

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2783407

Способ приготовления хачапури с использованием клубней батата

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

Авторы: *Дзантиева Лариса Батарбековна (RU), Абоева Инга Казбековна (RU), Абросимов Артём Андреевич (RU)*

Заявка № 2022109107

Приоритет изобретения 06 апреля 2022 г.

Дата государственной регистрации в Государственном реестре изобретений Российской Федерации 14 ноября 2022 г.

Срок действия исключительного права на изобретение истекает 06 апреля 2042 г.

Руководитель Федеральной службы по интеллектуальной собственности

Ю.С. Зубов





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(19) **RU** (11) **2 783 407**⁽¹³⁾ **C1**

(51) МПК
A21D 13/31 (2017.01)
A21D 13/38 (2017.01)
A21D 13/043 (2017.01)

(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(52) СПК
A21D 13/31 (2022.08); *A21D 13/38* (2022.08); *A21D 13/043* (2022.08)

(21)(22) Заявка: 2022109107, 06.04.2022

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
06.04.2022

Дата регистрации:
14.11.2022

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: 06.04.2022

(45) Опубликовано: 14.11.2022 Бюл. № 32

Адрес для переписки:
362040, РСО Алания, г. Владикавказ, ул.
Кирова 37, ГГАУ, Тускаев Таймураз
Русланович

(72) Автор(ы):
Дзантиева Лариса Батарбековна (RU),
Абоева Инга Казбековна (RU),
Абросимов Артём Андреевич (RU)

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

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: Классический рецепт Хачапури.
[Найдено: 2022.08.15]. Найдено в интернет:
<https://geogid.net/kuhnya/hachapuri-resept-klassicheskij.html>, 16.02.2021. RU 2629778 C1,
04.09.2017. GE 5835 B, 27.05.2013. RU 98118213
A, 20.11.2000. CN 104814105 A, 05.08.2015. KR
2016057260 A, 23.05.2016.

(54) Способ приготовления хачапури с использованием клубней батата

(57) Формула изобретения *

Способ приготовления кулинарного изделия хачапури с использованием клубней батата, характеризующийся тем, что тёплую воду температурой 25-30°C смешивают с сахаром и сухими дрожжами, размешивают и оставляют в теплом месте на 5-7 мин, в глубокую чашку просеивают муку пшеничную, муку якона, соль, вносят смесь и замешивают тесто, затем добавляют подсолнечное масло и вновь обминают тесто, затем тесто переносят в чашу, смазанную маслом, накрывают пищевой пленкой и полотенцем, оставляют в тёплом месте на 40-60 мин, для приготовления начинки запекают батат, предварительно сделав проколы вилкой в кожуре, помещают в духовку и выпекают при температуре 180° на 30 мин, натирают сыр и батат на крупной тёрке, смешивают, добавляют молоко либо сливки, добавляют белок яйца и всё смешивают, затем подошедшее тесто не обминяя выкладывают и делят на 2 части, не разрушая воздушность, подсыпают муку, формируют круглую лепешку толщиной 5-7мм, на края выкладывают немного начинки, образуя лодочку, концы соединяют, духовку разогревают до 260 °С, на разогретый противень расстилают пергамент или присыпают мукой, переносят лодочки на противень, распределяют остаток начинки, смазывают хачапури желтком и выпекают 15 мин до румяного верха, затем делают в центре