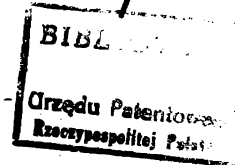


Warszawa, 22 września 1949 r.



A216 5/00



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 33636

Kl. 2 a, 12/02

Jan Koszelski

(Sławniów, Polska)

Forma do wypieku opłatków wigilijnych i konsekracyjnych

Udzielono z mocą od dnia 12 kwietnia 1948 r.

Formy dotychczas stosowane do wypieku opłatków powszechnie używane, składają się z dwu nakładanych na siebie płyt kształtu prostokątnego, o wymiarach powierzchni wypieku, odpowiadającej wymiarom normalnego opłatka wigilijnego, tj. z jednej płyty górnej i drugiej dolnej z odpowiednim wyźłobieniem. Opłatki, wypieczone ze 100 kg pszennej mąki, w najlepszym przypadku ważą 60 kg, czyli traci się nieprodukcyjnie 40 kg tejże mąki.

Przyczyną, z powodu której występuje tak wielka strata ciasta, jest to, że przy wypieku opłatków, przy zastosowaniu płyt o powierzchni odpowiadającej wymiarowi normalnego opłatka, ciasto wylane na płytę wycieka na zewnątrz formy pod naciskiem górnej płyty i tworzy kluskę, albo mokry obcinek, który musi być odpowiednio usunięty, gdyż obcinki te przy wypieku ulegają zadymieniu i zakurzeniu, a przez to nie nadają się do użycia, najwyżej pasie się nimi żywy inwentarz (kury, krowy it.d.), co przedstawia stratę mąki przy wypieku.

Wysiłki dokonywane w tym kierunku, aby móc nalać na płytę tylko tyle ciasta, ile potrzeba do wypieku, bez wyciekania jego na zewnątrz, nie

dawały dodatniego wyniku, dopiero płyty o zwiększonej znacznie powierzchni według wynalazku usuwają tę niedogodność dzięki temu, że płyty te, posiadając na wszystkie strony poszerzone brzegi, a zgodnie z tym większą powierzchnię od powierzchni normalnego opłatka wigilijnego, uniemożliwiają wyciekanie na zewnątrz nadmiaru wlanego na płytę ciasta, które rozpląszcza się pod naciskiem górnej płyty w kierunku poszerzonych boków.

Ciasto, wlane do takiej formy, wypełnia ją mniej lub więcej dokładnie i przy wypiekanu otrzymuje się czysty, jak sam opłatek, produkt.

Po obcięciu tego opłatka, według ustalonych na powierzchni płyt kresek, do wymiarów opłatka wigilijnego, z pozostałych kawałków szersze mogą być pocięte na komunikanty, a kawałki wąskie mogą być zebrane i zużyte z korzyścią dla piekarza.

Przy wypieku opłatków przy pomocy form według wynalazku i użyciu 100 kg mąki otrzymuje się opłatków 90 kg, czyli traci się nieprodukcyjnie tylko 10 kg pszennej mąki, a zatem uzyskuje się 30% oszczędności tejże mąki.

Przy stosowaniu form dotychczas powszechnie używanych jest wielką niedogodnością jeszcze i to, że łącznie z pieczeniem nierozzerwalnie jest związane niezwłoczne obcinanie wytworzonych klusek lub mokrych brzegów, albowiem opłatki, zdjęte z formy, mają brzegi mokre, które muszą być natychmiast obcięte, gdyż inaczej położone obok siebie zlepiają się mokrymi brzegami, a przy ich rozrywaniu łamią się, dając straty.

Zupełnie inaczej przedstawia się sprawa z wypiekiem przy pomocy formy według wynalazku, gdyż w tym przypadku wypiekający opłatki nie musi koniecznie zaraz wykonywać obcinania, może cały dzień piec je i składać do paczek bez obawy ich uszkodzenia, a obcinanie może być dokonane w czasie dowolnym.

Płyty według wynalazku posiadają rombowy przekrój poprzeczny i podłużny dla zmniejszenia wagi poszczególnych płyt, których dłuższe równoległe boki rombu ograniczają powierzchnię czynną tej formy.

Zastrzeżenie patentowe

Forma do wypieku opłatków wigilijnych i konsekracyjnych, znamienna tym, że jej płyta dolna i górna posiada na wszystkie strony poszerzone ponad normę brzegi, przy czym przekrój poprzeczny i podłużny obu tych płyt ma kształt rombu, którego dłuższe boki równoległe ograniczają powierzchnię wypieku.

Jan Koszelski

