

АУТЕНТИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ В AZIA

В ОКТЯБРЕ ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА AZIA ГРАНД-ОТЕЛЯ «ЕВРОПА» ЛАРИСА КОРДИК ПРЕДСТАВИЛА ОБНОВЛЕННОЕ МЕНЮ. ВОДХНОВЕНИЕ ДЛЯ СОЗДАНИЯ НОВЫХ БЛЮД ЛАРИСА ЧЕРПАЛА В СВОИХ ПОЕЗДКАХ ПО УДАЛЕННЫМ ОТ ТУРИСТИЧЕСКИХ МАРШРУТОВ УГОЛКАМ АЗИИ, НЕ ПОТЕРЯВШИМ СВОЕЙ АУТЕНТИЧНОСТИ.

Последний отпуск Лариса Кордик провела в Камбодже, поэтому в обновленное меню вошло несколько блюд камбоджийской кухни кхмеров. «Камбоджийская кухня хороша тем, что абсолютно не острая, превосходно подходит для европейского вкуса, так как не все наши гости готовы к обжигающе острым тайским или сычуаньским блюдам», — говорит Лариса. Например, свежий перец из камбоджийской провинции Кампот. Стручки кампотского перца нежно-зеленого цвета одинаково хорошо обжаривать на воке с морепродуктами, овощами или мясом. В новом меню этот свежий перец можно попробовать в блюде «Флан-стейк с маринованными овощами и соусом из куркумы». Кстати, Лариса родилась в азиатской стране, а в детстве жила на Кавказе. На кухне в семье всегда использовали много зелени, разнообразных специй, перец чили. Это сформировало у будущего шеф-повара пристрастие к насыщенным и ярким вкусам, которое стало благодатной почвой для большой любви к Азии.

Неожиданную комбинацию сладкого и соленого можно открыть в салате с арбузом, копченым лососем и красной икрой. «Немного напоминает соленые арбузы, которые я ела в детстве», — вспоминает Ла-



ЛАРИСА КОРДИК СО СВОЕЙ КОМАНДОЙ НА КУХНЕ РЕСТОРАНА AZIA

риса. — Если немного приправить эти продукты пальмовым сахаром, то можно добавить контраста сладкому арбузу, а икра лосося подчеркнет соленый вкус рыбы».

«На горячее я приготовила рулет из цыпленка со шпинатом и азиатскими се-

менами и травами с добавлением мягкого неострого малазийского карри. Почему рулет? Азиатские страны в прошлом были колониями Англии и Франции, поэтому в кухне этих стран заметны европейские акценты. К примеру, рулеты или пате, ко-

торые готовят на азиатский лад. Вот и я решила в нежное филе цыпленка завернуть шпинат, приправленный имбирем, галангалом, чили, чесноком, кориандром и кунжутной пастой. Для полноты и богатства вкуса я подаю это рулет с малазийским карри, украшаю хрустящим зеленым горошком и листьями лайма. Плюс немного цедры лайма для аромата», — рассказывает Лариса Кордик.

Любимое блюдо шефа и многих тайских женщин — салат «Сом Там» с зеленой папайей. Это нарезанные тонкой соломкой зеленая папайя, огурец, морковь, ростки сои, красный лук, заправленные соусом из сока лайма, рыбного соуса, сахара, чеснока и кориандра. Сверху посыпается жареным арахисом и зеленью и украшается чипсом из лотоса. Это салат без жирной заправки, но придающий энергию, с легким освежающим вкусом.

Амок — любимое блюдо кухни кхмеров у туристов — это кусочки рыбного или мясного филе, запеченные с пряностями и кокосовым молоком в чашечках из банановых листьев. В своей версии Лариса использует палтус, который маринует в пасте из куркумы, лемонграсса, галангала и заправляет кокосовыми сливками и яйцом. ■



РОССИЙСКИЕ ПАССАЖИРЫ ПРИВЫКЛИ К ПИТАНИЮ НА БОРТУ САМОЛЕТА

ОСТАВЯТ БЕЗ ОБЕДА

АВИАКОМПАНИИ ОТКАЗЫВАЮТСЯ ОТ ПИТАНИЯ В ПОЛЕТЕ. ЕСЛИ ЕЩЕ ПЯТЬ ЛЕТ НАЗАД ПАССАЖИРОВ ОБЕСПЕЧИВАЛИ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ НА БОРТУ ПРАКТИЧЕСКИ ВСЕ РОССИЙСКИЕ ПЕРЕВОЗЧИКИ, ТО СЕЙЧАС СИТУАЦИЯ КРУТО ИЗМЕНИЛАСЬ. ОТ ЭТОЙ УСЛУГИ ОТКАЗАЛИСЬ ВСЕ КРУПНЫЕ АВИАКОМПАНИИ. ПАССАЖИРАМ СМИРИТЬСЯ С ЭТИМИ НОВОВВЕДЕНИЯМИ ВСЕ ЕЩЕ НЕПРОСТО. АЛЕКСАНДРА МЕРЦАЛОВА («Ъ-ДЕНЬГИ», № 37 ОТ 26.09.2018)

Стараясь снизить себестоимость полетов, все большее число авиакомпаний старается минимизировать дополнительные услуги на борту — прежде всего питание. За последние два года так или иначе оптимизировали свои программы питания практически все входящие в топ-10 российские перевозчики, установив новые правила для рейсов различной продолжительности, подсчитали в OneTwoTrip. Руководитель направления «Авиа» сервиса Ozon.travel Елена Волкова объясняет, что это касается прежде всего краткосрочных и среднесрочных рейсов. «Для российских авиакомпаний действует распоряжение Росавиации, согласно которому нужно кормить пассажиров каждые четыре часа во время дневного перелета

и каждые шесть часов — во время ночного», — указывает она.

Начавшаяся тенденция, по всей видимости, будет только углубляться. Гендиректор UFS.Travel Алексей Астанин объясняет, что отказ от питания типичен для европейских авиакомпаний: перевозчики постепенно переходят на модель лоукостеров, где каждая услуга оплачивается отдельно. «Например, Brussels Airlines (группа Lufthansa), не будучи бюджетной авиакомпанией, не обеспечивает пассажиров даже бесплатной водой», — объясняет он. Но господин Астанин уверен: российские пассажиры воспринимают отказ от питания намного тяжелее европейскими. «Россияне во многом ожидают бесплатное питание на борту

из-за завышенных цен в кафе и ресторанах, расположенных в аэропортах внутри страны», — рассуждает он.

Представитель Tutu.ru Наталья Анисимова соглашается, что питание на борту имеет большое значение для российских пассажиров. Упоминания про еду или ее отсутствие занимают первое место в отзывах о полетах на сайте сервиса: о том, как и чем кормили, пишут даже чаще, чем про задержку рейса. «Например, про „Победу“ и „Ютэйр“ пассажиры пишут, что если бы кормили хотя бы бутербродом, то было бы совсем прекрасно», — вспоминает госпожа Анисимова. В качестве примера она приводит авиакомпанию S7, предлагающую сэндвичи даже на корот-

ких рейсах: «Пассажиры в этом случае обычно не рассчитывают на обед и оказываются приятно удивлены».

Но Алексей Белоусов из OneTwoTrip считает, что скорее, чем вовсе отказываться от питания на борту, перевозчики будут переводить его на платную основу. Согласно результатам опроса сервиса, доплачивать за эту услугу готовы 40% путешественников. 61% из них при этом готовы на обед стоимостью не более 300 рублей, 28% — не более 500 рублей. «Если авиакомпания сможет предложить питание в этом диапазоне с удобной системой заказа, оно вполне может заинтересовать значительную часть их клиентов», — предполагает господин Белоусов. ■