



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **131821** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23L 35/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 09620</p> <p>(22) Дата подання заявки: 25.09.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.01.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.01.2019, Бюл.№ 2</p>	<p>(72) Винахідник(и): Андрєєв Сергій Ігорович (UA), Кисилиця Іван Михайлович (UA), Темпер Михайло Олександрович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): Андрєєв Сергій Ігорович, вул. Руська, буд. 219-А, кв. 27, м. Чернівці, 58023 (UA), Кисилиця Іван Михайлович, вул. І. Франка, буд. 41, с. Хом'яківка, Снятинський р-н, Івано-Франківська обл., 78311 (UA), Темпер Михайло Олександрович, вул. Вузівська, буд. 5, кв. 122, м. Київ, 03037 (UA)</p> <p>(74) Представник: Микитюк Олена Петрівна, реєстр. №179</p>
---	---

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ІЗ СУХИХ СУМІШЕЙ

(57) Реферат:

Спосіб приготування страв із сухих сумішей включає заливання сухої суміші окропом та настоювання у закритій ємності. Страви готують у ємностях, в яких їх зберігають та реалізують, виконаних у вигляді багатошарових полімерних пакетів з застібками-змійками, при приготуванні пакет відкривають, заливають окріп у пакет з сумішшю до позначки на лінійці, зображення якої розміщене на пакеті, перемішують суміш з окропом, закривають пакет за допомогою застібки-змійки та витримують страву в пакеті протягом визначеного часу.

UA 131821 U

Корисна модель належить до способів приготування їжі, а саме до приготування гарячих страв із сухих сумішей.

Відомий спосіб приготування страв із сухих сумішей [патент РФ на винахід №2 592 875, опубл. 27.07.2016 р.], згідно з яким, істивний продукт на основі сухого спученого рису поміщають у контейнер, заливають холодною або гарячою водою та нагрівають у мікрохвильовій печі до готовності.

Основним недоліком такого способу є те, що необхідність перекладання страви у спеціальний контейнер, використання мікрохвильової печі ускладнюють приготування страви.

Найбільш близьким до запропонованої корисної моделі є спосіб приготування страв із сухих сумішей [<https://produkty24.com.ua/bakaleya-konservyi-zamorozka/bakaleya/bulonyi-supyi-pyure-lapsha/>], який включає заливання сухої суміші окропом та настоювання у закритій ємності. Для приготування таких страв достатньо тарілки або чашки та окропу. Суха суміш висипається у ємність (тарілку або чашку), заливається окропом, накривається кришкою та настоюється 3-5 хвилин.

До недоліків такого способу належать незручності, пов'язані з необхідністю мати посуд, а також із зберіганням та транспортуванням в похідних умовах приготованої страви.

В основу корисної моделі поставлено задачу покращити зручність приготування і використання приготованої страви та одночасно покращити якість приготованої страви шляхом використання зручних і якісних ємностей для приготування.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб приготування страв із сухих сумішей включає заливання сухої суміші окропом та настоювання у закритій ємності. Страви готують у ємностях, в яких їх зберігають та реалізують, виконаних у вигляді багатoshарових полімерних пакетів з застібками-змійками, при приготуванні пакет відкривають, заливають окріп у пакет з сумішшю до позначки на лінійці, зображення якої розміщене на пакеті, перемішують суміш з окропом, закривають пакет за допомогою застібки-змійки та витримують страву в пакеті протягом визначеного часу.

Швидке приготування страви таким способом можливе у будь-яких умовах, у тому числі і в похідних, не потребує наявності додаткового посуду. У пакеті, наглухо закритому застібною-змійкою довше зберігається висока температура і страва краще пропарюється. Приготовану страву можна переносити у сумці без небезпеки розлити або розсипати.

Запропонований спосіб приготування сухих сумішей реалізується наступним чином.

Сухі суміші різних страв розфасовують, зберігають та реалізують у спеціальних багатoshарових полімерних пакетах із застібками-змійками. При приготуванні пакет відкривають, заливають окріп у пакет з сумішшю до позначки на лінійці, зображення якої розміщене на пакеті, перемішують суміш з окропом, закривають пакет за допомогою застібки-змійки та витримують страву в пакеті протягом визначеного часу.

Розроблені сухі суміші із натуральних продуктів, які готуються запропонованим способом. До них належать, наприклад, такі страви як пюре картопляне із свининою, борщ із свининою, каша вівсяна з курагою та інш. Всі страви готуються шляхом заливання у пакет окропом масою від 200 мг до 400 мг.

Приклад 1.

Приготування пюре картопляного із свининою. Суха суміш виготовляється методом сушіння натуральних продуктів і складається із картопляних пластівців пропарених, сухого молока, цибулі сушеної, кропу сушеного, куркуми, солі. Для приготування страви пакет струшують, відкривають, заливають страву окропом 400 мл, ретельно перемішують та закривають застібку-змійку на пакеті і чекають протягом 10 хвилин.

Приклад 2.

Приготування борщу із свининою. Суха суміш виготовляється методом сушіння натуральних продуктів і складається із сушеної вареної свинини, картопляних пластівців пропарених, капусти сушеної, буряка сушеного, моркви сушеної, цибулі сушеної, кропу сушеного, часнику сушеного, помідорів жовтих сушених, томатного порошку, солі. Для приготування страви пакет струшують, заливають окропом 400 мл, перемішують, закривають за допомогою застібки-змійки та запарюють протягом 10 хвилин.

Приклад 3.

Приготування каші вівсяної з курагою. Суха суміш складається із вівсяних пластівців, родзинок темних, кураги, сухого молока. Для приготування пакет струшують, відкривають, заливають страву окропом 200-250 мл, ретельно перемішують, закривають застібку-змійку на пакеті та чекають до готовності страви протягом 10 хвилин.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб приготування страв із сухих сумішей, що включає заливання сухої суміші окропом та настоювання у закритій ємності, який **відрізняється** тим, що страви готують у ємностях, в яких їх зберігають та реалізують, виконаних у вигляді багатошарових полімерних пакетів із застібками-змійками, при приготуванні пакет відкривають, заливають окріп у пакет з сумішшю до позначки на лінійці, зображення якої розміщене на пакеті, перемішують суміш з окропом, закривають пакет за допомогою застібки-змійки та витримують страву в пакеті протягом визначеного часу.

10

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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