

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **7687**

(51) Klasyfikacja:
19-08

(21) Numer zgłoszenia: **6011**

(22) Data zgłoszenia: **08.07.2004**

(54)

Ulotka

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
31.05.2005 WUP 05/2005

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:

**KWASZARNIA I PRZETWÓRSTWO
Zbigniew Grześkowiak, Kórnik, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:

**Grześkowiak Zbigniew, Kórnik, (PL);
Kołodziej Michał, Suchy Las, (PL)**

PL 7687

Nr Rp. 7687.....

Klasa 19-08.....

ULOTKA

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest ulotka przeznaczona w szczególności do umieszczania przepisów kulinarnych, a także tekstów reklamowych i promocyjnych.

Istotą wzoru przemysłowego jest nowa i posiadająca indywidualny charakter postać ulotki przejawiająca się w oryginalnym układzie graficznym oraz kolorystyce poszczególnych elementów, a także charakterystycznym wybrzuszeniu linii górnej ulotki.

Ulotka według wzoru przemysłowego w porównaniu do szeregu istniejących w obrocie ulotek, charakteryzuje się indywidualnym charakterem układu graficznego i kolorystycznego oraz charakterystycznym kształtem brzegu górnego ulotki.

Ulotka według wzoru przemysłowego posiada kształt prostokąta usytuowanego pionowo, przy czym górny brzeg ulotki posiada centralnie umieszczone wybrzuszenie w formie półkola.

Wzdłuż brzegów ulotki umieszczono obramowanie utworzone przez wąskie linie o charakterystycznym zestawieniu kolorystycznym, od wewnątrz linia jasnozielona, następnie linia czerwona i linia żółta. Linie obramowania biegną obok siebie wzdłuż całego obwodu ulotki.

Tło ulotki w górnej jej części jest jasnozielone i posiada cieniowania na całej powierzchni. W górnej części za linią żółtą obramowania widoczna jest linia jasnozielona stanowiąca jakby przedłużenie tła.

W dolnej części oddzielonej linią łukowatą od części górnej, znajduje się miejsce do umieszczania wizerunków potraw. Linia oddzielająca obie części ulotki posiada barwę zieloną, która jest coraz ciemniejsza im bliżej do brzegów ulotki, a pod nią umieszczono wąską linię żółtą.

W górnej części ulotki jasnozielone tło z cieniowaniami przeznaczone jest do umieszczania tekstów reklamowych i przepisów kulinarnych.

Miejsce tworzące wybrzuszenie na górnej linii ulotki przeznaczone jest do zamieszczania logo firmowego lub logo związanego z promowaną potrawą.

Przedmiot wzoru przemysłowego jest uwidoczniony na załączonym rysunku.

Wykaz odmian wzoru przemysłowego

Fig. 1 – przedstawia ulotkę w pierwszej odmianie,

Fig. 2 – przedstawia ulotkę w drugiej odmianie

Fig. 3 – przedstawia ulotkę w trzeciej odmianie,

Fig. 4 - przedstawia ulotkę w czwartej odmianie,

Fig. 5 – przedstawia ulotkę w piątej odmianie,

Fig. 6 – przedstawia ulotkę w szóstej odmianie,

Fig. 7 – przedstawia ulotkę w siódmej odmianie

Fig. 8 – przedstawia ulotkę w ósmej odmianie.

W pierwszej odmianie ulotka według wzoru przemysłowego posiada kształt prostokąta usytuowanego pionowo, przy czym górny brzeg ulotki posiada centralnie umieszczone wybrzuszenie w formie półkola.

Wzdłuż brzegów ulotki umieszczono obramowanie utworzone przez wąskie linie o charakterystycznym zestawieniu kolorystycznym, od wewnątrz linia jasnozielona, następnie linia czerwona i linia żółta. Linie obramowania biegną obok siebie wzdłuż całego obwodu ulotki.

Miejsce tworzące wybrzuszenie na górnym brzegu ulotki przeznaczone jest do zamieszczania logo firmowego czy logo związanego z promowaną potrawą.

W drugiej odmianie ulotka według wzoru przemysłowego posiada kształt prostokąta usytuowanego pionowo, przy czym górny brzeg ulotki posiada centralnie umieszczone wybrzuszenie w formie półkola.

Wzdłuż brzegów ulotki umieszczono obramowanie utworzone przez wąskie linie o charakterystycznym zestawieniu kolorystycznym, od wewnątrz linia jasnozielona i linia żółta. Linie obramowania biegną obok siebie wzdłuż całego obwodu ulotki.

Miejsce tworzące wybrzuszenie na górnym brzegu ulotki przeznaczone jest do zamieszczania logo firmowego czy logo związanego z promowaną potrawą.

W trzeciej odmianie ulotka według wzoru przemysłowego posiada kształt prostokąta usytuowanego pionowo, a wzdłuż brzegów ulotki umieszczono obramowanie utworzone przez wąskie linie o

charakterystycznym zestawieniu kolorystycznym, od wewnątrz linia jasnozielona i linia żółta.

W czwartej odmianie ulotka według wzoru przemysłowego posiada kształt prostokąta usytuowanego pionowo.

Wzdłuż brzegów ulotki umieszczono obramowanie utworzone przez wąskie linie o charakterystycznym zestawieniu kolorystycznym, od wewnątrz linia jasnozielona, linia czerwona i linia żółta. Linie obramowania w górnej części tworzą centralnie wybrzuszenie w formie półkola, a w pozostałej części ulotki umieszczone są wzdłuż obwodu.

Tło ulotki w górnej jej części jest jasnozielone i posiada cieniowania na całej powierzchni. W górnej części za linią żółtą obramowania widoczna jest linia jasnozielona stanowiąca jakby przedłużenie tła po bokach.

W dolnej części oddzielonej linią łukowatą od części górnej, znajduje się miejsce do umieszczania wizerunków potraw.

W górnej części ulotki jasnozielone tło z cieniowaniami przeznaczone jest do umieszczania przepisów kulinarnych i tekstów reklamowych.

Miejsce tworzące wybrzuszenie w górnej części obramowania przeznaczone jest do zamieszczania logo firmowego lub logo związanego z promowaną potrawą.

W piątej odmianie ulotka według wzoru przemysłowego posiada kształt prostokąta usytuowanego pionowo. Tło ulotki jest jasnozielone z cieniowaniami. Wzdłuż brzegów ulotki umieszczono obramowanie utworzone przez wąskie linie o charakterystycznym zestawieniu kolorystycznym, od wewnątrz linia jasnozielona, linia czerwona i linia żółta.

W szóstej odmianie ulotka według wzoru przemysłowego posiada kształt prostokąta usytuowanego pionowo, przy czym górny brzeg ulotki posiada centralnie umieszczone wybrzuszenie w formie półkola.

Wzdłuż brzegów ulotki umieszczono obramowanie utworzone przez wąskie linie o charakterystycznym zestawieniu kolorystycznym, od wewnątrz linia jasnozielona, linia czerwona i linia żółta. Linie obramowania biegną obok siebie wzdłuż całego obwodu ulotki.

Tło ulotki w górnej jej części jest jasnozielone poza prostokątnym białym elementem na umieszczanie treści przepisów. W górnej części za linią żółtą obramowania widoczna jest linia jasnozielona stanowiąca jakby przedłużenie tła.

W dolnej części oddzielonej linią łukową od części górnej, znajduje się miejsce do umieszczania wizerunków potraw. Linia oddzielająca obie części ulotki posiada barwę zieloną, która jest coraz ciemniejsza im bliżej do brzegów ulotki, a pod nią umieszczono wąską linię żółtą.

Miejsce tworzące wybrzuszenie na górnej linii ulotki przeznaczone jest do zamieszczania logo firmowego lub logo związanego z promowaną potrawą.

W siódmej odmianie ulotka według wzoru przemysłowego posiada kształt prostokąta usytuowanego pionowo.

Wzdłuż brzegów ulotki umieszczono obramowanie utworzone przez wąskie linie o charakterystycznym zestawieniu kolorystycznym, od wewnątrz linia jasnozielona, linia czerwona i linia żółta.

Linie obramowania w górnej części tworzą centralnie wybrzuszenie w formie półkola, a w pozostałej części ulotki umieszczone są wzdłuż obwodu.

Tło ulotki w górnej jej części jest jasnozielone, a centralnie umieszczono prostokątny element do umieszczania przepisów kulinarnych.

W dolnej części oddzielonej linią łukowatą od części górnej, znajdują się wizerunki trzech talerzy z potrawami, w tym z surówkami.

Miejsce tworzące wybrzuszenie w górnej części obramowania przeznaczone jest do zamieszczania logo firmowego lub logo związanego z promowaną potrawą.

W ósmej odmianie ulotka według wzoru przemysłowego posiada kształt prostokąta usytuowanego pionowo, przy czym górny brzeg ulotki posiada centralnie umieszczone wybrzuszenie w formie półkola.

Wzdłuż brzegów ulotki umieszczono obramowanie utworzone przez wąskie linie o charakterystycznym zestawieniu kolorystycznym, od wewnątrz linia jasnozielona, linia czerwona i linia żółta. Linie obramowania biegną obok siebie wzdłuż całego obwodu ulotki.

Tło ulotki w górnej jej części jest jasnozielone poza prostokątnym białym elementem, na którym umieszczono przepis kulinarny oraz napisy promocyjne. Poniżej zamieszczono przykładowy przepis i tekst promujący:

Jeśli jesteśmy amatorami drobiu, doskonałym weekendowym rozwiązaniem będzie przyrządzenie grillowanych udek kurczaka. Ponieważ mięso drobiowe nie jest zbyt tłuste, przed nadmiernym wysuszeniem potrawy chronić je będzie skórka, która po upieczeniu pozostanie chrupka i lśniąca.

Aby uzyskać najlepszy efekt warto, jeśli oczywiście mamy taką możliwość, moczyć mięso w marynacie co najmniej 4 godziny przed pieczeniem.

Oczywiście skład marynaty (a co za tym idzie finalny smak potrawy) ograniczyć może tylko nasza fantazja. My jednak ze swej strony proponujemy dziś następujący pomysł.

Do oliwy z oliwek dodajemy rozgnieciony czosnek, oraz świeżą bazylię, oregano, kolendrę i nieco tymianku – drobno posiekane. Świeże zioła zastąpić możemy mieszanką ziół prowansalskich. Dodajemy mielony czarny pieprz i ocet winny. Całość solimy. Tak przyrządzoną marynatą zalewamy udka kurczaka i odstawiamy do lodówki na 4 godziny.

Tak przygotowane mięso nadaje się już na grilla. Pamiętać musimy o częstym odwracaniu i smarowaniu marynatą, aby opieczona skórka była chrupiąca.

Potrawa ta doskonale komponuje się z surówką Santorino i Wenecką firmy Grześkowiak, które podkreślają jej lekkość i śródziemnomorski charakter”.

W górnej części za linią żółtą obramowania widoczna jest linia jasnozielona stanowiąca jakby przedłużenie tła.

W dolnej części oddzielonej linią łukowatą od części górnej, umieszczono wizerunki potraw na trzech talerzach, w tym wizerunki surówek. Linia oddzielająca obie części ulotki posiada barwę zieloną, która jest coraz ciemniejsza im bliżej do brzegów ulotki, a pod nią umieszczono wąską linię żółtą. Na tle wizerunków potraw umieszczono żółty napis z cieniowaniami czarnymi „Udka na grilla”.

W miejsce tworzące wybrzuszenie na górnej linii ulotki wkomponowano logo „GRILLOWY BUFET”, na którym znajduje się wstęga z napisem „GRZEŚKOWIAK”.

Cechami istotnymi wzoru przemysłowego jest posiadająca indywidualny charakter kompozycja graficzna i kolorystyczna ulotki z przeznaczeniem do umieszczania przepisów kulinarnych, tekstów reklamowych i promocyjnych. Cechą istotną ulotki jest jej kształt z charakterystycznym wybrzuszeniem na linii górnej ulotki, w tym w większości odmian oraz jasnozielona kolorystyka, także w wielu odmianach oraz kolorystyka obramowania, w większości stanowiąca zestawienie kolorów: jasnozielonego, czerwonego i żółtego.

Ulotka stanowi jednolitą i oryginalną kompozycję barwno-graficzną.

Kancelaria prawno-patentowa
"PORAJ"®
mgr Jerzy Chrzanowski
ul. Wojska Polskiego 10, tel./fax 841-76-19
60-637 Poznań

Rzecznik Patentowy
mgr Jerzy Chrzanowski



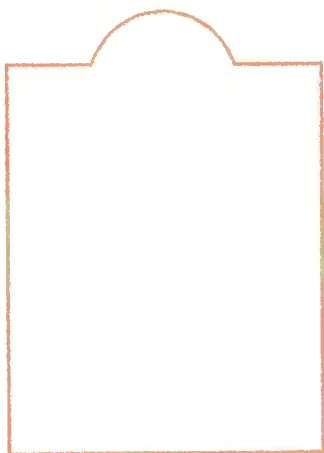


Fig. 1

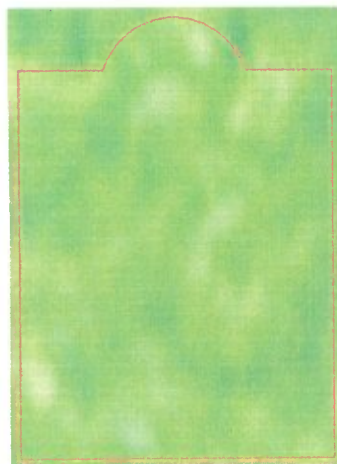


Fig. 5

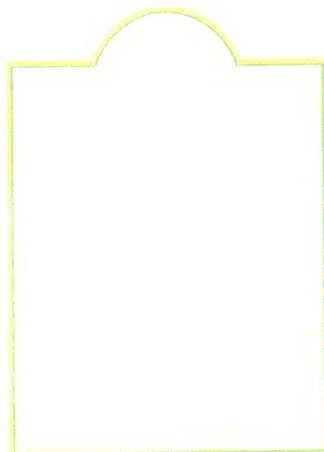


Fig. 2

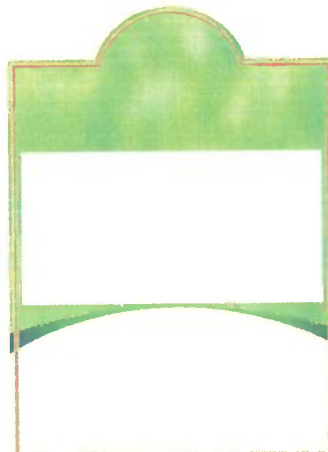


Fig. 6



Fig. 3

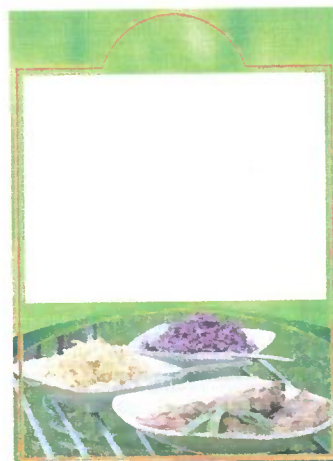


Fig. 7

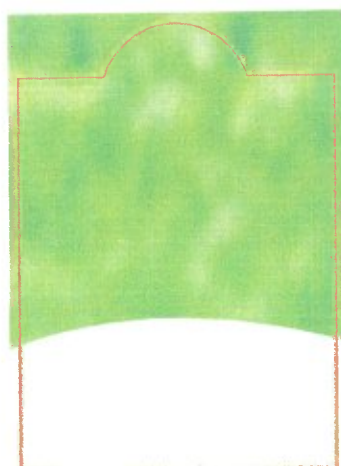


Fig. 4



Fig. 8

Rzecznik Parentowy

mgr Jerzy Chazanowski



Rzecznik Patentowy

mgr Jerzy Czarnowski



Jeśli jesteśmy amatorami drobiu, doskonałym, weekendowym rozwiązaniem będzie przyrządzenie grillowanych udek kurczaka. Ponieważ mięso drobiowe nie jest zbyt tłuste, przed nadmiernym wysuszeniem potrawy chronić ją będzie skórka, która po upieczeniu pozostanie chrupka i lśniąca.

Aby uzyskać najlepszy efekt warto, jeśli oczywiście mamy taką możliwość, moczyć mięso w marynacie co najmniej 4 godziny przed pieczeniem.

Oczywiście skład marynaty (a co za tym idzie finalny smak potrawy) ograniczyć może tylko nasza fantazja. My jednak ze swojej strony proponujemy dziś następujący pomysł.

Przepis:

Do oliwy z oliwek dodajemy rozgnieciony czosnek, oraz świeżą bazylię, oregano, kolendrę i nieco tymianku – drobno posiekane. Świeże zioła zastąpić możemy mieszanką ziół prowansalskich. Dodajemy mielony czarny pieprz i ocet winny. Całość solimy. Tak przyrządzoną marynatą zalewamy udka kurczaka i odstawiamy do lodówki na 4 godziny.

Tak przygotowane mięso nadaje się już na grilla. Pamiętać musimy o częstym odwracaniu i smarowaniu marynatą aby upieczona skórka była chrupiąca.

Potrawa ta doskonale komponuje się z surówką **Santorino i Wenecką** firmy **Grześkowiak**, które podkreślają jej lekkość i śródziemnomorski charakter.

Udka na grilla



Rzecznik Patentowy

mgr Jerzy Chrzanowski