

**Za: Veda filter**

Thomas Čuk  
Ljutomerska cesta 6  
9250 Gornja Radgona  
Slovenija

Gornja Radgona, 22. oktober 2016

**Kavarna in slaščičarna Nabucco**

Mateja Šikar s.p.  
Partizanska cesta 27  
9250 Gornja Radgona  
Tel: (041) 575-066 (Sandi Šikar)



**Zadeva: Veda Filter – naše izkušnje pri proizvodnji veganskega sladoleda**

Moje ime je Sandi Šikar, po poklicu F&B (Food & Beverage) manager, od leta 2003 profesionalni sommelier in sem uspešno končal izobraževanje na Wine Spirit Education Trustu, London.

V Gornji Radgoni imamo Kavarno in Slaščičarno Nabucco, kjer proizvajamo sladoled in sladice ne le za lokalni trg, marveč tudi butične sladolede za hotele in druge prestižne lokacije. V Mariboru pa pravkar končujemo tovarno za industrijsko proizvodnjo sladoledov, s katerimi bomo od januarja 2017 naprej zalagali trgovske verige v Sloveniji in tujini.

Stojim na realnih tleh in ne verjamem v neke »nadnaravne čirule-čarule« oz. neoprijemljive zadeve ... dokler mi ni Thomas inštaliral tega svojega Veda Filtra.

Pred kakšnim letom in pol sva se v našem lokalu pogovarjala o čiščenju vodnega kamna iz naših strojev in me vpraša, če bi poskusil njegov filter. Ker je to vedno povezano s financami in soglasjem celotne družine, sem se obotavljal. On pa vmes med pogovorom prosi natakario naj mu prinese kozarec vode. Čez nekaj časa mi nenadoma pravi: »Sandi, pojdi si po novo vodo.«

Nisem vedel, kaj si naj mislim, a ker ga že dolgo poznam, sem mu zaupal in šel do šanka ter si natočil vodo in jo poskusil. Zaprepaden pridem nazaj do mize in rečem: »Tako, zdaj pa prosim mir in tišina ... Tale kozarec je prinesla natakario, tega na levi pa sem pravkar sam natočil ...«

Degustiram in poskušam enkrat eno in drugo in spet sem ter tja, večkrat zaporedoma. Čez nekaj minut pravim: »Thomas, veš, jaz sem profesionalni sommelier in imamo pred ocenjevanjem vin vedno slepi vodni test s štirimi vodnimi vzorci z minimalno koncentracijo sladkobe, grenkobe, slanosti in kislosti in šele ko vse to pravilno ugotovimo, smemo pristopiti k ocenjevanju vin. Zdaj probavam ti dve vodi in kot sommelier lahko zatrdim ... ti dve vodi sta KILOMETRE daleč narazen po svojih lastnostih. Kaj si naredil?«

Po tem prvem šoku sva se domenila, da bom opazoval dogajanje okoli vodnega kamna v lokalu in pri proizvodnji sladoleda. Kamna praktično ni, morda je treba tu pa tam kaj obrisati s krpo. Sem pa s presenečenjem ugotovil, da je ta voda nekako »živa«, saj so se spremenile organoleptične lastnosti sadnih sladoledov, pri proizvodnji katerih uporabljamo vodo. Oksidacije pri teh sladoledih praktično ni več oziroma je zelo počasna.

Sem pa opazil razliko pri teh sladoledih v naši poslovni enoti v Radencih, kjer uporabljamo enake sladolede iz radgonskega proizvodnega obrata. Tam je oksidacija bistveno hitrejša, razlog mi najprej ni bil jasen. Sedaj vem kaj je krivo za to. Tam namreč Veda filtra nimamo inštaliranega in ko z ročko zajemamo sladoled iz banjic in vmes splakujemo z vodo, pride ta »neobdelana« voda v stik s sladoledom in malce »pokvari« njegove izjemne lastnosti.

Ob nedavnem srečanju z drugimi kolegi sommelierji na posestvu Vinogradništva Steyer v Plitvici so mi trije prav tako potrdili, da je tamkajšnja voda, tretirana z Veda filtrom, popolnoma »drugačna«.

Thomas, hvala, da si mi odprl drugačen pogled na svet in hvala za ta neverjetni izum, na vsak način ga želim imeti tudi v novi tovarni v Mariboru, saj predstavlja velik prispevek h kakovosti naših že sicer zelo cenjenih sladoledov.

Sandi Šikar

**STORK**