



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **102769** (13) **U**  
(51) МПК (2015.01)  
**A23L 1/39** (2006.01)  
**A21D 8/00**

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2015 02253</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Пузенко Кирило Дмитрович (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>13.03.2015</b>	
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.11.2015</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>Пузенко Кирило Дмитрович,</b> пр. Леніна, 114, кв. 28, м. Маріуполь, Донецька обл., 87548 (UA)
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.11.2015, Бюл.№ 22</b>	

**(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ТА ПОДАЧІ СУПУ**

**(57) Реферат:**

Спосіб приготування та подачі супу включає підготовку бульйону, обробку рослинних та/або круп'яних компонентів, додавання їх в бульйон, додавання спецій, перетирання та подачу. Спочатку проводять поєднання рослинних та/або круп'яних компонентів, до яких додають спеції, потім додають бульйон та/або воду, додають вершки, перетирають, доводять до готовності та збивають, подачу здійснюють у стаканчики порційні із запеченого тіста.

UA 102769 U



Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана в закладах громадського харчування і торгівлі.

Відомий спосіб приготування та подачі супу, який полягає в приготуванні та подачі супу в термостійких склянках із спеціальними кришками <http://kvedomosti.com/19242-pitevov-sup-eto-chto-to-novenkoe.html>.

Недоліком цього способу є низька якість супу та незручність під час споживання.

Найбільш близьким до способу, що заявляється, є спосіб приготування та подачі супу, що включає варіння бульйону, роздільну обробку рослинних та/або круп'яних компонентів, після чого їх поєднують, додають молоко, доводять до готовності, додають спеції, перетирають та подають (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОПи, - М.: Экономика, 1982. -С. 114-118).

Недоліком цього способу є низька якість супу та незручність під час споживання.

Задачею корисної моделі є підвищення якості супу та зручності під час споживання.

Поставлена корисною моделлю задача вирішується тим, що спосіб приготування та подачі супу, що включає підготовку бульйону, обробку рослинних та/або круп'яних компонентів, додавання їх у бульйон, додавання спецій, перетирання та подачу, в якому спочатку проводять поєднання рослинних та/або круп'яних компонентів, до яких додають спеції, потім додають бульйон та/або воду, додають вершки, перетирають, доводять до готовності та збивають, подачу здійснюють у склянки порційні із запеченого тіста;

як рослинні компоненти можуть бути використані щонайменше один або поєднання продуктів із групи, що включає картоплю, гриби, бобові, огірки, помідори, шпинат, щавель, цибулю, моркву, буряк, гарбуз, кабачок, перець, баклажан, капусту, броколі, кольрабі;

тісто готують з пшеничного та/або житнього та/або вівсяного та/або кукурудзяного та/або рисового та/або гречаного борошна.

Запропонований спосіб приготування та подачі супу дозволяє отримати суп покращеної якості, розширити та покращити ефективність споживання.

Спосіб отримання приготування та подачі супу здійснюють наступним чином. Проводять обробку рослинних компонентів шляхом пасерування моркви та цибулі з подальшим додаванням до них інших рослинних компонентів таких як: гриби, бобові, огірки, помідори, шпинат, цибуля, морква, буряк та інше. Після цього додають спеції та бульйон або воду. Після цього перетирають, додають вершки. Потім суп доводять до готовності, збивають та роздають в склянки порційні із запеченого тіста.

Сьогодні, все більше людей харчуються на "швидку руку", не маючи часу на повноцінний обід. Більше купують напівфабрикати, які не вимагають тривалого часу перебування біля плити, - залив окропом і готово. Однак така страва не зрівняється із справжнім домашнім супом.

В результаті ми отримуємо шлункові захворювання, порушену роботу підшлункової залози і ще купу неприємностей зі здоров'ям. Однак відомо твердження лікарів та дієтологів, що суп корисний і його необхідно їсти. Завдяки супу підтримується водний баланс в організмі (а це знижує артеріальний тиск), суп допомагає з обміном речовин і стимулює кровообіг. Гарячий суп в зимовий час дає додаткове тепло нашому організму. Супи з наявністю пшеничної або перлової круп чудово діють на шлунок і створюють нормальну мікрофлору. Клітковина, яка міститься в крупах, запобігає потраплянню в кров холестерину, шлунок очищається від токсинів і важких металів завдяки пектинам. Суп є профілактикою гастриту, оскільки містить багато вітамінів і мінералів.

Проведені дієтологами дослідження показали, що суп допомагає скинути зайві кілограми без жодних дієт. Це відбувається завдяки тому, що наш організм витрачає на перетравлення значно більше калорій, ніж їх міститься в супі. Суп не дарма є обов'язковою стравою в раціоні дітей і підлітків. Він нормалізує травний процес і насичує організм великою кількістю корисних речовин. З тієї ж причини його варто щодня вживати і дорослим, особливо тим, хто піклується про своє здоров'я.

У суп входить велика кількість різних овочів: картопля, морква, цибуля, капуста, томати, зелень. Всі вони містять багато вітамінів і біологічно активних речовин, необхідних людському організму для нормального функціонування. Крім цього овочі містять клітковину, яка дуже важлива для нормального травлення - вона покращує моторику шлунка і сприяє нормалізації мікрофлори. Ось чому споживання супів допомагає в більшості випадків уникнути таких проблем, як запори, метеоризм, нетравлення, гастрити та інші.

Пісні супчики на основі круп або овочів - ідеальний варіант для тих, хто дотримується лікувальної дієти або прагне схуднути. Занадто багато такої страви з'їсти навряд чи вийде, тому фігура від нього не постраждає. Крім цього на перетравлення супу, як зазначалось раніше, організм витрачає набагато більше калорій, ніж міститься у самій страві.

Крім цього супи корисні тим, що допомагають відновлювати баланс рідини в організмі, що також дуже важливо для гарного самопочуття. А інгредієнти, що входять до цієї страви, також сприяють виведенню токсинів і підвищують опірність організму до бактерій і інфекцій.

Запропонований спосіб приготування та роздачі супу дозволяє організувати повноцінне харчування найбільш зайнятим верствам населення. Тим, хто не може через брак часу займатися приготуванням перших страв. Тим, хто не має часу вживати їх в домашніх умовах. Такими людьми є офісні працівники, державні службовці, медичні працівники, студенти та інші.

А також запропонований спосіб приготування та подачі супу завдяки використанню стаканчика із запеченого тіста створює більш зручний та корисний спосіб вживання супу та сприяє захисту навколишнього середовища, оскільки, на відміну від способів роздачі супу в пластикових та термостійких стаканчиках, не забруднює навколишнє середовище їх відходами.

Експериментально доведено, що застосування запропонованого способу приготування та подачі супу дає можливість отримувати високоякісний продукт, що сприяє задоволенню різних смаків споживачів.

Отриманий способом приготування та подачі суп пройшов дегустацію з групою добровольців та отримав позитивні відгуки про смакові якості продукту. Він має високу харчову цінність, зручний у використанні і задовольняє різний спектр судаків широкого кола споживачів.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Спосіб приготування та подачі супу, що включає підготовку бульйону, обробку рослинних та/або круп'яних компонентів, додавання їх в бульйон, додавання спецій, перетирання та подачу, який **відрізняється** тим, що спочатку проводять поєднання рослинних та/або круп'яних компонентів, до яких додають спеції, потім додають бульйон та/або воду, додають вершки, перетирають, доводять до готовності та збивають, подачу здійснюють у стаканчики порційні із запеченого тіста.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що як рослинні компоненти використовують щонайменше один або поєднання продуктів із групи, що включає картоплю, гриби, бобові, огірки, помідори, шпинат, щавель, цибулю, моркву, буряк, гарбуз, кабачок, перець, баклажан, капусту, броколі, кольрабі.
3. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що тісто готують з пшеничного та/або житнього та/або вівсяного та/або кукурудзяного та/або рисового та/або гречаного.

---

Комп'ютерна верстка О. Рябко

---

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

---

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