

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

12349

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2002 - 13125**

(22) Přihlášeno: **16.05.2002**

(47) Zapsáno: **17.06.2002**

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.⁷:

A 23 L 1/29

A 23 L 1/307

A 23 L 1/48

(73) Majitel :

CHVÁTAL Milan, Chlumec, CZ;

(72) Původce :

Chvátal Milan, Chlumec, CZ;

(74) Zástupce:

**Míchalet Jan JUDr., Dlouhá 5, Ústí nad Labem,
40001;**

(54) Název užitého vzoru:

Dietní bramborový knedlík

CZ 12349 U1

Dietní bramborový knedlíkOblast techniky

Jedná se o výrobek bramborový knedlík bez použití obilní mouky při velkokapacitním stravování.

5 Dosavadní stav techniky

Bramborové knedlíky se vyrábí za použití obilné mouky jako přísady do bramborového těsta a dále se používá mouka k obalení knedlíku, aby se ve vroucí vodě nerozvařil.

Podstata technického řešení

- 10 Pro výrobu bramborových knedlíků tímto způsobem se brambory z poloviny uvaří a rozmělní a z poloviny se nastrohají syrové, ze kterých se mačkáním odloučí voda. Takto připravené těsto se zpracuje do tvaru koule bez použití obilné mouky a knedlík se obalí škrobovou moučkou nebo moučkou ze sóji či kukuřice. Zpracovaná moučka do obalu knedlíku zabrání rozvaření a zároveň splní normu bezlepkové diety.

Příklady provedení technického řešení

- 15 Nastrouhané syrové brambory, ze kterých se odloučila voda a rozmělněné vařené brambory se mísí a spojí bez přidání obilné mouky v poměru 1 : 1. Poté se stlačením hmota upraví do kulového tvaru. Takto upravené bramborové koule se obalí ve škrobové moučce nebo v mouce ze sóji či kukuřice. Poté se bramborové koule vaří bez nebezpečí rozvaření na povrchu.

N Á R O K Y N A O C H R A N U

- 20 1. Dietní bramborový knedlík, jehož hmota je tvořena z poloviny nastrouhaných syrových brambor a z poloviny vařených rozmělněných brambor, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že je proti rozvaření chráněn obalem ze škrobové moučky nebo z mouky ze sóji či kukuřice.

25

Konec dokumentu
