

## Pro každého něco

Specifické gastronomické požadavky se dále odvíjejí od kulturních rozdílů. Ty například Air France respektuje u letů do Asie. Během nich nabízí kromě západoevropských menu také speciální kuchyni inspirovanou místními tradicemi. Týká se to především linek do Číny a z ní, na kterých se podávají ve všech třídách jídla připravovaná ve spolupráci s čínským řetězcem restaurací South Beauty.

Specifická teplá jídla jsou ve všech třídách zařazována i na letech mezi Evropou a Indií, jejich recepty vznikají v indické cateringové společnosti Oberoi.

A co mají dělat cestující, kteří mají zvláštní požadavky? Alespoň 24 hodin před letem si objednat speciální jídlo. Aerolinky nabízejí pokrmy podle nejrozumnějších kritérií a diet. Například ČSA poskytuje 17 druhů speciálních jídel například vegetariánská jídla, jídla se sníženým obsahem soli, muslimská i hinduistická jídla nebo mořské plody. Zvláštní objednávku však mohou u kratších letů učinit pouze cestující ve třídě economy premium nebo byznys tříde, v ekonomické třídě je tato služba nabízena u letů nad tři hodiny. Výjimkou jsou jídla pro děti, ta lze objednat ve všech letech, a také linka Praha – Londýn, kde si ve všech třídách můžete objednat vegetariánské jídlo.

Není to úplně běžné, ale své požadavky mohou mít i cestující na konkrétních linkách. Tak je tomu v případě letů ČSA mezi Prahou a Moskvou i dalšími ruskými městy, kde se u české i ruské klientely těší oblibě už několik desetiletí národní vepřo-knedlo-zelo.

## V salonku VIP

Menu až o sedmi chodech sestavovaná významnými šéfkuchaři doplňují vína, jejichž



FOTO: TEREZA HRONKOVÁ

výběr mají na svědomí přední someliéři. Strava už se tu nejí z papíru nebo plastu, ale podává se na porcelánu zajímavého designu a konzumuje se kovovými příbory s nenápadným logem letecké společnosti. Šampaňské na uvítanou je samozřejmostí, stejně tak panák dobré whisky. Jsme v saloncích VIP cestujících. Tady by vše mělo být o třídu nebo dokonce o dvě lepší než v části pro pasažéry s ekonomickou letenkou, i když ani ty není radno úplně přehlížet.

Dobře vypracovaný systém péče o zákazníky mají například British Airways (BA). Jejich nezávislý tzv. Taste Team průběžně hodnotí kvalitu „leteckých“ jídel a jejich skladbu. Jsou v něm šéfkuchaři, kritici vín i novináři píšící o gastronomii z prestižních periodik. Při náhodných a předem neohlášených testech dbají nejenom na to, aby byly pokrmy

skutečně kvalitní, ale aby odpovídaly i světovým kulinářským trendům. Navíc společně testují jídla také v letadlech ve výšce 35 tisíc stop, aby je ochutnali v prostředí a stavu, v jakém je budou jíst cestující.

V první třídě se podává sedmichodové menu à la carte. Pokud se cestující této a Club World třídy (business class) chystá na noční cestu například z USA do Evropy a nechce být rušen, dostane kompletní menu už na letišti.

Na sestavování menu pro nejvyšší cestovní třídy letecké společnosti se obvykle podílejí věhlasní šéfkuchaři, někdy i ověnění michelinovskými hvězdičkami. Společnost Swiss využívá kulinářský koncept Taste of Switzerland, v jehož rámci představuje každé tři měsíce nové recepty známých kuchařů z různých koutů Švýcarska. Ty se pak objeví na palubách letadel, a to zejména na dálkových letech. Tento přístup zajišťuje pravidelnou obměnu menu na palubách a cestující mohou postupně ochutnat různé krajové speciality.

Pro nadcházející zimní sezonu vytvořil jídelníček šéfkuchař Heiko Nieder, držitel michelinovské hvězdy působící v restauraci The Restaurant v curyšském luxusním hotelu Dolder Grand. Heiko navrhl menu pro první a byznys třídu, které bude po úpravě pro potřeby servírování na palubě nabízeno cestujícím Swiss od 26. listopadu 2008 do 24. února 2009.

Podobný systém využívá i německá Lufthansa, pro jejíž první a byznys třídu na mezinárodních letech sestavuje menu každé dva měsíce jiný šéfkuchař. V programu nazvaném Star Chefs se už vystřídal přes 60 kuchařů-celebrit včetně Paula Bocuse s třemi hvězdami Michelin ověřené restaurace L'Auberge du Pont de Collonges.

## Ukázky menu (ekonomická třída)

### Swiss

#### Linka Curych – Praha

Snídaně: muffin, káva, čaj, nealkoholické nápoje, pivo, víno

Denní menu: sendvič se salámou či šunkou (vegetariánská varianta se sýrem), sýr, odpolední svačinka, káva, čaj, nealkoholické nápoje, pivo, víno



### British Airways

Lety trvající od 1,5 do 4 hodin, linky z/na Heathrow:

Snídaně: brioška, na delších letech ovocná pěna. Na nejdelších evropských trasách (například Atény, Istanbul či Moskva) teplá snídaně s jogurtem, čerstvým chlebem a ovocným džusem.



Denní menu (11.30 – 14 hod. a od 16.30 dál): sendvič nebo wrap, případně drobné občerstvení ve formě sušenek. Barové služby během jakéhokoliv letu po celý den. Na dlouhých evropských letech menu zahrnující předkrm, hlavní jídlo a dezert spolu s pečivem.

### Air France

Lety trvající od 1 h 45 minut do 2 h 5 minut, příklad Paříž – Praha

5 – 9.30 hod.: snídaně – 2 kusy sladkého pečiva, máslo, káva, čaj, čokoláda

12 – 13.30 a 18 – 20.45 hod.: slané pečivo, míchaný salát, sladkost, alkoholické nebo nealkoholické nápoje, na vyžádání teplé nápoje

9.30 – 11.55, 13.35 – 18.45 a 20.50 – 24 hod.: sladké sušenky (dopoledne), slané sušenky (odpoledne a večer). Alkoholické i nealkoholické nápoje, na vyžádání teplé.

Lety trvající déle než 3 hodiny, linka Paříž – Moskva

5 – 9.30 hod.: sýr, uzeniny, máslo, sladké pečivo, chléb, džem, čerstvý pomerančový džus, káva, čaj, čokoláda

Další lety: studený předkrm, studený název červeného nebo rybiho masa, zelenina, kus sýra, máslo, sladké pečivo nebo ovocný salát a chléb. Alkoholické i nealkoholické nápoje, teplé na vyžádání.

