



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **103003**

(13) **U**

(51) МПК

**A23F 5/14** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 05863**

(22) Дата подання заявки: **15.06.2015**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну  
модель: **25.11.2015**

(46) Публікація відомостей  
про видачу патенту: **25.11.2015, Бюл.№ 22**

(72) Винахідник(и):

**Тарасюк Юрій Володимирович (UA)**

(73) Власник(и):

**Тарасюк Юрій Володимирович,  
пр. Гонгадзе, 18-з, кв. 77, м. Київ, 04208  
(UA)**

(74) Представник:

**Худенко Олександр Олександрович**

## (54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ НА ОСНОВІ КАВИ З МОЛОКОМ, ВЕРШКАМИ ТА ЛАВАНДОЮ

(57) Реферат:

Спосіб приготування напою на основі кави з молоком, вершками та лавандою, за допомогою напівавтоматичної еспресо-машини, включає вливання збитих та пропарених молока і вершків в еспресо. Не менше ніж 0,5 г лавандового цвіту додають в закладку еспресо та проварюють в холдері під температурою 92-98 °С.

**UA 103003 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості та може бути використана при приготуванні напоїв на основі кави, а також молочних напоїв.

Відомий спосіб приготування напою на основі кави з вершками (під загальноновживаною назвою "раф"), який включає вершки зі вмістом жиру 10-11 %, еспресо, цукор у вигляді інгредієнтів та готується за допомогою їх змішування в пітчері та наступного прогрівання під паровим краном еспресо-машини до температури 75-80 °С (Денисов Д.И. Профессиональный кофе. Библия бариста. - М.: ЗАО "Изд. дом "Ресторанные ведомости". - 2004. - с. 103).

Також відомий спосіб приготування напою на основі кави з молоком, вершками та ванільним сиропом за допомогою їх змішування в пітчері та наступного прогрівання під паровим краном до температури 65 °С. Для прикрашання використовуються взбиті вершки та шоколадний топінг (Денисов Д.И... Цыро С.В. Кофе: рецепты, коктейли, советы, мастер-классы. - М.: ООО "Информ. группа "Ресторанные ведомости". 2014. - с. 98).

Також відомий спосіб приготування напою на основі кави з еспресо, ванільним цукром і вершками, які змішуються і збиваються паровим краном еспресо-машини в пітчері. Замість ванільного цурку може використовуватися ванільний сироп, а замість ванілі інші смаки та аромати, наприклад лаванди (лат. Lavandula) (Кофепедия - электронная энциклопедия о мире кофе, див. <http://www.coffeepedia.ru/Раф>).

Також відомий спосіб приготування напою на основі кави з вершками (вершкового капучино), який полягає у вливанні спінених та пропарених вершків зі вмістом жиру 10 % в чашку з еспресо (Ходоров В.С. Кофе - аромат дома. - М.: Эксмо, 2008. - с. 72).

Задача корисної моделі полягає у створенні нового способу приготування напою на основі кави з молоком, вершками та лавандою, за допомогою напівавтоматичної еспресо-машини, який за своїми смаковими характеристиками дозволяє повноцінно наповнити каву смаком та ароматом лаванди без штучних барвників або ароматизаторів, а також залишків лаванди в напої.

Поставлена задача вирішується тим, що у спосіб, який включає вливання спінених і пропарених вершків та молока в еспресо, замість додавання лавандових квіток, лавандового сиропу або лавандового цукру до самого напою, пропонують висушений лавандовий цвіт засипати до холдера разом з меленою кавою та проварювати під температурою 92-98 °С.

Звичайною температурою для приготування еспресо є 90 °С. Дотримання температури прогрівання 92-98 °С є необхідним для вирішення задачі корисної моделі з огляду на те, що за нижчої температури еспресо не буде насичений ароматом лаванди та не буде відчутний приємний смак лаванди.

Засипання не менше ніж 0,5 г лавандового цвіту здійснюється в стандартну закладку меленої кави для приготування еспресо (7-10 г).

Пропорційність, вміст жиру та обсяг молока і вершків в напої не є сталими величинами та визначаються з огляду на бажану калорійність напою.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб приготування напою на основі кави з молоком, вершками та лавандою, за допомогою напівавтоматичної еспресо-машини, що включає вливання збитих та пропарених молока і вершків в еспресо, який **відрізняється** тим, що не менше ніж 0,5 г лавандового цвіту додають в закладку еспресо та проварюють в холдері під температурою 92-98 °С.