



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **67934**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/48 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2011 09740**

(22) Дата подання заявки: **05.08.2011**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **12.03.2012**

(46) Публікація відомостей **12.03.2012, Бюл.№ 5**
про видачу патенту:

(72) Винахідник(и):

Денисенко Денис Євгенович (UA)

(73) Власник(и):

ОДІКСОМ ПАРТІСІПЕЙШН ЛІМІТЕД,

Stasinou 1, Mitsi Building 1, 1st floor,
Flas/Office 4, Plateia Eleftherias, P. C/ 1060,
Nicosia, Cyprus (GY)

(74) Представник:

Могилевський Валентин Михайлович,
реєстр. №13

(54) НАБІР ПРОДУКТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВННЯ СТРАВ У ДОМАШНІХ УМОВАХ

(57) Реферат:

Набір продуктів для приготування страв у домашніх умовах містить продукти, кожен з продуктів має свою упаковку, покрокову інструкції по приготуванню страви. При цьому всі упаковки знаходяться в загальній упаковці.

UA 67934 U

Корисна модель належить до харчових продуктів і їх виготовлення.

Відомий готовий набір для приготування харчового продукту (RU 2005127854 A), який містить принаймні один інгредієнт, який піддають тепловій обробці, і принаймні один фруктовий, овочевий або зерновий продукт.

Відома енергетична продуктова композиція (RU 2007119420 A), яка являє собою набір продуктів, які в своєму складі достатні для їх вживання або приготування з них страв, які традиційно включаються більшістю людей в меню сніданку, обіду або вечері. Сумарна енергетична цінність продуктів, що входять в композицію, не перевищує деякої величини, що знаходиться в межах 1000-5000 ккал.

Ці набори розраховані на людей, які знають, як з продуктів, що входять до набору, можна приготувати страву.

Найбільш близькою до набору продуктів, що заявляється, є композиція продуктів з підвищеною смаковою сумісністю (RU 2007119421 A), в якій кожен продукт має свою упаковку, а всі упаковки знаходяться в загальній упаковці, причому композиція містить носій з інформацією щодо продуктів у вигляді анотації з вичерпними відомостями про всі інгредієнти, які входять до її складу. До складу композиції може входити, наприклад, такі харчові продукти: шоколад, печиво, цукор, чай або кава. Продукти цього набору не призначені для приготування страви, вони готові для споживання окремо або в комбінаціях.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити такий набір продуктів, який дозволяв би навіть людині, яка не обізнана або мало обізнана в кулінарії, приготувати в домашніх умовах різноманітні страви, в тому числі неординарні.

В наборі продуктів для приготування страв в домашніх умовах, в якому кожен продукт має свою упаковку, а всі упаковки знаходяться в загальній упаковці, причому набір містить носій з інформацією щодо продуктів, згідно з корисною моделлю, носій з інформацією щодо продуктів являє собою покрокову інструкцію по приготуванню з продуктів певної страви в домашніх умовах, а в кожній упаковці міститься така кількість продукту, яка потрібна для приготування страви згідно з інструкцією.

Краще, коли на упаковці кожного продукту вказаний його номер, а в інструкції містяться посилання на ці номери.

Набір продуктів для приготування страв у домашніх умовах може додатково містити аксесуари, необхідні для приготування страви.

Інструкція може бути розміщена на аркуші паперу або на одній із сторін загальної упаковки.

Далі наведені приклади здійснення корисної моделі.

Приклад 1

Набір продуктів для приготування страв у домашніх умовах "Сочевична юшка з копченими поребниками" На 6 порцій

Найменування	Номер у наборі	Кількість
Цибуля ріпчаста	1	1 шт
Морква	2	1 шт
Часник	3	2 часточки
Копчені поребники, розділені на 6 частин	4	170 г
Рафінована рослинна олія	5	1 ст. л.
Томати консервовані	6	400 г
Зелена сочевиця суха	7	185 г
Сіль	8	2 ч. л.
Приправа "Суміш перців"	8	1г
Приправа "Тим'ян"	8	1 мл
Борошно пшеничне	9	300 г
Сода	10	½ ч. л.
Сіль	10	1 ч. л.
Кукурудзяна олія нерафінована	11	3 ст. л.
Вода	12	100 мл
Молоко	13	50 мл
Борошно пшеничне	14	2 ст. л.
Сир Сулгуні	15	100 г

Упаковкою для продуктів набору служать паперові пакети (продукти 1, 2, 3, 7, 8, 9, 10, 14), пластиковий контейнер (6) плівка для вакууматора (4, 5), преформа (5, 11), пет-пляшка (12, 13).

Загальною упаковкою є паперовий пакет з ручками. Кожна упаковка має наклейку з номером продукту.

Набір може додатково включати такі аксесуари: каструлю з товстим дном на 2 л, миску для томатів, миску для замісу, сковороду з товстим дном діаметром 24 см, рушники 2 шт, качалку, ніж.

Інструкція міститься на окремому аркуші паперу, вона наведена нижче.

Інструкція

1. Добре (дуже добре!) промийте холодною водою інгредієнт № 7. Залийте холодною водою й залиште.

2. Цибулю і моркву (№ 1, № 2) очистіть й наріжте дрібними кубиками. Часник (№ 3) очистіть і подрібніть.

3. В каструлі з товстим дном ємністю 2 літри розігрійте інгредієнт № 5. Обсмажте, помішуючи, інгредієнт № 4 протягом 3 хвилин. Дістаньте № 4 з каструлі, покладіть на тарілку (ще знадобиться). Додайте підготовлені інгредієнти № 1, № 2 і № 3. Обсмажуйте 4-5 хвилин до золотавого кольору, помішуючи.

4. Інгредієнт № 6 викладіть в мисочку разом з рідиною, розімніть виделкою, додайте в каструлю до овочів. Доведіть до кипіння й готуйте на маленькому вогні 10 хвилин.

5. Злийте воду з інгредієнта № 7. Додайте в каструлю разом з 1200 мл (1,2 л) води. Доведіть до кипіння, додайте інгредієнт №8, зменште вогонь і готуйте під кришкою 40-45 хвилин.

6. Поки вариться юшка, приготуйте тортілью. Спочатку приготуйте суху суміш. Для цього у великій мисці змішайте інгредієнти № 9 і № 10, додайте інгредієнт № 11 і ретельно перемішайте.

7. Приготуйте рідку суміш. Змішайте інгредієнти № 12 і № 13 і підігрійте (приблизно 38 градусів). Суміш повинна бути теплою, але не гарячою.

8. Влийте рідку суміш у миску із сухою сумішшю в кілька етапів, щораз добре розмішуючи. Вимішуйте до гладкої, пластичної консистенції.

9. Поверхню стола присипте частиною інгредієнта № 14. Розділіть тісто на 8 рівних частин, скачайте в кульки розміром з великий волосський горіх. З кожної кульки, використовуючи інгредієнт №14, як можна тонше розкотіть корж діаметром 16-18 см (якщо цей процес займає у Вас багато часу, то не забувайте стежити за юшкою, а нерозкатані кульки прикрийте рушником).

10. Добре розігрійте сковороду без олії. Найкраще підійде млинцева сковорода або антипригарна сковорода з товстим дном. Обсмажуйте корж до золотавого кольору приблизно по 20 секунд із кожної сторони. Переборщувати з обсмажуванням не варто, інакше корж вийде сухим і ламким, і в нього нічого не можна буде загорнути.

11. Обсмажені коржі викладайте на тарілку один на одний. Зверху тортільї увесь час накривайте рушником, інакше вони засохнуть.

12. Перед подачею на одну половинку тортільї покладіть сир, накрийте другою половинкою, прогрійте до розплавлення сиру в духовці, мікрохвильовій пічці або на сухій сковороді.

13. Приготовлену юшку подавайте теплою з тортільями. Приємного апетиту!

14. Пам'ятайте! успіх залежить від чіткого виконання інструкції! Приклад 2

Набір продуктів "Телятина в вині" На 3-4 порції

Інгредієнти	№ у наборі	Вага й кількість
Вирізка телятини	1	600 г
Сіль	2	2г
Приправа "Суміш перців"	2	1/3 ч. л.
Масло вершкове	3	50 г
Цибуля ріпчаста	4	3 шт
Зелена цибуля	5	2 шт
Петрушка свіжа	6	½ пучка
Кріп свіжий	6	½ пучка
Гірчиця із зернами	7	3 ч. л.
Яйця	8	2 шт
Панірувальні сухарі	9	100 мл
Сіль	9	5 мл
Приправа "Суміш перців"	9	2 мл
Форма для випічки з фольги 20×30 см	10	1 шт
Маслинова олія нерафінована	11	1 ст. л.
Вода	12	50 мл
Вино біле сухе	13	150мл

Продовження таблиці

Фольга харчова	14	40 см
Борошно пшеничне	15	2 ст. л.
Приправа "Мускатний горіх"	15	½ мл
Вершки 33 %	16	100 мл
Сіль	17	1 мл
Приправа "Суміш перців"	17	1 мл

Упаковкою для продуктів набору служать паперові пакети (продукти 2, 9, 15, 17), фольга харчова (3), преформа (11), пет-пляшка (12, 13, 16), пакет з застібною (4, 5, 6, 7), упаковка для яєць. Загальною упаковкою є паперовий пакет з ручками. Кожна упаковка має наклейку з номером продукту.

Набір може додатково включати такі аксесуари: сковороду (діаметр не менше 24 см), маленьку каструлю (ковшик), миску, ніж.

Інструкція міститься на одній із сторін пакета з ручкою, вона наведена нижче.

Інструкція

1. М'ясо (№ 1) промийте холодною водою, обсушіть. Обсипте з усіх боків сумішшю № 2. Одну цибулину (№ 4) очистіть й наріжте великими шматками (можна просто на чотири частини).

2. Розігрійте масло (№ 3) на сковороді. Обсмажте м'ясо на сильному вогні з однієї сторони 2-3 хвилини. Переверніть на іншу сторону, покладіть в сковороду до м'яса цибулю і обсмажте м'ясо з цибулею ще 2-3 хвилини до золотавого кольору. Сковороду вимкніть, дістаньте м'ясо, покладіть на тарілку. Цибулю видаліть.

3. Розігрійте духовку до 190 градусів.

4. Інгредієнти № 4, № 5, № 6 дрібно наріжте. У мисці з'єднайте нарізку, що вийшла, з № 7, № 8, № 9. Вийшло липке напіводнорідне (тому, що є шматочки) тісто.

5. Форму для випічки (№ 10) змажте інгредієнтом № 11, покладіть м'ясо. М'ясо рівномірно покрийте тістом. Поставте в духовку на 15 хвилин.

6. Дістаньте форму з м'ясом, влийте інгредієнти № 12, № 13. Закрийте фольгою (№ 14), поставте в духовку на 45 хвилин. Дістаньте форму з духовки, зніміть фольгу й поставте в духовку ще на 15 хвилин без "кришки".

7. Дістаньте форму з духовки, акуратно злийте в ковшик рідину (це основа соусу). Поставте м'ясо в духовку ще на 15 хвилин.

8. Приготуйте соус. Для цього інгредієнт №15 підсушіть на сухій сковорідці до ледве золотавого кольору. Розведіть (у стаканчику) у чотирьох-п'яти столових ложках рідини з-під м'яса підготовлений інгредієнт №15, додайте в ковшик і добре розмішайте до однорідності. Додайте інгредієнти № 16, № 17. Нагрійте на середньому вогні, постійно помішуючи (не кип'ятити!). Зняти ковшик із плити.

9. Подавати м'ясо, нарізавши на шматочки й полив теплим соусом. Приємного апетиту!

10. Пам'ятайте! успіх залежить від чіткого виконання інструкції! Приклад 3

Набір продуктів "Наполеон з грушами і маскарпоне" Вага 1,5 кг

Найменування	Номер у наборі	Кількість
Борошно пшеничне	1	500 г
Сіль	1	½ ч. л.
Вершкове масло	2	30 г
Вода	3	250 мл
Вершкове масло	4	400 г
Пекарський папір, розібраний на 12 аркушів	5	12 аркушів
Борошно пшеничне	6	7 ст. л.
Шаблон з картону 15×20 см	7	1 шт
Білий шоколад	8	150 г
Вершки 33 %	9	50 мл
Маскарпоне	10	250 г
Молоко згущене солодке	11	100 мл
Вершки 33 %	12	50 мл
Груші	13	2 шт великих

Продовження таблиці

Цукор	14	2 ст. л.
Білий ром	15	1 ст. л.
Лимон	16	1 шт
Кедрові горіхи	17	2 ст. л.

Упаковкою для продуктів набору служать паперові пакети (продукти 1, 6, 13, 14, 16, 17), фольга (2, 4), преформа (15), пакет з застібкою (5, 7, 8), пластиковий контейнер (10, 11).

Загальною упаковкою є паперовий пакет з ручками. Кожна упаковка має наклейку з номером продукту.

Набір може додатково включати такі аксесуари: сито, миску для замісу, качалку, ковшик, миски для збивання крему і вершків - 2 шт, сковороду, вінчик або міксер. Інструкція міститься на окремому аркуші паперу, вона наведена нижче.

Інструкція

1. Просійте інгредієнт № 1 у миску, додайте інгредієнт № 2. Поступово, розмішуючи ложкою (бажано, дерев'яною), влийте інгредієнт № 3. Коли рідина повністю вбереться, замішуйте тісто руками. Тісто повинне бути м'яким, сухуватим, не липким, середньої щільності. Сформувати з тіста кулю й відправити в холодильник мінімум на 30 хвилин. Обов'язково помістіть тісто в пакет або закрийте плівкою (щоб не обвітрювалося). Краще відправити разом з тістом у холодильник і качалку, якою будете розгортати тісто. Тим часом відправте інгредієнт № 4 (масло) у морозилку.

2. Після спливу цього часу розкотіть тісто холодною (!) качалкою у вигляді хреста, ромба або просто прямокутника. У центр викладіть холодне масло шматочками (можна натерти на тертці) і загорніть краї тіста в центр, так щоб масло не вилазило по краях. Складіть навпіл масляне тісто, розкотіть. Знову складіть. Відправте в холодильник на 30 хвилин. Таких розкочувань-складань із перервою в 30 хвилин на охолодження потрібно 4-5.

3. У перерві між розкочуваннями тіста приготуйте крем і груші. Для цього інгредієнт № 8 покладіть в маленький ковшик, залийте інгредієнтом № 9 і розтопіть на невеликому вогні до однорідної маси. Остудіть. Збийте злегка інгредієнти № 10 і № 11. Інгредієнт № 12 збийте окремо до утворення густої консистенції. Акуратно з'єднайте підготовлені інгредієнти № 8, № 9, № 10, № 11, № 12 і перемішайте. Поставте готовий крем у холодильник.

4. Очистіть від шкірочки й насіння груші (№ 13), наріжте маленькими кубиками. Можна для прикраси торта частину груш нарізати кружечками. Лимон (№16) розріжте на дві частини й видавіть сік з половини лимона на груші. Додайте інгредієнти № 14 і № 15 і жарте на розігрітій сковороді на середньому вогні до злегка коричневого кольору (карамелізація). Постійно помішуйте. Відставте остигати.

5. Після останнього розкочування розділіть тісто на 7-10 частин. Візьміть один шматок тіста й один аркуш пекарського паперу (№ 5) і, використовуючи борошно (№ 6), прямо на пекарському папері розкотіть тонкий корж. Використовуючи шаблон (№ 7 розмір 15×20 см), виріжте корж. Обрізки не викидайте, а випікайте разом з коржем (вони підуть на присипку). Кількість коржів залежить від бажаного розміру й форми торта. На тортік розміром 15×20 см прямокутної форми вийде 9 коржів. Можна зробити коржі більшого розміру й зменшити їхню кількість.

6. Розігрійте духовку до 220 градусів. На лист, прямо на пекарському папері, викладіть корж із обрізками тіста. Випікайте 5-7 хвилин до золотавого кольору. Щоб одержати пишне, шарувате тісто, духовку не можна відкривати. Поки випікається один корж, використовуючи пекарський папір, борошно й шаблон (див. п. 3) підготуйте наступний. Усе інше тісто тримайте в холодильнику. Так спечіть усі коржі.

7. Торт викладається шарами. На перший корж укладіть 4 столових ложок крему, присипте грушами й кедровими горішками (№ 17) (небагато). Наступний корж покрийте тільки кремом, третій – кремом, грушами й горіхами. Так, чергуючи коржі, крем, горіхи й груші складіть увесь торт. На останній корж викладіть тільки крем.

8. Обрізки тіста подрібніть у велику крихту (можна руками). Присипте верх і бічні частини торта. Прикрасьте (за бажанням) кружечками із груш і кедровими горішками. Приємного апетиту!

9. Пам'ятайте! успіх залежить від чіткого виконання інструкції!

Використання наборів продуктів для приготування страву домашніх умовах згідно з корисною моделлю не тільки дозволяє навіть невідомим у кулінарії приготувати в домашніх умовах різноманітні страви, в тому числі неординарні, але, крім того, дає економію часу на

пошук потрібних продуктів і рецептів і економію коштів за рахунок придбання тільки необхідної для приготування певної страви кількості продуктів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

1. Набір продуктів для приготування страв у домашніх умовах , в якому кожний продукт має свою упаковку, а всі упаковки знаходяться в загальній упаковці, причому набір містить носій з інформацією щодо продуктів, який **відрізняється** тим, що носій з інформацією щодо продуктів являє собою покрокову інструкцію по приготуванню з продуктів певної страви в домашніх умовах, а в кожній упаковці міститься така кількість продукту, яка потрібна для приготування страви згідно з інструкцією.

10

2. Набір продуктів за п. 1, який **відрізняється** тим, що на упаковці кожного продукту вказаний його номер, а в інструкції містяться посилання на ці номери.

3. Набір продуктів за п. 1, який **відрізняється** тим, що він додатково містить аксесуари, необхідні для приготування страви.

15

4. Набір продуктів за будь-яким з пп. 1-3, який **відрізняється** тим, що носієм, на якому розміщена інструкція, є аркуш паперу.

5. Набір продуктів за будь-яким з пп. 1-3, який **відрізняється** тим, що носієм, на якому розміщена інструкція, є одна із сторін загальної упаковки.

20

Комп'ютерна верстка В. Мацело

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601