

коротко

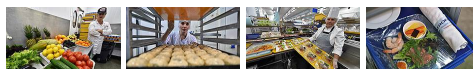
- 15:05 Минспорт хочет увеличить расходы на подготовку ЧМ-2018 на 12,5 млрд рублей
- 14:58 В Москве успешно прооперирован поэт Евгений Евтушенко
- 14:51 Арбитраж Москвы прекратил дело о банкротстве «Моего банка»
- 14:51 Сергей Лавров: Россия заинтересована в нормализации отношений Белоруссии и Запада
- 14:41 Роспотребнадзор проведет консультации по вопросам качества детских товаров

подробно

Высокая кухня



Фото: Александр Щербак / Коммерсантъ



24.08.2015

"Огонек" наблюдал, как готовят еду для пассажиров "Аэрофлота", а попутно выяснил, почему в самолетном меню не бывает вишни, на каких рейсах рыбу предпочитают курице и как простые пассажиры могут попробовать пищу для экипажа

Антон Моршкин

Через заготовительный цех, где десяток женщин режут лимоны, чистят сливы и шинкуют болгарский перец, попадаем в цех гастрономический, и взгляду открывается самое настоящее изобилие. Бордовая брезаола, копченая индейка и сыры всевозможных сортов...

— Одной красной рыбы у нас три вида. Кета для закуски класса эконом, для классов президент и премьер — обычный лосось и гравалакс, то есть маринованный, с укропом и перцем, — рассказывает Ирина Иванюженкова, заведующая производством ЗАО "Аэромар". Под ее надзором каждый день производится порядка 100 тысяч порций для пассажиров аэропорта Шереметьево, большинство которых — клиенты ПАО "Аэрофлот".

Здесь же, в цехе, готовят еще одну изысканную закуску — ломтики свежезапеченного ростбифа сворачивают в рулетики, начиняя их припущенными хрустящими овощами. Рядом более массовое производство. Тяжелые параллелепипеды ярославских куриных рулетов и брикеты аргентинской гауды режут машинками на тонкие ломти. Все это скоро станет начинкой для сэндвичей — основного холодного питания класса эконом на коротких рейсах "Аэрофлота".

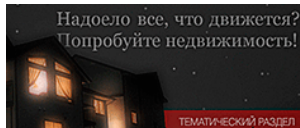
Периодичность подачи пищи в пассажирских самолетах, оказывается, четко прописана в Федеральных авиационных правилах. Так, в рейсах короче 3 часов можно обойтись холодной едой. Если лететь дольше, то уже полагается что-то горячее. А в полете свыше 6 часов — две подачи горячего питания.

Даже если рейс ночной, например Москва — Хабаровск, и после сытного ужина пассажиры улеглись спать, через несколько часов им нужно предложить второе обслуживание питанием. Правила есть правила. А вот пассажиров класса бизнес в трансатлантических рейсах свыше 12 часов полета кормят даже трижды. В перерыве между приемами горячей пищи им положена сырная тарелка, фрукты, корзина со снеками.

Что до разнообразия и состава продуктов, то тут жестких требований со стороны закона нет. Впрочем, у "Аэромара" собственные правила. Так, в самолетной еде здесь не бывает творага — больно деликатный продукт, слишком легко портится.

— Также мы не используем в готовке сырые яйца. Ведь на скорлупе может быть сальмонелла. Если болезнь проявится на земле, человеку окажут помощь. А тут вы семь часов в воздухе, и помочь некому, — объясняет Ирина Иванюженкова. — Другое ограничение касается ягод и фруктов с большими косточками. Представляете, как поведет себя эта косточка внутри нас, если начнется

Поиск по сайту



наглядно



Хорхе Луис Борхес: «Каждый по-своему воображает рай, мне он с детских лет представлялся библиотекой»

Мы проснулись в другой стране
Как развивался кризис 1998 года и кто в нем виноват — в хронике «Ъ»

Элитный
город в городе
Хамовники, ЦАО

садовые кварталы

Проектная декларация на сайте sadkvartal.ru

Расхитители без границ

Сколько и как зарабатывает ИГИЛ на черном рынке антиквариата и кто должен защищать Пальмиру — в спецпроекте «Ъ»

Погром в законе

Анна Толстова о том, как квалифицировать произошедшее в Манеже

«Цены находятся в СССР на относительно высоком уровне»

Сколько зарабатывала советская власть на нуждах советских граждан

Валютный рынок. Прогноз на 24-28 августа

Мнения аналитиков о том, как будут меняться курсы доллара и евро



Доврачебная тайна

Софья Лосева об истории Джеймса Бэрри и других случаях отказа от своей идентичности



Вы проходили какие-нибудь онлайн-курсы?

- Да, и это оказалось полезным
- Да, и это оказалось бесполезным
- Нет, но собираюсь
- Нет и не собираюсь

Ответить | Архив опросов



Как привести документооборот в порядок
Показательные кейсы, тренды
рынка и практические советы о том, как привести документооборот в порядок, читайте в материале от компании КРОК

РЕКЛАМА

турбулентность.

Виноград с косточками во фруктовом десерте еще можно увидеть (благо, косточки совсем маленькие). А вишню — уже нет. Сливу же в заготовительном цехе почистят и нарежут дольками.

Сколько потратить на рационы, авиакомпания сама решает. У "Аэрофлота" питание традиционно основательное. Кроме того, тут предъявляют к еде ряд дополнительных требований. Например, в рационах национального перевозчика не найти свинины, острых приправ и сырого лука.

Меню пассажиров класса эконом меняют раз в полгода, в классе бизнес — раз в три месяца. Так что если летать не очень часто, приесться не успеет.

Единственное, что всерьез регулируется законом, так это еда для экипажей. Например, им нельзя бобовые. Так что у летчиков и бортпроводников свой особенный набор холодных блюд. А горячее они выбирают из меню класса бизнес. Впрочем, попробовать пилотский рацион теперь могут пассажиры Boeing-777 на дальних направлениях. Ведь точно так же кормят в новом классе комфорт. Причем, в отличие от командира воздушного судна и пилота, такому пассажиру выдадут ресторанные металлические столовые приборы.



Омлет для завтраков экономкласса
Фото: Петр Кассин, Коммерсантъ

По высшему классу

Белые халаты, одноразовые сеточки на головах, латексные перчатки — чистоте в авиационной кухне уделяют повышенное внимание. На каждой стене гигиенические инструкции, под потолком специальные лампы для уничтожения насекомых, хотя самих насекомых что-то не видно.

Путь в основную производственную зону преграждают два ряда турникетов. Пройти их можно, только засунув руки в специальные отверстия. На первом турникете автомат поливает вам кисти мылом и только потом пропускает вперед. Дальше как раз раковина — пожалуйста, можно смывать. Следующий турникет щедро обрызгивает ладони дезинфицирующим раствором. В общем, с грязными руками внутрь не пройти.

В мясном цехе режут кубиками баранину. Как ни странно, это не для класса бизнес, а для класса эконом. Одно из самых популярных блюд.

Сейчас тут почти ничего не жарят. Основной инструмент авиационных поваров — пароконвектомат. Впрочем, в любом правиле есть исключения. Омлет класса бизнес готовят на настоящей сковородке. Повар непостижимым образом управляет одновременно с 12 чугунными посудинами. А рядом запекают в силиконовых формах омлеты для класса эконом.

Еще очевиднее преимущества премиальных классов становятся в кондитерском цехе. Для класса эконом горячие блюда фасуют конвейерным методом в знакомые всем, кто летал, прямоугольные емкости из фольги (на профессиональном языке их называют касалетками). Горячее класса бизнес элегантно сервируют по овальным фарфоровым касалеткам.

Ирина Анатольевна извлекает маленькую ложку с красной ручкой и снимает пробу с курицы класса эконом и гарнира из китайской капусты для элитного меню. У заведующей производством все должно быть под контролем.

Меню от шефов

В кондитерском цехе запахи особенно соблазнительны. На противнях остывают извлеченные из печи пирожки. Красивые торты самых разных расцветок аккуратно режут на порционные квадратики.

— А вот это десерт от шеф-повара ресторана "Ваниль" на Остоженке, — Ирина Иванюженкова показывает на морковный пирог с кленовым сиропом. — Они предоставили нам рецепт и два раза в неделю проверяют, правильно ли мы ему следуем.

Камаль Бенмамар из "Ванили" каждые три месяца изобретает для пассажиров



Самое главное — красиво подать еду
Фото: Петр Кассин, Коммерсантъ



История одного доллара

Как менялся курс американской валюты к рублю с 1792 года

партнерские проекты



Командный перерасчет

Каждый месяц «Ъ» и ВТБ представляют десятку наиболее успешных команд. Первая в июльском рейтинге — сборная России по фехтованию

отныне номера наших журналов **Власть, Деньги и Огонёк** вы можете получать через единое приложение

Коммерсантъ 16+

КИОСК

класса бизнес "Аэрофлота" очередной десерт. Это не единственный пример сотрудничества. Хотя шеф-повар "Аэромара" Тьерри Мона — человек с 30-летним стажем в европейской и американской бизнес-авиации, к разработке каждого нового меню для класса бизнес привлекают именитых поваров. Сейчас "Аэрофлот" работает с приглашенными шеф-поварами из Русско-французских гастрономических сезонов.

Так, в действующем меню класса бизнес можно увидеть голяшку ягненка с полентой от братьев Березуцких из московского ресторана Twins. Или выбрать печеную треску от шефа из Монте-Карло Марселя Равенна, обладателя Мишленовской звезды. Консерватизмом в еде авиационные повара не отличаются. Следуя веяниям кулинарной моды, в меню вполне могут включить, скажем, телячьи щечки.

Конечно, не каждое блюдо высокой кухни пригодно для самолетной трапезы. Ведь любое горячее здесь подвергается глубокой заморозке, а на борту разогревается в духовом шкафу. В зале презентаций "Аэромар" есть даже особая экспериментальная печь, на которой проверяют каждое новое горячее блюдо на предмет разогрева. В общем, идеи знаменитых шефов приходится немного корректировать, подгонять к авиационным реалиям.



Креветки, перепелиные яйца с красной икрой и гравалакс — обычная закуска для пассажиров бизнес-класса
Фото: Петр Кассин, Коммерсантъ

По особому заказу

Цех холодного питания напоминает размером школьный спортзал. Он самый большой на предприятии. Здесь рождаются сэндвичи и салаты. Нарезанные в гастрономическом цехе деликатесы сервируются по тарелкам.

Тут же из разрозненных блюд собирают готовые подносы. За дверью в несколько рядов стоят самолетные тележки. Еду доставляют на борт прямо в них, уже расфасованную. А здесь бортовое питание для каждого рейса отгружают строго по числу пассажиров, с учетом заказанного спецпитания.

Один из пассажиров предпочтет стандартную закуску, другой — вегетарианский салат с рисовой лапшой, третий — фруктовый салат. "Аэрофлот" предоставляет каждому возможность выбора из разных вариантов специального питания.

— Ни авиакомпания, ни мы не требуем от пассажиров справки, что они мусульмане или что им нужна, скажем, безлактозная диета. Многие пассажиры, особенно часто летающие, просто открывают для себя новые вкусы. В этом нет ничего плохого, — считает Ирина Иванюженкова.

Всего по классификации Международной ассоциации воздушного транспорта (IATA) насчитывается более 20 видов специального питания на борту. "Аэрофлот" предлагает 15 из них. Например, не получится заказать еду для джайнов — слишком мало в нашей стране представителей этой древней религии. Нет рационов для некоторых экзотических диет. В 2011 году по настойчивым просьбам пассажиров было добавлено постное питание.

И авиаперевозчик, и производители постоянно следят за отзывами пассажиров. У "Аэромара" даже есть банк из 100 лучших блюд. Так, для класса эконом неизменный хит — баранина в соусе с розмарином. В классе бизнес — утиная голень и чилийский сибас.

Кулинарные предпочтения, оказывается, зависят и от направления. Так, на западных рейсах пассажиры из горячего чаще выбирают мясо, на восточных — курицу.

В классе бизнес стандартный обед включает выбор уже не из двух, а из трех горячих блюд. В том числе одного вегетарианского. Так что обеспеченным вегетарианцам можно даже не беспокоиться о заказе еды заранее. Впрочем, и вегетарианское меню класса бизнес поинтереснее соответствующего спецпитания в классе эконом.

— Сейчас мы прорабатываем вопрос о введении халяльного меню. В отличие от просто мусульманского оно будет иметь полноценный состав халяльного питания и все необходимые сертификаты. Его будет производить специальный поставщик халяльного питания и поставлять нам уже запакованным — как сейчас поставляется кошерное питание, — рассказывает Олег Сизов, начальник отдела развития продукта департамента управления качеством продукта "Аэрофлота".

В конце года пассажиров ждет еще одно изменение: "Аэрофлот" планирует обновить спецпитание. А в октябре национальный перевозчик представит новые осенние меню в классах бизнес и эконоом.

Рациональный выбор

детали

Если обычная самолетная еда по каким-то причинам не подходит, пассажир "Аэрофлота" имеет право бесплатно заказать себе один из 15 вариантов специального питания. Делать это надо заранее, можно сразу при покупке билета, можно потом: по телефону или на сайте авиакомпании

Маленьким путешественникам

Детское питание — единственный специальный рацион, который не подадут любому желающему. Заказать его можно только, если в самолете действительно летит ребенок. Самым маленьким пассажирам авиакомпания предлагает детское питание и молоко. А путешественникам в возрасте от 2 до 11 лет — набор с разнообразной и по-детски оформленной едой. Макароны, например, будут в форме бабочек.

Для верующих

"Аэрофлот" пытается учесть пищевые запреты основных религий. Круглый год к услугам христиан постные блюда, то есть без мяса, рыбы и молока. Мусульманский рацион исключает не только свинину, но и, например, желатин. Диета, подобранная для индуистов, — традиционные индийские блюда без телятины и говядины. Иудеям предлагается пища, приготовленная с полным соблюдением кошерных правил, ее заказывают отдельно, на сертифицированном предприятии.

Вегетарианцам

В международной классификации бортового питания насчитывается семь вегетарианских диет, "Аэрофлот" предлагает три на выбор. В строгом вегетарианском меню отсутствует любая животная пища, молоко и яйца. Азиатский вегетарианский рацион — это индийская кухня без мяса и рыбы, но с молоком. Наконец, фруктовое питание подойдет даже поклонникам сыроедения. В него включены фруктовые салаты, ореховые смеси, а вместо сэндвича в коротком перелете пассажиру предложат банан и мандарин.

Шесть диет

Тут найдется особое меню и для людей с медицинскими показаниями, и для худеющих. Диабетикам предложат еду с низким содержанием сахара, без жирного и жареного. Страдающим лактозной непереносимостью — пищу без молочных продуктов. Людям с непереносимостью глютена и поклонникам модной безглютеновой диеты — меню без клейковины. Кроме того, можно заказать рационы почти без соли, с пониженным содержанием жира и холестерина и просто низкокалорийный.

0 0 0 0

ПЕЧАТЬ

ОБСУДИТЬ

все материалы

ПАРТНЕРЫ

Высокая кухня

Лоукостер «Победа» вошел в Топ-10 лучших авиакомпаний мира

Аэрофлот вплотную приблизился к достижению целей своей Стратегии-2025

Аэрофлот в четвертый раз получил самую престижную авиационную премию в мире Skytrax World Airline Awards в номинации «Лучшая авиакомпания Восточной Европы»

Аэрофлот занял второе место в рейтинге социальной ответственности среди Топ-100 российских компаний

Аэрофлот запустил партнерский проект с компанией Yota Devices

актуально



политика

Владимир Якунин не спорил с президентом



мир

«Век не забудем и не простим никогда»



финансы

Биржевой курс доллара превысил 71 руб./\$



Мосгорсуд не принял поручительство Анатолия Чубайса



«Эпоха доминирования Запада в экономике и политике завершается»



«НАТО нуждается в сильном отпугивающем потенциале, чтобы противостоять России»



Норвежской рыбе ограничили путь в Россию



Сборной России по хоккею выписали штраф



Россию обвинили в «железнодорожной провокации»



Шаманное право



Магия рубля

[на главную](#)

© 1991–2015 АО «Коммерсантъ». All rights reserved.

[ЖАЛУЙТЕСЬ](#)

ОСНОВНЫЕ РАЗДЕЛЫ

Фото | Видео | Авторы | Темы | Ъ-Apps | Рейтинги | Новости компаний | Объявления о несостоятельности | Блоги | Годовые отчеты компаний | Архив

ИЗДАНИЯ

Газета «Коммерсантъ» | Власть | Деньги | Огонек | Weekend | Секрет фирмы | Автопилот | Каталог | Ъ-Online | Регионы | Ъ-FM

ИНФОРМАЦИЯ

Контакты | Редакция | Вакансии | О «Коммерсанте» | Правовая информация | Конференции «Ъ» | Подписка | Реклама
 ПАО «Аэрофлот» — официальный авиапоставщик ИД «Коммерсантъ».

16+



РЕЙТИНГ
mail.ru
2789571K
1152424
238192

1 708 036
449 478
31 7228