

Ровно 95 лет назад на борту самолета впервые подали завтрак. Пришлись ли по вкусу блюда там, в облаках, теперь уже никто и не вспомнит, но с тех пор бортовое питание стало особой темой для разговора. Пассажиры создают целые социальные сети, где с удовольствием делятся фотографиями своего завтрака или обеда и оставляют комментарии: что понравилось, а что — лучше в следующий раз даже не пробовать. Спецкор «ВМ» проникла на кухню и выяснила, как готовится еда, которую подают на борту.

# Обед — на высоте!

## Кто и как готовит бортовое питание для авиарейсов

Недалеко от терминала «В» аэропорта «Шереметьево» крутые сутки повара компании «Аэромар» пекут, парят и варят. Среди клиентов — около 40 авиакомпаний и главный российский перевозчик — «Аэрофлот». В этом году «Аэромар» отмечает свое 25-летие.

### Небесная кухня

Не волнуйтесь, на кухню мы зашли по всем правилам — халат, шапочка, руки вымыты до блеска и продезинфицированы, а вот украшения попросили снять. Мимо провозят «шпильки» (тележки с подносами. — «ВМ») совоющей сме-

Слойки, фруктовые желе, мороженое, что путешествует на борту в объятиях сухого льда, — мечта сладкоежек. А вместе со льдом в самолет едут живые розы — комплимент пассажирам бизнес-класса на рейсах длительной протяженности. Среди множества отделов есть один, самый загадочный. Так

и называется — «специальный». Здесь готовятся блюда для малышей, вегетарианцев, мусульман. Более 15 видов специального питания в зависимости от медицинских показаний, вероисповедания и других особенностей.

и называется — «специальный». Здесь готовятся блюда для малышей, вегетарианцев, мусульман. Более 15 видов специального питания в зависимости от медицинских показаний, вероисповедания и других особенностей.

### Мастер вкусных щей

— К интервью готов? — спрашивают главного по тарелочкам, а точнее — по их содержанию.

— Как пионер! — очаровательное французское «р» на конце выдает соотечественника Моне, Мане, Сен-Санса и Жюль Верна. Шеф-повар Тьерри Мона второй год разрабатывает меню для клиентов «Аэромара». Требования у всех разные. Меню бизнес-класса «Аэрофлота» меняют каждые три месяца, экономкласс балуют совершенно новыми блюдами два раза в год.

— Первая презентация была сложной, — признается мастер. — Нельзя котлеты, мясо с кровью... — по глазам видно: разгулялся бы кулинарный гений во всю мощь своего таланта, но правила есть правила.

Приготовить бортовое питание гораздо сложнее, чем еду в ресторане или кафе. Здесь используются особые технологии. Перед подачей пассажиры в минуту — и на фитнес ходить не нужно.

Надежда Суркова ловко справляется с 12 сковородка-

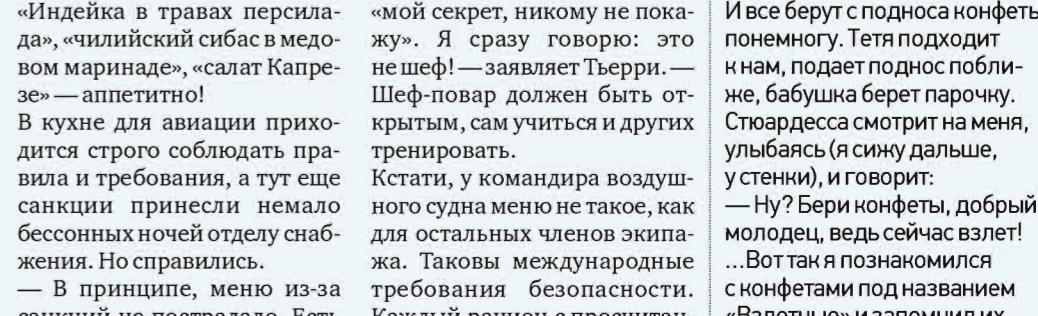
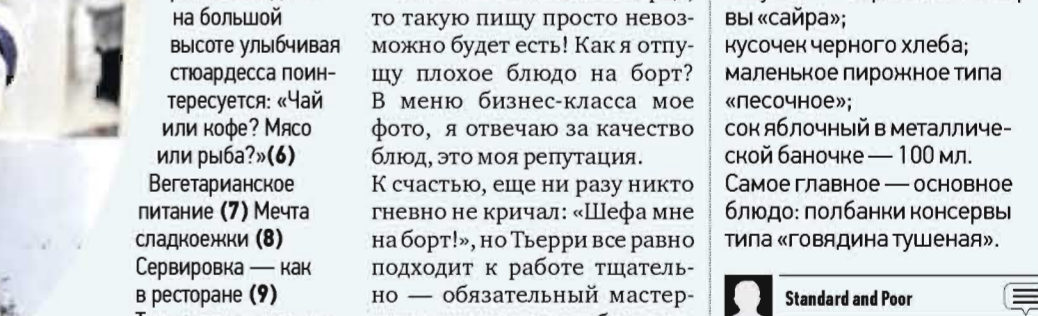
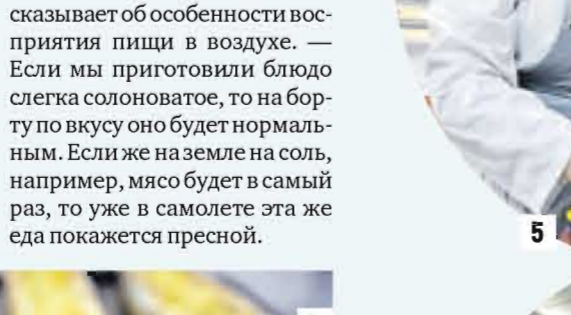


### Справка

- ЧТО НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В БОРТОВОМ ПИТАНИИ**
- фарш;
  - рубленое мясо;
  - вареные колбасы;
  - паштет;
  - творог;
  - пирожные с заварным, сливочным и белковым кремом

### Поздравление «Аэрофлота»

Дорогие коллеги! Уже много лет компанию «Аэрофлот» и ЗАО «Аэромар» связывает плодотворное сотрудничество. Вы помогаете нам обеспечивать комфорт и делать приятным путешествие наших пассажиров. Поздравляем вас с юбилеем и от всей души желаем крепкого здоровья, успехов и новых кулинарных шедевров!



### ХЛЕБ НАСУЩНЫЙ

но предлагает горячее блюдо национальной кухни — китайское, корейское, индийское, а на рейсах в Японию — специальное предложение направления — «японский сет». Мы смотрим на печку, что стоит скромно у стенки. Это самая настоящая самолетная печь. Все меню, прежде чем попасть на борт, проходит серьезную дегустацию во главе с генеральным директором «Аэромара». «Счастливычки...» — невольно позавидовали мы.

— Это серьезное испытание! — делится Тьерри. — Одних супов — 6-8 видов. Пробуем, и каждый высказывает свое мнение.

— После внутреннего отбора, в хороших традициях, «Аэрофлот» устраивает дегустации с участием часто летающих пассажиров — три салата, пять закусок как минимум, — замечает Тьерри. — Только представьте: пять блюд с мясом, пять с рыбой, пять с курицей и еще три десерта. Только после этого блюда, признанные лучшими, попадут в новое меню.

— В полете теряется 30 процентов вкуса, — Тьерри рассказывает об особенностях восприятия пищи в воздухе. — Если мы приготовили блюдо слегка солоноватое, то на борту по вкусу оно будет нормальным. Если же на земле на соль, например, мясо будет в самый раз, то уже в самолете эта же еда покажется пресной.

атмосферой качественного ресторанный обслуживания. — Я понимаю, что пассажиры бизнес-класса — люди, которые привыкли есть в ресторане, — объясняет Тьерри. Но кто не тоскует по настоящей домашней кухне?

В меню для длительных рейсов пассажирам «Аэрофлота» обязательно предлагаются первые блюда. — Русские не могут без супа! — похоже, Тьерри разгадал один из народных секретов. Прямо сейчас «летят» щи и уха, зимой будет борщ. На лице Тьерри появляется улыбка, он-то знает, как при-



ми — раз, два, — и золотистый конвертик омлета готов. В сутки готовится более двух тысяч омлетов и блинов. В кондитерском цеху, как в гостях у бабушки — уютно, по-домашнему и пахнет пирожками. Лежат красавцы свежеслепленные, ждут своего часа, блестя масляными боками. Кто-то рулетики с маком закручивает, кто-то пирожное вареньем покрывает. Вспоминаю, как пассажиры на форумах хнычут — дескать, еда в самолете невкусная, ненатуральная. Теперь как знаток сообщаю — если и есть где натуральная еда, то это на борту.

— У нас все четко, по стандартам. Видите малинового варенья? Сами варим, — не без гордости говорит Ирина Иванюженкова. — Даже десерт экономкласса обязательно с натуральным шоколадом.

В ПОЛЕТЕ ТЕРЯЕТСЯ 30 ПРОЦЕНТОВ ВКУСА. ЧТО НА ЗЕМЛЕ КАЖЕТСЯ СОЛОНОВАТЫМ, В САМОЛЕТЕ БУДЕТ В САМЫЙ РАЗ



Специальный корреспондент «Вечерней Москвы». Обожает самолеты и мечтает когда-нибудь сесть за штурвал.

### БЛОГИ

#### Черная икра и тушенка

(интернет-пользователи делятся воспоминаниями о «самолетной еде»)

#### ВасВас

Когда-то в юности я работал бортпроводником. Предлагаю вашему вниманию меню рейса Алма-Ата—Москва: закуска — 1/3 рыбной консервы «сайра»; кусочек черного хлеба; маленькое пирожное типа «песочное»; сок яблочный в металлической баночке — 100 мл. Самое главное — основное блюдо: голубцы в консервной банке типа «говядина тушеная».

#### Standard and Poor

На рейсах из Алма-Аты в Москву сроду не давали сока. Зато помню тушенку на рейсе из Ленинграда в Куйбышев. А на рейсе Москва—Владивосток была черная икра. Настоящая черная икра.

#### Periskop

Мой самый первый полет на самолете был очень плотно связан с конфетами. Студеная зима 1970-го, Иркутск. Мне пять лет. Бабушка, взяв меня крепко за руку и таща в другую руку сумку, ведет к трапу блестящего огромного (как мне тогда казалось) самолета... Самый главный сюрприз всего полета — красивая тетя в форме идет вдоль прохода с большими подносом, на котором насыпана нехилая куча конфет. И все берут с подноса конфеты понемногу. Тетя подходит к нам, подает поднос поближе, бабушка берет парочку. Стюардесса смотрит на меня, улыбаясь (я сижу дальше, устени), и говорит: — Ну? Бери конфеты, добрый молодец, ведь сейчас взлет! ... Вот так я познакомился с конфетами под названием «Взлетные» и запомнил их на всю жизнь. И когда вижу «Взлетные», сразу вспоминаю тот свистящий Ту-104 с красивой и доброй стюардессой.

### Проверено: бортовую пищу готовят только из самых натуральных продуктов

- 1) Шеф-повар Тьерри Мона знает, как приготовить самый вкусный русский борщ
- 2) Фирменный хлеб с зеленым луком и сыром
- 3) Надежда Суркова ловко справляется с 12 сковородками одновременно
- 4) Через несколько порций аппетитные порции отправятся к пассажирам
- 5) И где-то на большой высоте улыбка пассажира становится интереснее: «Чай или кофе?»
- 6) Мясное блюдо с картофелем
- 7) Мечта сладкоежки
- 8) Сервировка — как в ресторане
- 9) Только самая свежая выпечка
- 10) Проверено: бортовую пищу готовят только из самых натуральных продуктов

### Несекретные материалы

Шеф-повар Мона в 6.30 уже на работе — проверяет все, что сделано за ночь. Если что-то не так, заставляет все переделывать. — Если много соли или перца, то такую пищу просто невозможно будет есть! Как я отпусти плохое блюдо на борт? В меню бизнес-класса мое фото, я отвечаю за качество блюд, это моя репутация. К счастью, еще ни разу никто гневно не кричал: «Шефа мне на борт!», но Тьерри все равно подходит к работе тщательно — обязательный мастер-класс для поваров и бортпроводников.

### Косуле нам не надо

На стене зала для презентаций — дипломы и благодарности компании. Есть даже Thanks от британской королевы Елизаветы. Листаю меню. «Индеек в травах персилада», «чилийский сиба в медовом маринаде», «салат Капрезе» — аппетитно! В кухне для авиации приходится строго соблюдать правила и требования, а тут еще санкции принесли немало бессонных ночей отделу снабжения. Но справились. — В принципе, меню из-за санкций не пострадало. Есть проблемы с болгарским перцем, — говорит Тьерри. — Сейчас мы закупили его в Турции, Таджикиста-

### У меня нет секретов от персонала

Кстати, у командира воздушного судна меню не такое, как для остальных членов экипажа. Таковы международные требования безопасности. Каждый рацион с просчитанной калорийностью в зависимости от продолжительности рабочего дня и полета. Приятного полета!