



Природная минеральная вода

В КУЛИНАРИИ





## МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ «РАДЕНСКА» (RADENSKA)

«Раденска» – ведущее словенское предприятие по производству и розливу минеральных вод со 140-летней традицией. Природные минеральные воды из семейства одного из старейших словенских брендов «Три сердца» известны во всём мире. Качество воды из источника «Раденска» было по достоинству оценено ещё в прошлом: предприятие было эксклюзивным поставщиком воды для австрийского императорского двора в Вене и резиденции папы римского в Ватикане. «Раденска» была официальным спонсором Олимпийских игр в Сараево, а два вида воды бренда «Три сердца» – «Раденска Классик» и «Раденска Натюрель» представляли Словению во время её председательства в ЕС в 2008 г.

Процесс розлива воды имеет ключевое значение в обеспечении её качества, поэтому на предприятии «Раденска» этому уделяется особое внимание. Воду разливают в бутылки прямо у источника, что позволяет сохранить её качество и природные свойства, появившиеся более десяти тысячелетий назад.

Как ведущее словенское предприятие по производству и розливу воды, мы осознаём, что посетители ресторанов и кафе стали всё более требовательно относиться к выбору напитков, поэтому мы с радостью поддержали выпуск этой брошюры. Мы надеемся, что традиция подавать посетителям качественную воду прочно укоренится в культуре обслуживания и распространится в системе общественного питания по всему миру в том числе и с нашей помощью. Мы уверены в том, что широкий спектр нашей продукции в привлекательной упаковке, выпускаемой на современных линиях розлива, не оставит потребителей равнодушными.

***Вода – залог здоровья каждого человека  
и в то же время неотъемлемый элемент  
кулинарного искусства народов мира.***





## Значение воды в кулинарии

Современные мировые тенденции диктуют предприятиям общественного питания новые требования: в культуре обслуживания посетителей подача воды обретает все большее значение. В сфере питания вода подается по разным поводам и, безусловно, является неотъемлемым элементом ресторанного обслуживания.

### ***Почему предприятиям общественного питания следует усвоить культуру подачи воды?***

Значение природной минеральной воды для здоровья человека трудно переоценить, ведь вместе с ней в организм поступают столь необходимые минеральные вещества.

Другие безалкогольные напитки обычно имеют различные вкусы – они могут быть сладкими, кислыми или горьковатыми. Соки в основном сладкие, а консистенция соков с мякотью препятствует быстрому усвоению содержащейся в них воды. Даже природные и свежавыжатые соки имеют существенный недостаток – в них слишком много сахара и кислот, которые влияют как на сам организм, так и на вкус пищи. Тем самым мы рискуем лишить посетителей возможности в полной мере насладиться утончённым вкусом кулинарных изысков. Поэтому рекомендуем подавать к столу натуральную минеральную воду (газированную или негазированную), так как она не изменяет вкус пищи, а как раз наоборот возвращает способность прочувствовать вкус блюда даже после продуктов, обладающих ярко выраженным вкусом, таких как сыр, шоколад и т.п.



Утро следует начинать со стакана воды. К завтраку (обычному или к его разновидностям) рекомендуем подавать стакан негазированной натуральной минеральной воды. Завтрак может состоять и лишь из круассана, кофе и стакана негазированной воды (например натуральной минеральной воды «Раденска Натюрель»). К обильному английскому завтраку, включающему мясные блюда, рекомендуем подавать минеральную воду, насыщенную натуральным углекислым газом – например «Раденска Классик», которая благодаря своим свойствам и



свежести способствует улучшению пищеварения и придаёт ощущение свежести во рту.

Воду следует пить при каждом приёме пищи – за завтраком, полдником, обедом, с холодными и горячими закусками, а также в особых случаях, таких как деловой обед, вечеринка или фуршет. Можно предложить воду и без пищи, в качестве аперитива. Рекомендуем подавать воду без добавок (лимона или льда).

Выбор воды к определённым блюдам зависит от типа воды (газированная или негазированная). Величина газовых пузырьков, их количество и концентрация в воде могут оказать значительное влияние на вкус выбранного блюда.

## «Раденска Классик» в кулинарии

Минеральная вода «Раденска Классик» отличается идеальным сочетанием минеральных веществ, таких как магний и кальций, а также высоким содержанием натурального углекислого газа. Ее состав и содержащийся в ней углекислый газ придают воде слегка кисловатый освежающий вкус, поэтому ее следует подавать к мясным, сильно приправленным или очень сладким блюдам (запеканка из макаронных изделий с яйцами и зеленью, спаржа с яйцами и бальзамическим уксусом, мясные деликатесы, гречневая каша с грибами, пюре из картофеля и фасоли с колбасками, маринованные сырые креветки



с оливковым маслом, карпаччо из рыбы, телятины или говядины, татарский бифштекс, татарский бифштекс из лосося с кремом из авокадо или икрой, копчёный окорок, пршут, ветчина или колбаса, пельмени с беконом или спаржой, сырники фондю, куриная грудка с яблочным пюре и горохом, густые фруктовые кремы, мусс из горького шоколада, блинчики с джемом, сладкие слоеные пироги типа десерта «прекмурска гибаница» и т.п.)



## «Раденска Натюрель» в кулинарии

«Раденска Натюрель» относится к негазированным натуральным минеральным водам с низким содержанием натрия. Сбалансированный состав и содержание важных для организма минеральных веществ придают воде гармоничный и завершённый вкус. Поскольку эта вода обладает более нежным и мягким вкусом, рекомендуем её к свежим овощным блюдам, таким как лёгкие салаты, карпаччо из кабачков, салат из отварных креветок, заправленный лёгким оливковым маслом и лимонным соком, морской краб с экзотическими фруктами, салаты с разными заправками (различными



сортами уксуса), спагетти с моллюсками, королевская дорада или зубан, запеченные в соли, кобаридские рулетики, овощная лазанья, пицца, карпаччо из ананаса, различные фруктовые салаты и десерты, в том числе с мороженым, шарлотка с фруктами, творожный мусс, кефирные пирожные, лёгкий фруктовый крем, мусс с корицей, мусс из белого шоколада, яблочный штрудель и т.п.





## Подача воды в барах и кафе

Вода является отличным дополнением к другим напиткам. Свежевыжатый апельсиновый сок, кофе, круассан и стакан природной минеральной воды «Раденска Натюрель» – вариант завтрака, предлагаемый практически в любом баре. Важно, чтобы воду подавали отдельно и не смешивали с соками. Особенно это касается соков с мякотью, так как вода нейтрализует их вкус и улучшает усваиваемость. В дополнение к чашке кофе следует выпить стакан натуральной слегка охлажденной воды, чтобы смягчить ярко выраженный вкус этого напитка.

Настоятельно рекомендуем подавать воду и к сладостям, таким как мороженое, фруктовые штрудели, фруктовые и шоколадные торты и пирожные и т.п. Своей элегантной лёгкостью вода нейтрализует вкус сладостей и облегчает пищеварение.



## Еда и напитки должны быть не только бальзамом для желудка, но и отрадой для глаз

Всё, что мы предлагаем нашим посетителям, должно быть прежде всего вкусным, но гости оценивают и внешний вид блюд и напитков. Все блюда и напитки, подаваемые к столу, должны выглядеть привлекательно, заманчиво и аппетитно. Важно, чтобы блюдо было красиво разложено на тарелке, столь же важно, чтобы вода подавалась в привлекательной бутылке.

Предприятие «Раденска» выпускает бутилированную натуральную минеральную воду в упаковке различной емкости, подходящей как для отдельных гостей, так и для больших застолий. Вода разливается в литровые бутылки, а также бутылки емкостью 0,5 л и 250 мл.



Элегантный дизайн бутылок ненавязчиво подчёркивает удовольствие, получаемое от питья, а также высокое качество предлагаемого ассортимента. Особенность новых бутылок – рельефная поверхность и изогнутые линии, которые придают изящный вид и подчеркивают свежесть содержимого. Вода «Натюрель» также первая словенская вода, упаковку которой отличают характерные розовые оттенки. В большинстве стран мира это считается отличительным признаком качественной негазированной минеральной воды.

## Культура подачи воды

Подача воды посетителям является одной из каждодневных забот работников предприятий общественного питания. Случаи, когда гость не заказывает воду, в последнее время настоящая редкость, а питье воды во время еды уже успело стать практически сложившейся традицией.

По этой причине подаче воды следует уделять столько же внимания, сколько уделяется подаче пищи.

В ресторанах вода должна подаваться в стеклянных бутылках! Неукоснительное соблюдение этого правила позволяет обеспечивать надлежащее сохранение органолептических свойств воды. При подаче следует выбирать подходящий стакан, а при хранении соблюдать соответствующий температурный режим. Когда посетитель заказывает воду, к столу следует подать нераспечатанную бутылку воды нужной температуры, а затем налить воду в подходящий бокал или стакан. Официант коротко представляет воду, открывает бутылку в присутствии посетителя и наливает воду в стакан. Температура подаваемой воды зависит от её типа.

## Как подавать минеральную воду, насыщенную натуральным углекислым газом?

Такая вода как «Раденска Классик» подаётся лишь слегка охлажденной, но в то же время не слишком теплой. В слишком холодной воде ощущение углекислого газа будет доминировать и подавит приятную свежесть пузырьков. Температура подаваемой воды должна быть в пределах от 10 до 12°C. В кафе и барах воду можно подавать в высоких гранёных стаканах, в то время как при подаче в ресторанах её следует наливать в стаканы или бокалы, суживающиеся кверху.

Воду, содержащую натуральный углекислый газ, рекомендуется выпить как можно скорее после открытия бутылки. Пузырьки газа со временем могут исчезнуть, поэтому на предприятиях общественного питания удобнее использовать бутылки емкостью 250 мл и 0,5 л.

### ***Как подавать негазированную природную минеральную воду?***

Природные негазированные минеральные воды, такие как новая вода «Раденска Натюрель», подаются охлажденными до температуры 8 – 10°C. Для этой воды более всего подходят бокалы в форме тюльпана или такие же стаканы, как для воды «Раденска Классик».







## Виды упаковки

### «Раденска Классик» (Radenska Classic)



#### **«Раденска Классик» 1 л**

*Вид упаковки:*

стеклянная бутылка, не подлежащая возврату

*Пакет:* 12 бутылок



#### **«Раденска Классик» 0,5 л**

*Вид упаковки:*

стеклянная бутылка, не подлежащая возврату

*Пакет:* 12 бутылок



#### **«Раденска Классик» 0,25 л**

*Вид упаковки:*

стеклянная бутылка, не подлежащая возврату

*Пакет:* 12 бутылок

### «Раденска Натюрель» (Radenska Naturelle)



#### **«Раденска Натюрель» 1 л**

*Вид упаковки:*

стеклянная бутылка, не подлежащая возврату

*Пакет:* 12 бутылок



#### **«Раденска Натюрель» 0,5 л**

*Вид упаковки:*

стеклянная бутылка, не подлежащая возврату

*Пакет:* 12 бутылок



#### **«Раденска Натюрель» 0,25 л**

*Вид упаковки:*

стеклянная бутылка, не подлежащая возврату

*Пакет:* 12 бутылок

ВКУС – ДУША ПИЦЦИ,  
МЫ – ЕЕ СЕРДЦЕ

