



УКРАЇНА

(19) UA (11) 62543 (13) U  
(51) МПК (2011.01)  
A21D 8/00  
A23P 1/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

### (54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ "МЕТРОВОЇ ПІЦИ"

1

(21) u201107354  
(22) 10.06.2011  
(24) 25.08.2011  
(46) 25.08.2011, Бюл.№ 16, 2011 р.  
(72) СЕРЕДЮК ТАРАС ЛЕОНІДОВИЧ, СЕРЕДЮК  
ОКСАНА ІВАНІВНА  
(73) СЕРЕДЮК ТАРАС ЛЕОНІДОВИЧ, СЕРЕДЮК  
ОКСАНА ІВАНІВНА  
(57) 1. Спосіб приготування піци, що включає при-  
готування тіста з використанням борошна, дріж-  
джів, молока, цукру та солі, формування заготов-  
ки, змазування його пастоподібними смаковими  
агентами, розміщення на сформованому виробі  
начинки, що складається з подрібнених харчових

2

інгредієнтів рослинного та тваринного походження,  
солі, перцю, прянощів, зелені з наступною термо-  
обробкою, який **відрізняється** тим, що для фор-  
мування заготовки тісто розкачують вручну, одер-  
жуючи овальну заготовку із співвідношенням  
сторін 3,5:1, довжиною 85-93 см, радіусом закруг-  
лення 190-220 мм, кутом закруглення 65-75 граду-  
сів та товщиною 5 мм.  
2. Спосіб приготування піци за п. 1, який **відрізня-  
ється** тим, що готову піцу подають на дерев'я-  
ній талі з розмірами 90 см × 30 см.  
3. Спосіб приготування піци за п. 1, який **відрізня-  
ється** тим, що готову піцу пакують у коробку дос-  
тавки 90 см × 30 см × 5 см.

Корисна модель стосується технології вигото-  
влення відкритих виробів із тіста з начинкою, а  
саме виготовлення піци, і може бути використана в  
харчовій промисловості.

Відомий спосіб виготовлення піци, що включає  
приготування тіста з використанням настоянки з  
суміші плодів хмелю та солоду, та передбачає  
змішування борошна, жирового компонента, цукру,  
солі, дріжджів і води, формування виробу округлої  
форми, змазування його пастоподібним смаковим  
компонентом, розміщення на сформованому ви-  
робі начинки, що складається зі здрібнених харчо-  
вих інгредієнтів рослинного і тваринного похо-  
дження, солі, перцю, прянощів, зелені з наступною  
термообробкою піци, в якому при готуванні тіста  
настоянку суміші плодів хмелю і солоду вводять у  
кількості 1 мас. % від загальної маси тіста при од-  
наковому вмісті хмелю та солоду у настояці, а  
термообробку піци здійснюють при температурі до  
350 °C протягом не більше, ніж 7 хвилин (патент  
на корисну модель UA 47666 U, 25.02.2010, A21D  
8/00).

Недоліком відомого способу є формування  
виробу округлої форми, що є стандартною фор-  
мою заготовки для піци, яка є традиційною, і вже  
не може задовольнити вибагливих споживачів, що  
шукають нових гастрономічних вражень.

В основу корисної моделі поставлено задачу  
вдосконалення способу приготування піци, в якому  
за рахунок надання піці нової форми вдається  
привабити споживачів та одержати піцу з новими  
споживчими якостями.

Поставлена задача вирішується способом  
приготування "Метрової піци", що включає приго-  
тування тіста з використанням борошна, дріжджів,  
молока, цукру та солі, формування заготовки, зма-  
зування його пастоподібними смаковими агентами,  
розміщення на сформованому виробі начинки, що  
складається з подрібнених харчових інгредієнтів  
рослинного та тваринного походження, солі, пер-  
цю, пряностей, зелені з наступною термооброб-  
кою, в якому для формування заготовки тісто роз-  
качують вручну, одержуючи овальну заготовку із  
співвідношенням сторін 3,5:1, довжиною 85-93 см,  
радіусом закруглення 190-220 мм, кутом закруг-  
лення 65-75 градусів та товщиною 5 мм.

Приготована піца може подаватись на дере-  
в'яній талі з розмірами 90 см × 30 см або ж пакува-  
тись у коробку доставки з розмірами 90 см × 30 см  
× 5 см.

За рахунок надання заготовці з тіста овальної  
форми із співвідношенням сторін 3,5:1 вдалося  
одержати унікальну за своїми споживчими якостя-  
ми піцу, яка має привабливий зовнішній вигляд та  
збуджує апетит.

(13) U

(11) 62543

(19) UA

За свої розміри розроблена нами піца одержала назву "Метрова піца".

Приготування метрової піци розподіляється на три етапи.

1 - приготування тіста

2 - розкочування тіста і викладання інгредієнтів та наповнювачів

3 - випікання і подача

Етап 1

Приготування тіста відбувається шляхом змішування продуктів, а саме, борошна вищого ґатунку, що одержане з м'яких сортів пшениці і відповідає ДСТУ 46.004-99, дріжджів хлібопекарських сухих активних, молока коров'ячого цільного з жирністю 2,5 %, цукру білого кристалічного з цукрового буряку та солі повареної харчової кам'яної.

Етап 2

Розкочування тіста проводиться вручну з викладанням на металеву сітку. Форма піци овальна.

Співвідношенням сторін 3,5:1,

Довжина 85-93 см,

Радіус закруглення 190-220 мм,

Кут закруглення 65-75 градусів, та

Товщина 5 мм.

На розкатане тісто рівним шаром наносять соус Помадоро або інший придатний соус.

Начинка рівномірно розподіляється по всій площині піци. Під начинкою розуміють такі продукти як: помідори, перець болгарський, печериці (свіжі, тушковані, смажені, мариновані), кукурудза (початки, зерна), оливки, маслини, папероні, капуста брокколі, цибуля ріпчаста, корнішони, петрушку, кріп, базилік, орегано, шпінат, руккола, кіндза, селера, шинка, ковбаса, салямі, ковбаски, бекон, хамон, свинина, яловичина, куряче філе, ананас, баклажан, часник, авокадо, сир (Дор Блю, Моцарелла, Чедер, Пармезан, тощо), морепродукти (креветки, мідії, кальмари, філе риби, тощо), тощо.

Етап 3

Піца рівномірно випікається у печі, розігрітій до температури 390-410 °С. Викладається на дерев'яну тацю з розмірами 90 см × 30 см, нарізується на 10-12 шматків, поливається часниковою або перцевою олією і подається на стіл.

Крім того, піца може пакуватись у коробку доставки з розмірами 90 см × 30 см × 5 см.

Вага піци складає близько 1000 г і більше, в залежності від начиння.