

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2749344

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХАЛЯЛЬНЫХ МИНИ
ПИРОЖКОВ**

Патентообладатель: *Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
"Горский государственный аграрный университет" (RU)*

Авторы: *Дзантиева Лариса Батарбековна (RU), Цугаев
Абдул Сайд Ахмедович (RU)*

Заявка № **2020129108**

Приоритет изобретения **02 сентября 2020 г.**

Дата государственной регистрации
в Государственном реестре изобретений

Российской Федерации **08 июня 2021 г.**

Срок действия исключительного права

на изобретение истекает **02 сентября 2040 г.**

*Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности*

Г.П. Ивлиев





(51) МПК

A21D 13/38 (2017.01)

A21D 13/60 (2017.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(52) СПК

A21D 13/38 (2021.01); A21D 13/60 (2021.01)

(21)(22) Заявка: 2020129108, 02.09.2020

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
02.09.2020Дата регистрации:
08.06.2021

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 02.09.2020

(45) Опубликовано: 08.06.2021 Бюл. № 16

Адрес для переписки:

362040, РСО-Алания, г. Владикавказ, ул.
Кирова, 37, ФГБОУ ВО "Горский
государственный аграрный университет"

(72) Автор(ы):

Дзантиева Лариса Батарбековна (RU),
Цугаев Абдул Сайд Ахмедович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Горский государственный
аграрный университет" (RU)(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2148321 C1, 10.05.2000. RU
2578343 C1, 27.03.2016. KG 2174 C1, 31.10.2019.
DE 9413739 U1, 15.12.1994. WO 2011006949 A1,
20.01.2011. Что такое халяль? Халяльные
продукты. [Найдено 23.11.2020]. Найдено в
Интернет: [https://web.archive.org/web/
20171002144029/https://sochi.reservin.ru/ru/articles/
halal](https://web.archive.org/web/20171002144029/https://sochi.reservin.ru/ru/articles/halal), 02.10.2017.

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХАЛЯЛЬНЫХ МИНИ ПИРОЖКОВ

(57) Формула изобретения

Способ приготовления халяльных мини-пирожков, предусматривающий замешивание теста с использованием муки, сахара, соли, растительного масла, дрожжей, молока или воды, где для приготовления начинки финики заливают кипятком на 10 минут, сливают воду, удаляют косточки, очищают от кожуры, смешивают с измельченными грецкими орехами, измельченными черносливом и курагой, все перемешивают с медом, тесто делят на тестовые заготовки и раскатывают в тонкий пласт, пельменницу хорошо припыляют мукой и накрывают тонким пластом теста, в образовавшиеся ямочки выкладывают начинку в форме шариков, накрывают вторым пластом теста, и прокатывают скалкой до момента выделения четких линий мини пирожков, убирают лишнее тесто, прокатывают еще раз скалкой и вытряхивают заготовки мини пирожков, получившиеся мини пирожки обжаривают 10 минут во фритюре, выкладывают на бумагу, чтобы стекло лишнее масло, после остывания присыпают сахарной пудрой, готовят халяльные мини пирожки при следующем соотношении компонентов, г:

тесто

мука - 500

сахар - 15