

PŘIHLÁŠKA VYNÁLEZU

Zveřejněná podle §31 zákona č. 527/1990 Sb.

(21) Číslo dokumentu:

2020-27

(13) Druh dokumentu: **A3**

(51) Int. Cl.:

A23P 30/10

(2016.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(22) Přihlášeno: **17.01.2020**

(40) Datum zveřejnění přihlášky vynálezu: **11.08.2021**
(Věstník č. 32/2021)

(71) Přihlašovatel:
Mgr. Aleš Gabrysz, Horní Počaply, CZ
Miroslav Tatka, Český Těšín, CZ

(72) Původce:
Mgr. Aleš Gabrysz, Horní Počaply, CZ
Miroslav Tatka, Český Těšín, CZ

(74) Zástupce:
RNDr. Ladislav Kohout, Dr.Sc., Svitáková
2902/16, 155 00 Praha 5, Stodůlky

(54) Název přihlášky vynálezu:
Způsob výroby krabkostek

(57) Anotace:
Způsob výroby krabkostky spočívá v tom, že se do formy ve tvaru čtverce, obdélníku, hvězdy, kolečka, kapky vkládají postupně v jednotlivých vrstvách části jídla tak, aby po naplnění obsahovala forma celé jídlo, přičemž forma má plošný rozměr 1 až 5 cm², výšku nepřesahující 5 cm a objem 5 až 125 cm³.

Způsob výroby krabkosteck

Oblast techniky

Tento vynález se týká způsobu výroby jídel pro konzumaci ve formě Krabkosteck. Smyslem našeho konceptu přípravy jídel ve formě Krabkosteck je umožnit lidem s polykacími potížemi dostávat jídlo tak, aby jej mohli konzumovat samostatně anebo s minimální asistencí.

Dosavadní stav techniky

Dostupné úpravy jídel se dělí na tyto formy:

- 1) strava připravená dle standartního postupu v náležitém dietním režimu odpovídající cílové skupině strávníků.
- 2) strava mletá nebo jakkoliv rozmělněna tak, aby eliminovala potíže s rozkousáním sousta,
- 3) strava mixovaná nebo kašovitá, tzn. jídlo je uvařeno standartním postupem v náležité dietním režimu, avšak před servírováním mixováno nebo kutrováno do jednolité hmoty.

Stávající dostupné možnosti úpravy jídel se problematice přijímání jídla u lidí s polykacími potížemi nevěnují dostatečně. V současné době je akceptována kašovitá nebo mixovaná strava jako alternativa pro podávání jídla lidem s polykacími obtížemi, tato strava však trpí velkými nevýhodami spočívajícími v tom, že postrádá aspekt vzhledu, absentují v ní vůně a chuť původního jídla a zcela zde chybí řešení konzistence umožňující polknutí stravy. Tato téměř nechutná, a tím pádem pro strávníky nedostatečná výživa souvisí s neschopností imunitního systému organismu bojovat s onemocněními.

Z praxe je známý koncept finger foods. Jde vlastně o způsob typu chlebičků, které jsou obecně známy. Jeho cílem je upravit rozmanité spektrum jídel pro uchopení do ruky, avšak tento koncept má nevýhodu v tom, že primárně neřeší konzistenci jídla tak, aby jej mohl polknout člověk s polykacími potížemi.

S polykacími problémy se ve stále větší míře setkáváme u lidí s mentálním anebo psychiatrickým onemocněním. Máme dlouholeté zkušenosti s poskytováním služeb lidem s Alzheimerovou nemocí. Neurodegenerativní onemocnění významně ovlivňují polykací schopnosti. Omezené polykací schopnosti ovlivňují množství přijímaných kalorií a jejich adekvátní množství je důležitým parametrem schopnosti imunitního systému se s onemocněním vypořádat. Nedostatečná nutriční výživa malnutrice je zásadním hlediskem pro schopnost organismu bojovat s chronickou. Pro úpravu jídla je považován vzhled jako klíčová chybějící oblast přípravy pokrmů. Je nutno vyjít z předpokladu, že jídlo má lákat vzhledem, vůní a chutí a tím, aby bylo náležitě upraveno a bylo pro strávníka lehce přijímatelné, aby jej tedy strávník přijímal s příjemným pocitem, nejen jako nutnost.

Podstata vynálezu

Smyslem našeho vynálezu přípravy jídel ve formě Krabkosteck je umožnit podávat lidem s polykacími potížemi jídlo tak, aby jej mohli konzumovat samostatně anebo s minimální asistencí. Tyto Krabkostky podle vynálezu řeší známé problémy přípravy a úpravy jídla tak, aby strávník v jednom soustě. tedy v Krabkosce, obdržel všechny části jídla a aby sousto bylo takové konzistence, která je dobře polykatelná a zachovává si všechny parametry chutí, vůní a vzhledu daného jídla.

Koncept Krabkostek klade důraz na vzhled a zachování vůní a chutí. Dále tento koncept řeší konzistenci jídla, aby bylo snadno polykatelné. Další výhodou tohoto nového produktu je možnost měření spotřebovaných kalorií.

Cílem předloženého způsobu výroby Krabkostek je připravit jídlo v takovém tvaru, aby dílčí sousto obsahovalo celé spektrum uvařeného pokrmu, bylo lákavé na pohled, vonělo a chutnalo. Tím se zabrání nedostatečné nutriční výživě, která je zásadní pro schopnost imunitního systému organismu vypořádat se s onemocněními.

Podstatou výroby Krabkostek je mít formu v průřezu tvaru čtverce, obdélníku, hvězdy, kolečka, kapky (obr. 1-4), prostě tvaru, který není pro tuto výrobu rozhodující, ale je takový, že získáme formu jejíž plošný rozměr je v rozmezí 1-5 cm, s výhodou 3-4 cm, a jejíž výška nepřesáhne 5 cm. Tvar není rozhodující, důležitá je objemová velikost, která se pohybuje v intervalu 5-125 cm³ s výhodou 25-65 cm³, podle individuálních potřeb strávníků, pro které je určena. Hotový a upravený pokrm se do formy vkládá v jednotlivých vrstvách, a to všechny jeho části. Před vložením jednotlivých částí je možné formu vyložit cukrářským papírem, s výhodou průhledným. Jednotlivé části pokrmu se ve formě udrží použitím příslušného fixačního činidla, jako škrob, s výhodou bramborový škrob, želatina, dětská krupička a podobně. Pro konzumaci formu odejmeme a popřípadě odstraníme cukrářský papír. Získá se tak Krabkostka, která má obsah a chuť celého pokrmu. Krabkostka je určena lidem s takovými polykacími potížemi, kde jejich míra sebeobsluhy nedovoluje použít příbor, ale umožňuje uchopit sousto do ruky a samostatně jej podat do úst (a to jak pacientem samotným přímo nebo pomocí odborného asistenta).

Pro to, abychom mohli jednotlivé části jídla vložit do formy, je třeba jednotlivé části pokrmu upravit.

Pro vytvoření jemné konzistence masa můžeme použít různé způsoby úpravy masa, které jsou známy odborníkovi z oblasti techniky. Tak například maso můžeme rozmělnit v mlýnku na maso a následně dopravit tyčovým mixérem. Dalším způsobem může být kutrovací stroj, který nám umožní vyrobít jemné krémovité konzistence masa. Do hmoty masa přidáváme dle potřeby výpek nebo vývar z připravovaného masa, abychom docílili požadovanou konzistenci a chuť.

Pro zachování tvaru jednotlivých úprav se přidávají do jídel různá zahušťovadla. Tak lze použít například škrob, s výhodou bramborový škrob, například do omáček, dětskou krupici, například do leča, želatinu, například do ovocných pyré, apod. Různá zahušťovadla lze také různým způsobem navzájem kombinovat.

Pro přípravu Krabkostek je třeba upravit také přílohy. Tyto úpravy jsou známy odborníkovi z oblasti techniky. Tak například brambor vyžaduje jen drobné finální úpravy jako je strouhání, mačkání, případně mletí apod. Bramborová kaše je pro lidi s polykacími potížemi bez omezení konzumovatelná. Jiným příkladem jsou například knedlíky. Například po standardní přípravě houskového knedlíku je nutné knedlík pro úpravu do Krabkostek nakrájet na drobné kostičky a smíchat s bramborovým škrobem. Tato úprava vyžaduje následné vychladnutí cca 30 minut v lednici. Alternativou pro použití houskového knedlíku se může ve vhodných případech stát krupicový nebo karlovarský knedlík anebo bramborový knedlík.

Po přípravě Krabkostky ve formě se forma s Krabkostkou nechá ochladit. Před podáním k jídlu se Krabkostka vyndá z formy a popřípadě se ohřeje.

Ve formě Krabkostek může podle postupu podle předloženého vynálezu zručný odborník z oblasti techniky připravit téměř jakýkoliv druh jídla. Příklady výroby Krabkostek jsou uvedeny v následujících ilustračních příkladech, které jsou zamýšleny jako ilustrační příklady a nikoliv jako příklady omezující předložený vynález.

Objasnění výkresů

Obrázek 1: Krabkostka rajske s knedlíkem.

Obrázek 2: Krabkostka hovězího guláše.

Obrázek 3: Krabkostka rybího filé s bramborem a špenátem.

Obrázek 4: Krabkostka zeleninového rizota.

Příklady provedení vynálezu

Příklad 1

Kuře na paprice s knedlíkem (úprava pro 10 porcí)

Houskový knedlík nakrájíme nájemné kostičky přibližně 4x4 mm. Přidáme uvařený bramborový škrob (20 ml) a spojíme mírným mícháním s knedlíkem. Vkládáme do připravené formy v množství asi jedné třetiny formy. Připravíme si rozmixované maso (či jiným způsobem rozmělněné maso), které zředíme dle potřeby slepičím vývarem a poté vkládáme jako další vrstvu na knedlík ve formě a vyplníme asi druhou třetinu formy. Do hotové omáčky na 10 porcí přidáme 15 g bramborového škrobu, který samostatně rozmícháme v 50 ml studené vody - vmícháme do připravené omáčky a provaříme. Takto připravenou omáčku vložíme do připravené formy jako třetí vrstvu.

Takto upravené jídlo ve formě Krabkostky necháme stát alespoň 30 minut v chladu (např. 10 °C). Před podáním ohřejeme jídlo ve formě, například v mikrovlnné troubě (700 W, 2 x 30 sec) nebo v konvektomatu (75 °C cca 3 minuty). Poté se jídlo vyndá z formy a Krabkostka je připravena k použití.

Tento příklad je příkladem přípravy jídla ve formě Krabkostky z kategorie dušených jídel. Podobným způsobem lze připravit například španělský ptáček, rajskou s knedlíkem (obr. 1), chlupatý knedlík s cibulkou, respektive s uzeným masem, hovězí guláš (obr. 2) a podobné.

Příklad 2

Znojemská pečeně s rýží

Pro finální úpravu ve formě Karbkostek můžeme s výhodou použít lepivou rýži, např. Camaroli anebo Arborio. Uvařenou rýži vložíme do ¾ formy a upěchujeme ji na objem asi ½ formy. Vytvoříme ve středu formy důlek násadou vařečky. Do vytvořené prohlubně vložíme předem připravené rozmělněné maso a zalejeme hotovou znojemskou omáčkou. Omáčku můžeme popřípadě zahustit stejným postupem, jako je uvedeno v příkladu 1. Takto připravenou Krabkostku vyndáme z formy a můžeme ji ihned servírovat. Nebo se Krabostka nechá zchladit a před podáním se ohřeje.

Tento příklad je příkladem přípravy jídla z kategorie pečených jídel. Podobným způsobem lze připravit například další pokrmy, jako je pečená treska, vepřová s knedlíkem a zelím, jak je uvedeno v příkladu 3, atd.

Příklad 3

Vepřová pečeně, knedlík, zeli

Knedlík (např. houskový nebo kralovarský) nakrájíme nájemné kostičky přibližně 4 x 4 mm. Přidáme uvařený bramborový škrob (cca 20 ml) a spojíme mírným mícháním s knedlíkem. Vkládáme do připravené formy pro Krabkostku. Na to vložíme rozmixované maso (či jiným způsobem rozmělněné maso), zředíme dle potřeby výpekem z masa pro lepší rozmělnění. Následně umístíme na knedlík ve formě a vytvoříme tak druhou vrstvu dle gramáže porce masa. Připravené zelí rozmělníme, tuto směs vrátíme na páněv a zahustíme bramborovým škrobem rozmíchaným ve studené vodě. Takto připravené zelí nanášíme do třetí vrstvy dané formy. Takto připravenou Krabkostku vyndáme z formy a můžeme ji ihned servírovat. Nebo se Krabkostka nechá zchladit a před podáním se ohřeje.

Příklad 4

Rybí filé s bramborem a špenátem

Rozmělněný uvařený brambor (např. nastrouhaný) vložíme do požadované formy v gramáži porce. Na tuto vrstvu vložíme tepelně upravený špenát. Na tuto vrstvu pokládáme rozmělněnou tresku (filé) dle gramáže porce. Takto připravenou Krabkostku (obr. 3) vyndáme z formy a můžeme ji ihned servírovat. Nebo se Krabkostka ve formě nechá zchladit a před podáním se ohřeje.

Tento příklad je příkladem přípravy jídla ve formě Krabkostky z kategorie smažených jídel. Podobným způsobem lze připravit například smažený vepřový řízek s bramborem, smažený květák (případně jiná smažená zelenina jako je brokolice apod.) s bramborem apod.

Příklad 5

Zeleninové rizoto

Pro výrobu rizota použijeme s výhodou lepivou rýži, např. Carnaroli nebo Arborio. Vyrobené rizoto vložíme do požadované formy pro Krabkostku, ve středu formy vytvoříme důlek, do kterého nalijeme žampionový krém, brokolicový nebo sýrový krém apod., který vyrobíme dle standardního odborníkům známého postupu. Tento krém před nalitím do formy zahustíme škrobem. Takto připravenou Krabkostku (obr. 4) vyndáme z formy a můžeme ji ihned servírovat. Nebo se Krabkostka ve formě nechá zchladit a před podáním se ohřeje.

Příklad 6

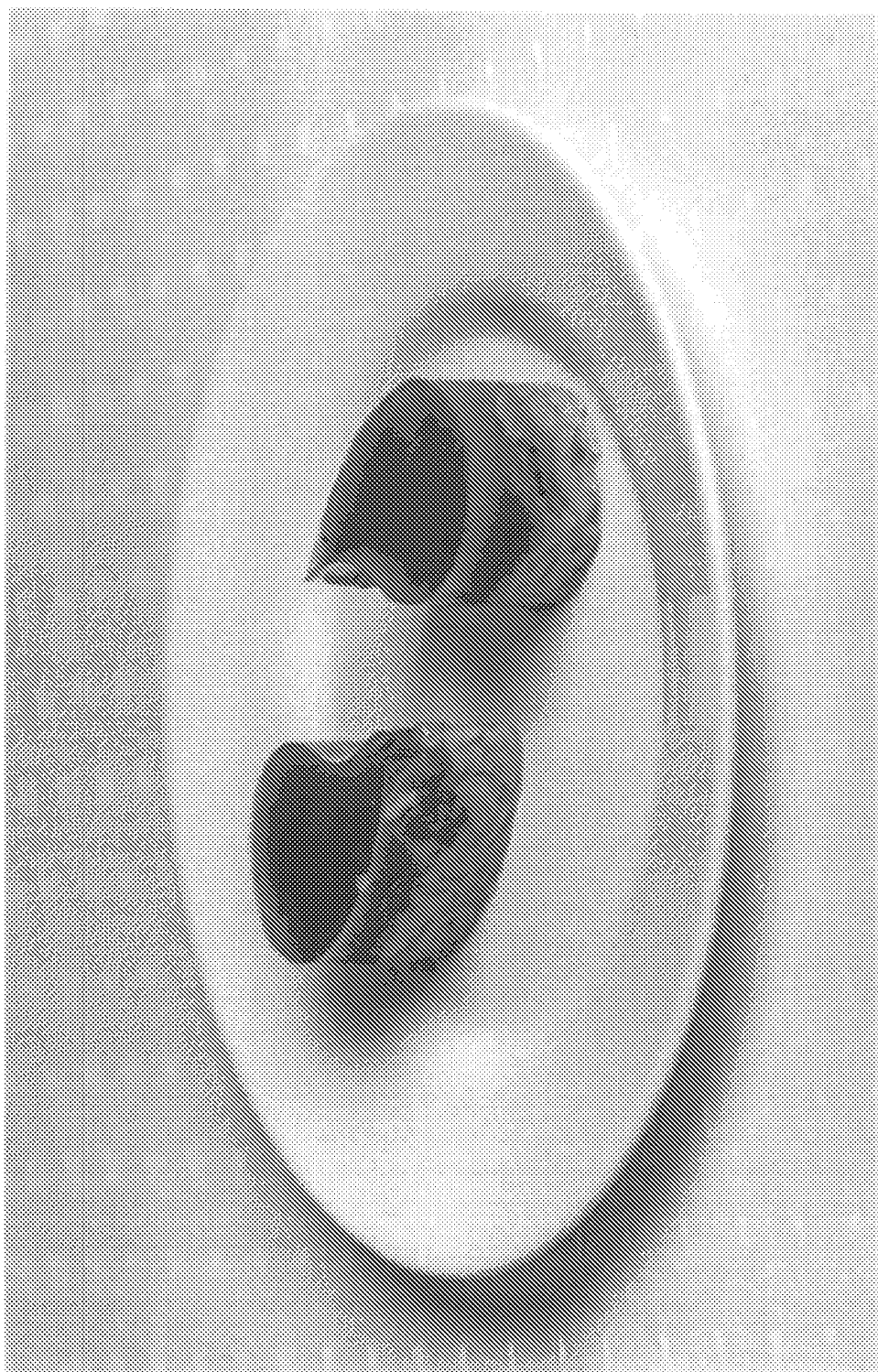
Zeleninové lečo

Zeleninu nakrájíme na drobnější kostičky a standardním způsobem tepelně upravíme. Během úpravy se na 10 porcí přidají 2 polévkové lžíce jemné dětské krupice, vše se promíchá a výslednou směs spojíme vajíčkem a provaříme. Takto připravené lečo vkládáme do požadovaných forem. Krabkostku vyndáme z formy a servírujeme. Nebo se Krabkostka nechá zchladit a před podáním se ohřeje.

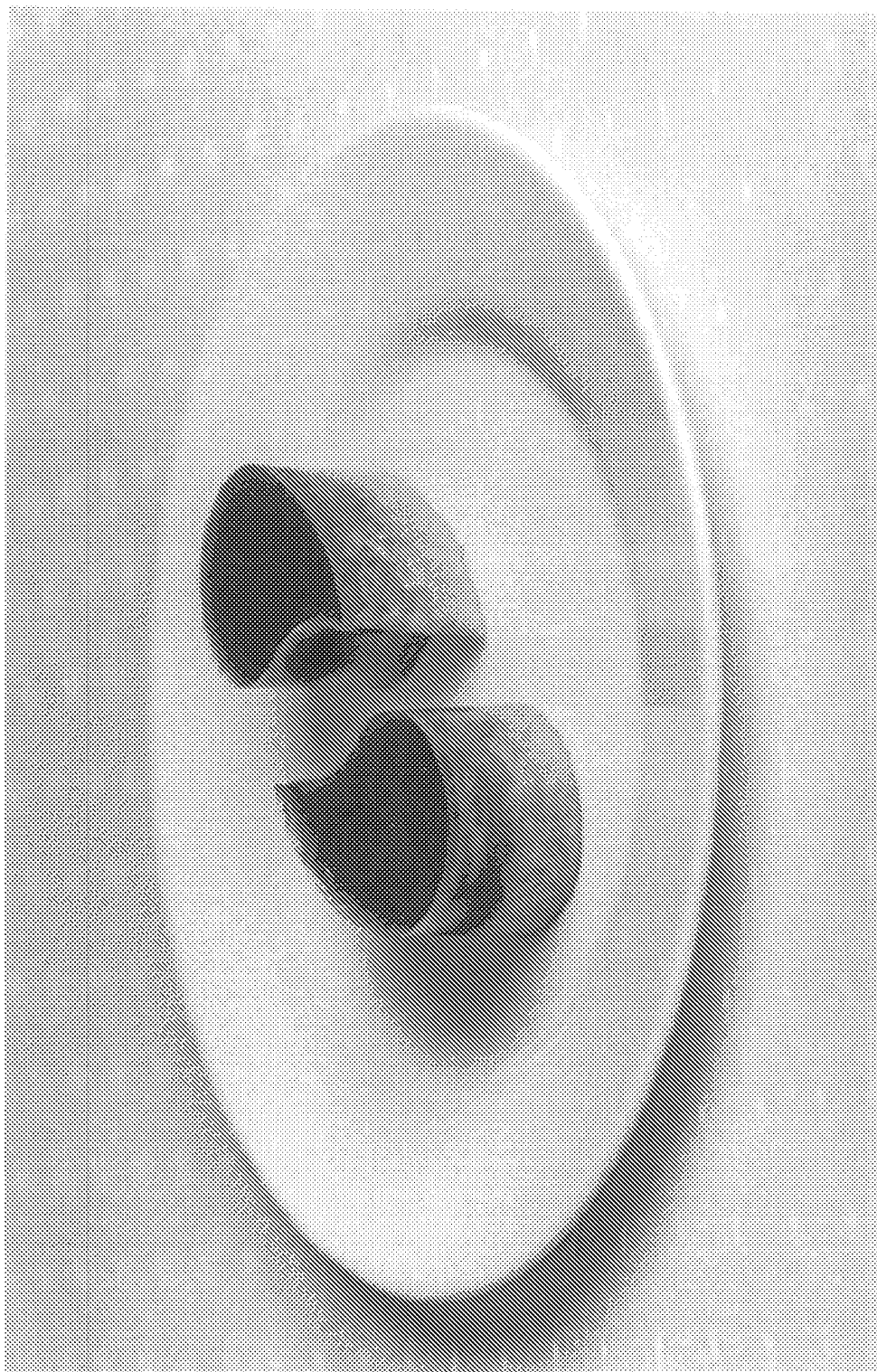
PATENTOVÉ NÁROKY

- 5 1. Způsob výroby Krabkostek, **vyznačující se tím**, že se do formy v průřezu tvaru Čtverce, obdélníku, hvězdy, kolečka, kapky nebo jiného tvaru, který je takový, že forma má plošný rozměr v rozmezí 1-5 cm a výšku nepřesahující 5 cm a jejíž objem je 5-125 cm³ vkládají postupně v jednotlivých vrstvách části jídla tak, aby po naplnění formy tato forma obsahovala celé jídlo ve formě Krabkostky.
- 10 2. Způsob výroby podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že forma má plošný rozměr 3-4 cm a její objem je 25-65 cm³,
3. Způsob výroby podle nároku 1 nebo 2, **vyznačující se tím**, že se jednotlivé vrstvy vkládaného jídla upraví do ztuženého stavu použitím fixačního činidla.
- 15 4. Způsob výroby podle nároku 3, **vyznačující se tím**, že se jako fixační činidlo používá škrob, želatina, dětská krupička a podobná činidla.
5. Způsob výroby podle nároku 4, **vyznačující se tím**, že se jako škrob používá bramborový škrob.
- 20 6. Způsob výroby podle nároku 1 až 5, **vyznačující se tím**, že se do formy před vložením první části jídla vloží cukrářský papír.
- 25 7. Způsob výroby podle nároku 1 až 6, **vyznačující se tím**, že se forma obsahující Krabkostku nechá ochladit a před použitím se Krabkostka z formy vyjme a odstraní se cukrářský papír.

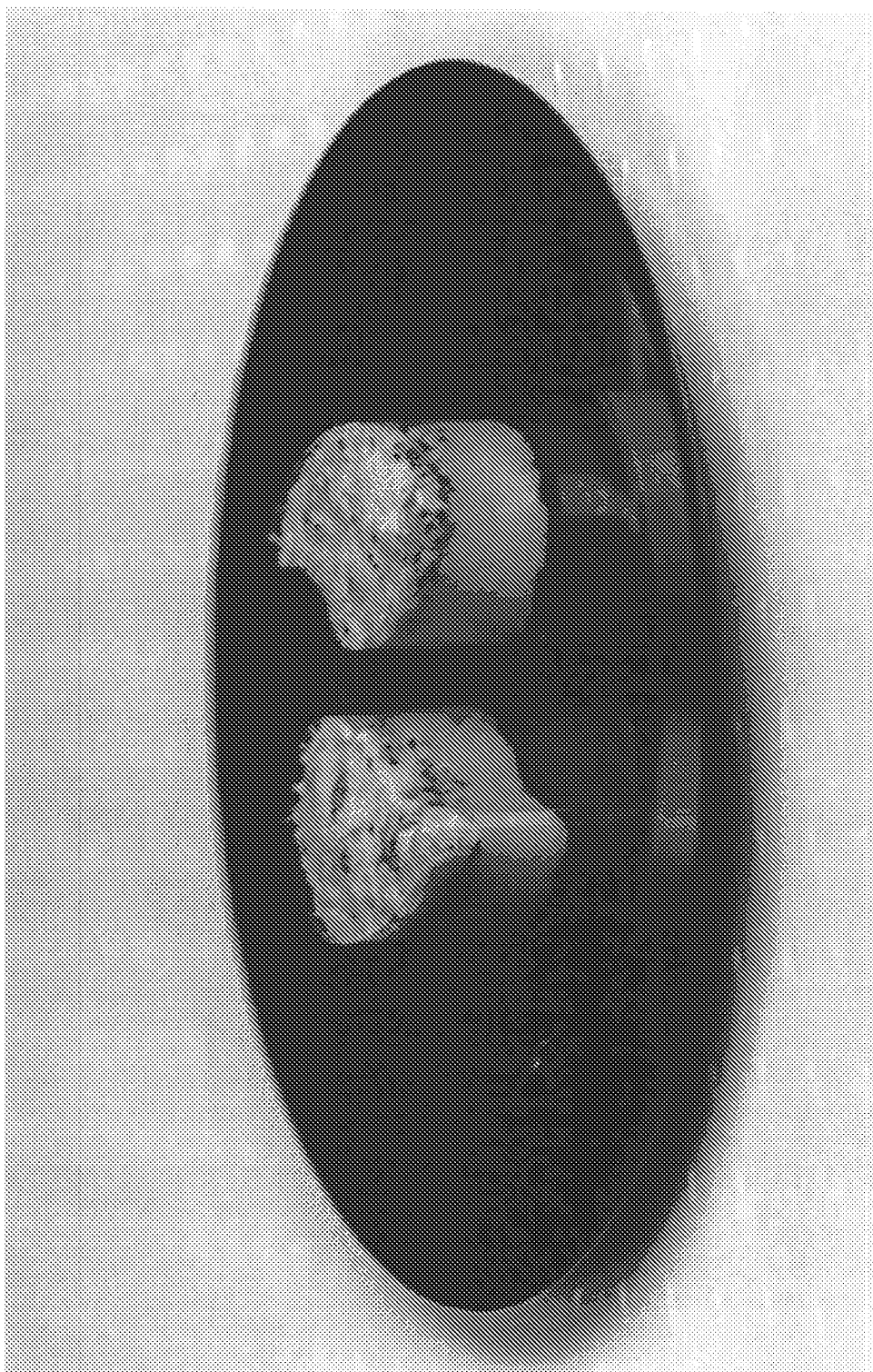
4 výkresy



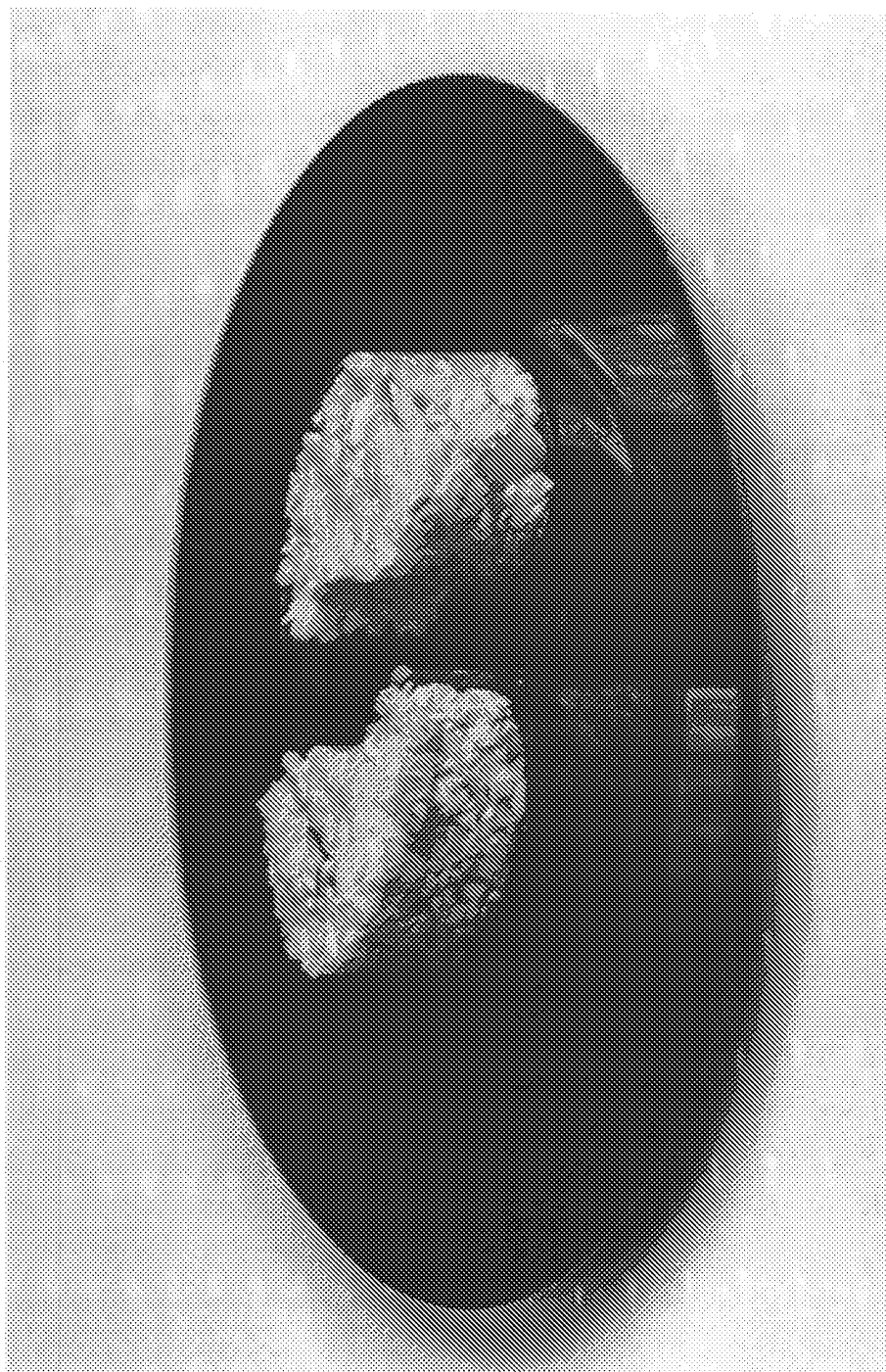
Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4