



УКРАЇНА

(19) UA (11) 15193 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ АЛКОГОЛЬВМІСНОГО КОКТЕЙЛЮ

1

(21) u200512536

(22) 26.12.2005

(24) 15.06.2006

(46) 15.06.2006, Бюл. № 6, 2006 р.

(72) Плетін Владислав Валентинович

(73) Плетін Владислав Валентинович

(57) 1. Спосіб приготування алкогольвмісного коктейлю, що включає змішування горілки та смакових інгредієнтів, який **відрізняється** тим, що як смакові інгредієнти застосовують кавовий лікер, лимонний сік або фреш, готують коктейль у двох ємностях, в першу ємність наливають горілку, а в іншу ємність наливають кавовий лікер і додають лимонний сік або фреш, до вживання подають дві ємності, причому змішування всіх інгредієнтів коктейлю відбувається безпосередньо при вживанні.

2. Спосіб приготування алкогольвмісного коктейлю за пунктом 1, який **відрізняється** тим, що в ємність з горілкою додають кілька крапель гострого перцевого соусу за смаком.

3. Спосіб приготування алкогольвмісного коктейлю за пунктом 2, який **відрізняється** тим, що як гострий перцевий соус використовують соус типу ТМ "Tabasco".

2

4. Спосіб приготування алкогольвмісного коктейлю за будь-яким з пунктів 1-3, який **відрізняється** тим, що як кавовий лікер використовують лікер ТМ "Kahlua".

5. Спосіб приготування алкогольвмісного коктейлю за будь-яким з пунктів 1-4, який **відрізняється** тим, що співвідношення смакових інгредієнтів кавового лікеру та лимонного соку або фрешу у ємності є таким: від 1/4 до 1/2.

6. Спосіб приготування алкогольвмісного коктейлю за будь-яким з пунктів 1-5, який **відрізняється** тим, що співвідношення смакового інгредієнту - кавового лікеру до горілки є таким: від 2/3 до 1/1.

7. Спосіб приготування алкогольвмісного коктейлю за будь-яким з пунктів 1-6, який **відрізняється** тим, що лимонний сік або фреш додають до кавового лікеру без перемішування, з утворенням двофазної системи.

8. Спосіб приготування алкогольвмісного коктейлю за будь-яким з пунктів 1-7, який **відрізняється** тим, що змішування горілки та смакових інгредієнтів відбувається безпосередньо при одночасному вживанні вмісту обох ємностей.

Корисна модель відноситься до галузі харчування, зокрема до способів приготування таких алкогольвмісних напоїв як коктейлі.

Зазвичай такі напої готують шляхом змішування усіх інгредієнтів. Так, відомий спосіб виготовлення коктейлю [RU 2222578, C12G3/06, опубл.27.01.2004], який містить в якості інгредієнтів спирт етиловий, цукровий сироп, воду, лимонну кислоту, ароматизатори „Лимон” та „М'ята перцева”, і який виготовляють наступним чином. До етилового спирту при перемішуванні додають першу частку воду, до другої частки води при перемішуванні додають лимонну кислоту, ароматизатори, цукровий сироп. Потім змішують обидві суміші. Недоліком такого коктейлю та способу його виготовлення є необхідність в операції фільтрування коктейлю після його виготовлення, відносно невисокі смаково-ароматичні властивості.

Відомий спосіб виготовлення коктейлю [RU 2184144, C12G3/06, опубл.27.06.2002], який містить в якості інгредієнтів спирт етиловий, воду, морс журавлини, коньяк, бальзам „Іднакар”, лимонну кислоту, цукровий сироп, спиртовий розчин помаранчевої олії, спиртовий розчин ваніліну. Коктейль готують шляхом змішування інгредієнтів при періодичному перемішуванні суміші після внесення кожного інгредієнту. Недоліком такого коктейлю та способу його виготовлення є наявність багатьох компонентів, складність виготовлення такого коктейлю, необхідність в операції фільтрування коктейлю після його виготовлення, відносно невисокі смаково-ароматичні властивості та нестабільність смаково-ароматичних властивостей.

Відомий спосіб виготовлення коктейлю [RU 2135561, C12G3/06, опубл.27.08.1999], який містить в якості інгредієнтів спирт етиловий, воду, цукровий сироп, лимонну кислоту, яблучний сік,

(13) U

(11) 15193

(19) UA

водно-спиртовий настій гвоздики, кардамону, кориці, мускатного горіху, ароматизатор „Грейпфрут“.

Коктейль отримують шляхом змішування інгредієнтів при періодичному перемішуванні суміші після внесення кожного інгредієнту. Недоліком такого коктейлю та способу його виготовлення є наявність багатьох компонентів, складність виготовлення такого коктейлю, необхідність в операції фільтрування коктейлю після його виготовлення, відносно невисокі смаково-ароматичні властивості.

Відомий спосіб виробництва коктейлю [RU 203129, C12G3/06, опубл.27.03.1995], який містить в якості інгредієнтів водно-спиртову рідину, концентрат плодового соку, лимонна кислота, цукровий сироп, ароматизатор, барвник. Коктейль готують наступним чином. Спочатку готують першу суміш - до цукрового сиропу додають при перемішуванні лимонну кислоту, барвник і концентрат плодового соку. Потім готують другу суміш - до водно-спиртової рідини додають при перемішуванні ароматизатор. Потім отримані суміші змішують. Недоліком такого коктейлю та способу його виготовлення є наявність синтетичних складових у коктейлю -ароматизатору та барвника, складність виготовлення такого коктейлю, відносно невисокі смаково-ароматичні властивості.

Крім того, в усіх наведених вище документах вживання коктейлів зводиться до звичайного випивання приготовленого коктейлю з будь-якої ємності.

Задача, яку вирішує корисна модель, є створення способу приготування алкогольвмісного напою із оригінальним смаком та оригінальним способом вживанням.

Задача вирішується тим, що спосіб приготування алкогольвмісного коктейлю включає змішування горілки та смакових інгредієнтів, і як смакові інгредієнти застосовують кавовий лікер, лимонний сік або фреш, готують коктейль у двох ємностях, в першу ємність наливають горілку, а в іншу ємність наливають кавовий лікер і додають лимонний сік або фреш, до вживання подають дві ємності, причому змішування всіх інгредієнтів коктейлю відбувається безпосередньо при вживанні.

Крім того, в ємність з горілкою додають кілька крапель гострого перцевого соусу за смаком.

Крім того, як гострий перцевий соус використовують соус типу ТМ "Tabasco"

Крім того, як кавовий лікер використовують лікер ТМ "Kahlua".

Крім того, співвідношення смакових інгредієнтів кавового лікеру та лимонного соку або фрешу у ємності є таким: від 1/4 до 1/2.

Крім того, співвідношення смакового інгредієнту - кавового лікеру до горілки є таким: від 2/3 до 1/1. Крім того, лимонний сік або фреш додають до кавового лікеру без перемішування, з утворенням двофазної системи.

Крім того, змішування горілки та смакових інгредієнтів відбувається безпосередньо при одночасному вживанні вмісту обох ємностей.

Технічний результат, який досягається корисною моделлю, є спрощення виготовлення коктейлю, оригінальний смак напою, можливість варіювання смаку напою в залежності від бажань

споживача, оригінальність процесу вживання такого коктейлю.

В якості інгредієнтів коктейлю можна використовувати будь-яку горілку та будь-який лимонний сік. Замість лимонного соку можна використовувати фреш - щойно віджятий сік лимону. Щодо смакових інгредієнтів - то краще використовувати кавовий лікер торгової марки "Kahlua" та гострий перцевий соус торгової марки "Таваско". Лікер ТМ "Kahlua" має натуральний аромат кави з ванільним присмаком, дуже м'який за смаком. Перцевий соус ТМ "Таваско" відноситься до соусів із дуже гострим смаком, має смак гострого перцю із присмаком тропічних фруктів.

Невелика кількість інгредієнтів коктейлю спрощує сам процес приготування коктейлю. Використання в якості смакових інгредієнтів кавового лікеру, лимонного соку або фрешу, та гострого перцевого соусу дозволяє створювати оригінальний смак напою та варіювати смак напою в залежності від уподобань споживачів - можна за бажанням зробити або відносно м'який за смаком напій, або напій із дуже гострим смаком.

Саме вживання інгредієнтів коктейлю за рахунок використання двох ємностей додає оригінальності процесу вживання напою та впливає на смакові відчуття споживача за рахунок контрастування смакових властивостей окремих інгредієнтів напою.

Далі показані приклади виконання корисної моделі.

Приклад 1. Для приготування коктейлю із м'яким вираженням кавовим смаком, який контрастує при вживанні із терпким смаком лимону, беруть дві невеликі ємності, бажано щоб ємності були за формою вузькими. В першу ємність наливають горілку, в другу ємність наливають спочатку кавовий лікер, потім зверху доливають лимонний сік без перемішування таким чином, щоб у ємності було два шари двох рідин. Співвідношення між об'ємами горілки та кавового лікеру становить 1/1, співвідношення між об'ємами кавового лікеру та лимонного соку становить 1/2.

До вживання подають обидві ємності. При вживанні вмісту одразу обох ємностей відбувається безпосереднє змішування усіх інгредієнтів. Споживач при вживанні відчуває контрастування м'якого кавового смаку із терпким лимонним смаком.

Приклад 2. Для приготування коктейлю із гострим перцевим смаком, який пом'якшується кавовим смаком, і який контрастує при вживанні із терпким смаком лимону, беруть дві невеликі ємності, бажано щоб ємності були за формою вузькими. В першу ємність наливають спочатку горілку, потім додають кілька крапель гострого перцевого соусу, як перцевий соус використовується перцевий соус ТМ "Таваско". В другу ємність наливають спочатку кавовий лікер, потім зверху доливають лимонний фреш без перемішування таким чином, щоб у ємності було два шари двох рідин. В якості кавового лікеру використовують лікер ТМ "Kahlua". Співвідношення між об'ємами горілки та кавового лікеру становить 3/2, співвідношення між об'ємами кавового лікеру та лимонного соку становить 1/4.

До вживання подають обидві ємності. При вживанні вмісту одразу обох ємностей відбувається безпосереднє змішування усіх інгредієнтів.

Споживач при вживанні відчуває контрастування гострого перцевого смаку із терпким лимонним смаком, яке пом'якшується кавовим смаком.

Приклад 3. Для приготування коктейлю із вираженим горілчанним смаком, який контрастує при вживанні із приглушеним терпким смаком лимону, беруть дві невеликі ємності, бажано щоб ємності були за формою вузькими. В першу ємність наливають горілку, в другу ємність наливають спочатку

кавовий лікер, потім наливають лимонний фреш. Суміш у другій ємності має терпкий смак лимону, який приглушено м'яким кавовим присмаком. Співвідношення між об'ємами горілки та кавового лікеру становить $4/3$, співвідношення між об'ємами кавового лікеру та лимонного соку становить $1/3$.

До вживання подають обидві ємності. При вживанні вмісту одразу обох ємностей відбувається безпосереднє змішування інгредієнтів першої та другої ємності. Споживач при вживанні відчуває контрастування горілчаного смаку із терпким приглушеним смаком лимону.