



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 57277

(13) A

(51) 7 A47 J37/04

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДВидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ШАШЛИКІВ ТА ЕЛЕКТРОШАШЛИЧНИЦЯ ДЛЯ ЙОГО ЗДІЙСНЕННЯ

1

(21) 2002075492

(22) 04 07 2002

(24) 16 06 2003

(46) 16 06 2003, Бюл. № 6, 2003 р.

(72) Чорний Анатолій Петрович, Чорний Георгій
Петрович, Казакевич В'ячеслав Іван, MD

(73) Чорний Анатолій Петрович

(57) 1 Спосіб приготування шашликів, що полягає
у обжарюванні їх електронагрівачем, який
відрізняється тим, що одночасно з обжарюван-
ням їх обдають димом, який одержують від тління
кусочків змоченого дерева, якими обкладають
унизу електронагрівач

2

2 Електрошашличниця для приготування шашли-
ків, що містить корпус, шампури, які нижнім кінцем
вставляють у стакан для збору м'ясного соку, при-
стрій для їх обертання та електронагрівач, яка
відрізняється тим, що додатково містить центра-
льний стакан, який призначений для кусочків змо-
ченого дерева, з отвором у дні, через який стакан
вставляють на електронагрівач до упору3 Електрошашличниця за п. 2, яка відрізняється
тим, що центральний стакан усередині над отво-
ром має з'єднану з його дном втулку з внутрішнім
діаметром, рівним діаметру отвору

Винахід відноситься до обжарювання їжі та побутової техніки, зокрема до приготування шашликів у електрошашличниці і може бути використаний для удосконалення конструкції електрошашличниці і поліпшення смакових якостей шашликів

Відомий спосіб приготування шашликів, що полягає у обжарюванні їх електронагрівачем, а також електрошашличниця для його здійснення [1] Більш досконалою конструкцією електрошашличниці для здійснення цього ж способу є електрошашличниця ЕШВ-1,25/220 "Таврія-М" Новокаховського електромашинобудівного заводу, у якій для забезпечення рівномірного піджарювання шашликів передбачений пристрій для їх обертання під час обжарювання [2]

Недостатком відомого способу приготування шашликів є те, що приготовлені ним шашлики позбавлені смаку, який мають шашлики, що приготовлені на деревному вугіллі у мангалі або на багатті, де вони при обжарюванні обдаються димом від тління вугілля. А недостатком відомої конструкції електрошашличниці є те, що вона не має пристрою для імітації обжарювання на деревному вугіллі

В основу винаходу поставлено задачу у способі приготування шашликів обжарюванням електронагрівачем шляхом доповнення його обдавання шашликів димом від тління змочених кусочків дерева, а у електрошашличниці шляхом допов-

нення її конструкції додатковим центральним стаканом для розміщення у ньому „змочених кусочків дерева забезпечити поліпшення смаку шашликів і приближення його до смаку, який одержують обжарюванням на деревному вугіллі у мангалі або на багатті

Зазначена мета досягається тим, що у способі приготування шашликів, що полягає у обжарюванні їх електронагрівачем, одночасно з обжарюванням їх обдають димом, який одержують від тління кусочків змоченого дерева, якими обкладають унизу електронагрівач. А електрошашличниця для приготування шашликів, що містить корпус, шампури, які нижнім кінцем вставляють у стакан для збору м'ясного соку, пристрій для їх обертання та електронагрівач, додатково містить центральний стакан, який призначений для кусочків змоченого дерева, з отвором у дні, через який стакан вставляють на електронагрівач до упору. Стакан усередині над отвором може мати з'єднану із дном втулку з внутрішнім діаметром, рівним діаметру отвіра, що сприяє стійкості стакану на нагрівачі і перешкоджає висипанню золи із нього. Таким чином нові суттєві ознаки, що полягають у забезпеченні обдавання шашликів димом від тління дерева, у сукупності з відомими, що полягають у обжарюванні їх електронагрівачем, забезпечують поліпшення смаку шашликів і приближення його до смаку, який одержують обжарюванням їх на деревному вугіллі

(13) A

(11) 57277

(19) UA

На фігурі зображена електрошашличниця, на якій здійснюється спосіб, що пропонується.

Шашличниця містить корпус 1, шампури 2, які нижнім кінцем вставляють у пази у дні стаканів 3 для збору м'ясного соку. Стакани 3 за допомогою пристрою 4 обертаються, обертаючи шампури 2 м'ясом. У центрі електрошашличниці закріплен електронагрівач 5, а у його нижній частині центральний металевий стакан 6 з отвором у дні, через який стакан вставляють на електронагрівач до упору у буртик або нижню втулку 7. Стакан 6 усередині над отвором має з'єднану з дном втулку 8 з внутрішнім діаметром, рівним діаметру отвору, яка сприяє стійкості стакана 6 на нагрівачі і перешкоджає висипанню золи із нього через зазор між дном і нагрівачем. Стакан 6 по діаметру і висоті виконують таким, щоб він і складені у ньому кусочки дерева не заважали обертанню стаканів 3 та шашликів.

Здійснення способу, а також робота електрошашличниці виконується наступним чином.

Одночасно з підготовкою м'яса для шашликів нарізають кусочки дерева із максимально можливими поперечними розмірами, щоб можна було їх вертикально або похило помістити у центральний стакан 6 і замочують їх у воді чим на довше тим краще, щоб вони найдовше не спалахували полум'ям. Перед установкою шампурів з шашликами у шашличницю у центральний стакан 6 кладуть кусочки дерева, вибираючи їх із води, потім ставлять

шампури із шашликами та корпус 1 і включають шашличницю. Після розжарення електронагрівача 5 кусочки змоченого дерева у стакані 6 починають тліти і димити. Дим виходить уверх і обдає шашлики, тому цей процес виконують на відкритому балконі міської квартири або зовні помешкання. У процесі обжарювання шашликів, якщо кусочки дерева спалахують, піднімають корпус 1 брызкають їх водою, наприклад, за допомогою брызгалки, якою користуються при прасуванні, або другою рідиною, яку використовують при приготуванні шашликів (вино, пиво і т.п.). Якщо кусочки дерева згоріли до завершення обжарювання шашликів, то піднімають корпус 1 і пінцетом знову кладуть інші кусочки змоченого дерева у стакан 6. Зручніше це робити при виключеній на короткий час шашличниці, щоб цьому не заважало обертання шашликів.

Таким чином пропонуємо спосіб та удосконалення конструкції шашличниці дозволяють в умовах міських квартир приготувати шашлики, які по смаковим якостям відповідають шашликам, які приготувані на деревному вугіллі у мангалі або на багатті. Це підтверджується також досвідом авторів по використанню цього способу на удосконаленій таким чином електрошашличниці "Таврія-М".

Джерела інформації

1 Патент США №4366750, кл А4737/04, 1983

2, Електрошашличниця ЕШВ-1,25/220 "Таврія-М" Керівництво по експлуатації Херсон 1990

