

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **Rp.871**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(21) Numer zgłoszenia: **18246**

(22) Data zgłoszenia: **15.06.1999**

(54)

Pierogi

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
31.01.2003 WUP 01/2003

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:
Miecznikowska-Wróbel Krystyna, Izabelin, (PL)

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:
**Miecznikowska Krystyna, Izabelin, (PL);
Lesieur Izabella, Warszawa, (PL)**

PL Rp.871

Krystyna Miecznikowska – Wróbel
Izabella LESIEUR
Warszawa, POLSKA

Pierogi

Prawo z rejestracji wzoru zdobniczego trwa od 15 czerwca 1999r.

Przedmiotem wzoru zdobniczego są pierogi, wykonane całkowicie z surowców naturalnych.

Istotę wzoru stanowi nowa postać przedmiotu, przejawiająca się w kształcie i barwie, nadająca pierogom nowy, oryginalny wygląd zmierzający do celów estetycznych.

Przedmiot wzoru zdobniczego został zilustrowany na załączonych fotografiach, na których fig.1 - fig.5 przedstawiają pierogi ułożone na talerzu, gotowe do konsumpcji, fig.6 - fig. 10 ilustrują ciasto, z którego zostały wykonane pierogi, natomiast fig.11 – prezentuje talerz wypełniony zestawem różnokolorowych pierogów.

Pierogi, zgodnie ze wzorem zdobniczym, przedstawione na fotografii, fig.1, są w kolorze brązowym i zostały wykonane z ciasta

zaprezentowanego na fig.6. Ich intensywna brązowa barwa jest wynikiem zastosowania mąki gryczanej, użytej w proporcji 40% mąki gryczanej i 60% mąki pszennej. W zależności od rodzaju farszu, brązowy kolor pierogów może być uzyskiwany także poprzez dodatek zmielonych na proszek suszonych grzybów, kawy rozpuszczalnej lub kakao.

Na fotografii, fig.2, zostały przedstawione pierogi według wzoru. Ich barwa jest zielona. Ciasto, z którego zostały wytworzone, zaprezentowano na fotografii, fig.7. Jego intensywnie zielona barwa jest wynikiem użycia soku ze świeżej pietruszki, kopru lub soku ze świeżej kapusty. Sok został dodany do zarobienia ciasta zamiast wody.

Fotografia, fig.3, ilustruje pierogi według wzoru o barwie czerwonej. Ciasto, z którego wykonano pierogi przedstawiono na fotografii, fig. 8. Swoją intensywną czerwoną barwę ciasto uzyskało poprzez zastosowanie soku ze świeżych buraków ćwikłowych lub skondensowanego przecieru pomidorowego. Sok oraz przecier są dodawane do zagniatania ciasta w zastępstwie wody.

Na fotografii, fig.4, zaprezentowano pierogi, zgodnie ze wzorem. Ich barwa jest pomarańczowa. Pomarańczowy kolor ciasta na pierogi, przedstawionego na fotografii, fig.9 osiągnięto barwa dzięki użyciu do zagniatania ciasta soku ze startej świeżej marchwi i dodaniu uzyskanego ze startej marchwi mięszu.

Fotografia, fig.5, prezentuje pierogi według wzoru o powierzchni cętkowanej. Ciasto, z którego zostały wytworzone pierogi zilustrowano na fotografii, fig.10. Cętkowaną powierzchnię pierogów uzyskano poprzez dodatek maku, otrąb zbożowych, pieprzu,

majeranku i innych surowców, przy czym ich dobór jest uzależniony od smaku farszu.

Pierogi są podawane dowolnie, w zależności od życzenia konsumentów, przy czym najładniej i najapetyczniej prezentują się ułożone w całym zestawie kolorystycznym, tak jak zostało to zaprezentowane na fotografii, fig.11.

Zastrzeżenia ochronne

1. Pierogi, znamienne tym, że mają kolor brązowy, jak pokazano na załączonej fotografii, fig.1 i fig.6.
2. Pierogi, znamienne tym, że mają barwę zieloną, jak pokazano na załączonej fotografii, fig.2 i fig.7.
3. Pierogi, znamienne tym, że mają kolor czerwony, jak pokazano na załączonej fotografii, fig.3 i fig.8.
4. Pierogi, znamienne tym, że ich kolor jest pomarańczowy, jak pokazano na załączonej fotografii, fig.4 i fig.9.
5. Pierogi, znamienne tym, że mają powierzchnię cętkowaną, jak pokazano na załączonej fotografii, fig.5 i fig.10.

Krystyna Miecznikowska-Wróbel

Izabella Lesieur

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 1

Krystyna Miecznikowska-Wróbel

Izabella Lesieur

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 2

Krystyna Miecznikowska-Wróbel

Izabella Lesieur

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 3

Krystyna Miecznikowska-Wróbel

Izabella Lesieur

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY
mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 4

Krystyna Miecznikowska-Wróbel

Izabella Lesieur

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 5

Krystyna Miecznikowska-Wróbel

Izabella Lesieur

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 6

Krystyna Miecznikowska-Wróbel

Izabella Lesieur

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 7

Krystyna Miecznikowska-Wróbel

Izabella Lesieur

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 8

Krystyna Miecznikowska-Wróbel

Izabella Lesieur

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 9

Krystyna Miecznikowska-Wróbel

Izabella Lesieur

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 10

Krystyna Miecznikowska-Wróbel

Izabella Lesieur

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY
[Signature]
mgr inż. Grażyna Tomaszewska



Fig. 11

Krystyna Miecznikowska-Wróbel

Izabella Lesieur

Pełnomocnik:

RZECZNIK PATENTOWY

mgr inż. Grażyna Tomaszewska