

URZĄD PATENTOWY



A21d 8/02

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 18625.

Kl. 2 c, 1/03.

Béla Mandl
(Budapeszt, Węgry).

Sposób nadawania trwałości ciastu na strudle.

Zgłoszono 14 marca 1931 r.

Udzielono 20 czerwca 1933 r.

Pierwszeństwo: 14 marca 1930 r. (Węgry).

Ciasto na strudle wyrobione w znany sposób przez rozwałkowanie nadaje się tylko do natychmiastowego użytku, wobec czego nie może być przygotowane na dzień przedtem.

Przedmiotem niniejszego wynalazku jest sposób nadania trwałości ciastu na strudle.

Istota wynalazku polega na tem, że ciasto sporządzane na strudle w znany sposób i rozwałkowane zostaje ułożone warstwami pomiędzy wysuszonymi kawałkami płótna, najlepiej płótna jutowego, które nasiakają wówczas wilgocią.

Nici ogrzanego płótna zapobiegają wysychaniu ciasta, gdyż wilgoć w nich zawarta uniemożliwia parowanie wody, znajdującej się w cieście, i zapobiega wyschnię-

ciu ciasta do kruchości, dzięki czemu warstwy ciasta zachowują całą swą giętkość, a ułożone jedna na drugiej nie zlepiają się i mogą być z łatwością krajane.

Układanie w warstwy odbywa się przez przekładanie ciasta naprzemian kawałkami płótna. Grube i luźne nici tkaniny spełniają swe zadanie bardzo dobrze. Warstwy ciasta, przełożone kawałkami płótna, pozostawia się w spokoju na 1 — 2 godziny, zależnie od temperatury otoczenia i wilgotności powietrza, aż ciasto przestanie przylegać do tkaniny lub do rąk, poczem kawałki płótna usuwa się od płatków ciasta, które zostają pokrajane na równe kawałki i w razie potrzeby opakowane.

Kawałki płótna zdjęte z płatków ciasta

suszy się w temperaturze 30 — 50°C, po-
czem mogą być one ponownie użyte w sta-
nie ogrzanym lub po ochłodzeniu, zależnie
od danej temperatury pomieszczenia. Naj-
dogodniejsza ciepota płótna zależy zresztą
jeszcze od innych warunków atmosferycz-
nych.

Podczas wygniatania ciasta można do-
dać do niego tłuszcze, np. smalec, masło,
olej kokosowy i t. d., przez co zwiększa się
trwałość ciasta. W tym celu można również
dodać do ciasta inne materiały, np. sól, ci-
kier lub środek konserwujący.

Ciasto strudlowe otrzymane sposobem
według wynalazku zachowuje całemi dnia-
mi swą świeżość, nie wysycha i nie krusze-
je. Dzięki tym zaletom ciasto to może być
przygotowywane nie tylko w małych ilo-
ściach (w gospodarstwie domowym i t. d.),
lecz również fabrycznie i po usunięciu ka-
wałków płótna może być w opakowaniu

(zwykle w papierze pergaminowym i po-
dobnym) oddane do handlu. W tym stanie
ciasto może być przesyłane i przechowywa-
ne w składach całemi dniami i może być
użyte do wyrobu strudli wszelkiego ro-
dzaju.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób nadawania trwałości ciastu na
strudle, znamienny tem, że warstwy ciasta
w znany sposób wyrobionego i rozwałko-
wanego przekłada się kawałkami płótna,
najlepiej jutowego, wysuszonego przez
ogrzanie, najlepiej do 30 — 50°C, i pozo-
stawia tak na pewien przeciąg czasu.

B é l a M a n d l.

Zastępca: I. Myszczyński,
rzecznik patentowy.