повідомила заступник міністра економічного розвитку і торгівлі – продавці України Наталія Микольська в Facebook.

"Експорт українського шоколаду виріс на 31,3% в першому кварталі 2018 року", – написала вона.

За її словами, український шоколад б'є рекорди на експортних ринках, зокрема, було експортовано на 40,1 млн доларів, що на 9,5 млн доларів більше в порівнянні з I кварталом 2017 року.

А як же розвивається шоколад ручного виготовлення? Ексклюзивний шоколад ручної роботи Ще не є звичних и повсякдення продуктом для населення нашої країни, тому такий бізнес чекає успіх завдяки його новизні та незвичності. У всьому світі існує дуже мало компаній, що займаються виробництвом ексклюзивного шоколаду, але кожна з них може похвалитися високим прибутком и гарним попитом на свою продукцію.

Найяскравішим прикладом такого бізнесу є Львівська Майстерня Шоколаду, що має свою дивовижну історію та поширення вже не тільки в Україні.

Історія бренду зі Львова

Створення ексклюзивних цукерок розпочалось з ідеї подружжя Наталії та Володимира Дубових, які для втілення своєї мрії приклали чимало зусиль і у 2013 році Наталія розповіла в інтерв'ю про складний шлях до втілення мрії.

Почалося все з візиту їх хорошого знайомого з Голландії, що приїхав з незвичайно смачним шоколадом з невеликої крамниці.

«Тоді я почала думати над тим, що шоколад і солодоці – це справді дуже хороший та незвичайний подарунок. Особливо, якщо він справжній. І запропонувала чоловіку спробувати й собі щось виготовляти, але що, як, звідки – досвіду у цьому не було жодного», – каже жінка.

Більше ніж пів року прийшлося шукати в інтернеті різну інформацію, читати про шоколад, замовили спеціальну книжку про нього. У ній було все – і головне, не для фабрик, а саме для домашнього виготовлення. Але тільки познайомившись з бельгійським шоколадом, Наталія вирішила стемперувати шоколад і зробити перші цукерки. Хоча це була не пристосована поверхня та посуд, щось вийшло, щось ні, але було видно, що залишати це діло немає сенсу.

У 2009 році подружжя запропонувало компанії FEST відкрити шоколадну крамничку і дали продегустувати цукерки:

«Тоді я зробила перші свої: "Кайзервальд", "Марц і Панна", "Львівські амурки" та "Золотий флюгер". Усім дуже сподобалося. Так було вирішено, що 8 березня на перший День Шоколаду у Львові, виставлятимемо цукерки»

Ви можете представити собі квартиру, де є 20кг кожного виду шоколаду? Так, це була їх квартира за 5 днів до продажу. За цей час було зроблено 4 тисячі цукерок, а назви до видів цукерок в останній вечір перед відкриттям. Але дивовижно те, що майже всі цукерки продались за день.

«Я сама собі не вірила. Мені зовсім було не важливо скільки ми заробили, чи не заробили зовсім нічого, головне, що ти зробив щось і це подобається іншим людям».

І було зрозуміло, що крамниця – не межа. З'явилась ідея відкрити затишне кафе. Знову клопоти – який зробити інтер'єр, як скласти меню, де зручніше підібрати місце. І в тому ж році на вулиці Сербській відчинилась перша Львівська майстерня шоколаду. Вона займала тільки перший поверх, невеличке місце з продукцією, але і це був не кінець.

Перша франшиза відкрилась у Житомирі того ж року, потім Київ, Одеса і зараз майже у кожному місці України є хоча б одна майстерня.

Львівська майстерня шоколаду сьогодні

На сьогодні Львівська майстерня шоколаду представлена 49 закладами в 26 містах України. У 2012 році компанія успішно вийшла на європейський ринок першим закладом у Кракові та поступово розширює мережу у великих містах Європи. У грудні 2015 року Львівська майстерня шоколаду розпочала розвиток мережі в Азії відкриттям закладу в серці Азербайджану – місті Баку.

У самому Львові майстерні 2 (ще одна на вулиці Січових стрільців). Головна майстерня вже складається з 4х поверхів. На першому поверсі закладу розташоване невеличке, але дуже зручне кафе, яке здивує своїм оригінальним інтер'єром. Модерновий стиль залу у шоколадно-молочних тонах доповнюють білосніжно-ажурні в'язані скатертини та живі квіти на кожному столі. Саме ця родзинка й створює по-справжньому домашню атмосферу у кав'ярні. Меню запропонує декілька видів кавових напоїв, коктейлі, чайну карту та десерти. Привітні офіціанти допоможуть підібрати авторські тістечка власного приготування за вашим смаком, ознайомлять з різними рецептами приготування шоколаду та кави. Приємним сюрпризом стане ще одна фішка закладу – це звернутий папірець з побажанням в ручці чашки, які інколи ставали пророцькими.

Насолодившись шоколадним напоєм та неперевершеним десертом, там же, на першому поверсі закладу, ви маєте змогу побачити процес виготовлення шоколадних виробів різної форми і величини. Якщо є бажання, то можна сходити на урок з приготування шоколадних солодошів – запрошують як дітей, так і дорослих.

Другий, третій і четвертий поверхи майстерні повністю переобладнані в єдиний у своєму роді «шоколадний супермаркет». Чого ви тут тільки не знайдете: цукерки різних видів і на любий смак, фігури з шоколаду: леви, ведмежата, шоколадні серця, картини з шоколаду.

Традиційно для кав'ярень, продаються чашки та магніти, фірмова кава, біжутерія та різні милі дрібнички. Наймінг для Львівської майстерні шоколаду важливий – кожна цукерка має свою «гламурну» назву: «Вишнева аграф», «Бернардина», «Софі», «Фрау Рузя», «Магніфіка», «Полуничні цьомкни», «Львівська амурка», «Шоколат'є»... Потрапивши у цей куточок «щастя», ви не підете з порожніми руками, а можливо, почнете ласувати чарівні цукерки прямо на місці.

Сама власниця каже: «Я не знала, насправді, що у мене щось вийде. Просто робила те, що мені подобається. Думаю, що це найважливіше. Бо якщо ти робиш щось, що тобі страшенно до душі, то воно сподобається й іншим. Усе потрібно робити щиро, по-совісті. Я думаю, що люди дуже відчують це».

Висновок

Шоколад ручної роботи для України ще не звичний продукт. Але на прикладі Львівської майстерні шоколаду ми бачимо, що його популярність іде вгору за межі України і продовжує розвиватись в цьому напрямку. І можливо, що колись попаде в Top 100 Candy Companies.

Марштупа Т. М.,
магістрант ПВНЗ «Київського
університету культури»;
Науковий керівник: Зайцева І.Є.,
кандидат педагогічних наук, доцент
КНУКіМ, м. Київ

ВИТОКИ СЦЕНІЧНОГО МОВЛЕННЯ АКТОРА: УКРАЇНСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ТЕАТР

У процесі вивчення мистецької та культурознавчої літератури знаходимо яскраві приклади витоків сценічного мовлення актора на професійній театральній сцені України. Зумовлені, перш за все, появою нової драматургії, представниками якої стали: М. Л. Кропивницький, І. К. Карпенко-Карий, М. П. Старицький. Саме на основі творчості драматургів починає виховуватись поважне ставлення до українського слова. У цей час рівень українського театального мистецтва переходить на новий, значно вищий щабель. І, як результат, репертуарна палітра театру набуває яскравості, завдяки прикладам творів, що сприяють становленню і розвитку сценічного мовлення.

Звернемо увагу на те, що поняття „сценічне мовлення” в „Сучасному театально-драматичному словнику”, зазначається, як „складний процес