

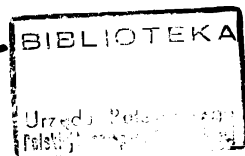
10 stycznia 1931 r.

2

URZĄD PATENTOWY



A23L 1/16



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIŚ PATENTOWY

Nr 12714.

Kl. 53 k 2.

Filip Sołtykiewicz
(Wadowice, Polska).

Sposób wyrobu makaronu.

Zgłoszono 20 listopada 1929 r.

Udzielono 15 listopada 1930 r.

Niniejszy wynalazek dotyczy sposobu wyrobu makaronu i polega na tem, że, oprócz składników użytych do wyrobu, jako płynu do zarobienia ciasta używa się maślanki (uboczny produkt przy wyrobie masła), natomiast bez względu na składniki makaron jest pieczony.

Dotychczas oprócz składników zasadniczych używano do zarabiania ciasta wody lub mleka, bądź to w stanie surowym, bądź też w stanie przegotowanym, a następnie ciasto suszono lub parzono, co wymagało dodatkowych czynności przed użyciem.

Sposób według wynalazku polega na użyciu maślanki zamiast mleka, która przez swe odmienne własności czyni produkt bardziej kruchym, smacniejszym i więcej odżywczym, gdyż ciasto zarobione na samej maślanke, a w dodatku pieczone nie

traci swych składników odżywczych. Przygotowane ciasto, już bez względu na zawarte w nim składniki, podlega pieczeniu, a nie suszeniu lub parzeniu, dzięki czemu wyrób jest przygotowany w stanie gotowym do konsumpcji w przeciwieństwie do innych makaronów, zmuszających konsumenta do zagotowania lub innego przyrządzania wyrobu przed użyciem.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wyrobu makaronu znamieny tem, że ciasto na makaron zarabia się maślaną lub się jej do niego dodaje, a następnie je piecze.

Filip Sołtykiewicz.