

(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2014 00989

(22) Data de depozit: 15.12.2014

(41) Data publicării cererii:
29.05.2015 BOPI nr. 5/2015

(71) Solicitant:
• UNIVERSITATEA "TRANSILVANIA" DIN
BRAȘOV, BD.EROILOR NR.29, BRAȘOV,
BV, RO

(72) Inventatori:
• GRUIA ROMULUS,
STR. CALEA BUCUREȘTI NR.3, BL.40,
SC.E, AP.28, BRAȘOV, BV, RO;

• TULUCA ELISAVETA,
STR. FRAȚII TĂTĂRUȘANU NR. 38,
SECTOR 4, BUCUREȘTI, B, RO;
• LĂZURCĂ DUMITRU,
BD. GEORGE MOROIANU NR. 176,
SĂCELE, BV, RO;
• GHIȘOI CORNELIA, STR. CARPAȚILOR
NR. 7, BL. S-2, AP. 14, BRAȘOV, BV, RO

(54) ALIMENT COMPOZIT ENERGO- PROTEIC DE TIP ANTREU
CALD TRADIȚIONAL ROMÂNESC - BULZSCROB:
PROCEDEUL DE OBTINERE, REȚETA PRODUSULUI ȘI
SORTIMENTELE DE BAZĂ

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un procedeu de obținere a unui aliment compozit energo-proteic, de tip antreu cald, în patru grupe sortimentale: pe bază de brânzeturi, pe bază de carne, pe bază de pește sau pe bază de legume. Procedeu conform invenției constă în prepararea a două straturi (1) superior, respectiv, inferior, de blat tip mămăligă, format din 10...30% făină de porumb, 3...10% făină de mei, 5...20% brânză de burduf, 3...10% unt, 20...40% lapte, respectiv, apă, între care se așază un strat (2) de brânză de burduf, stratul superior având un spațiu concav în care este plasat, în cantitate de 5...15%, un ansamblu binar (3), format dintr-un blat inferior, din 30...60% ouă, 45...70% cașcaval și 0,5...2% sare, și un strat complementar de aseasonare, ca amestec fizico-chimic de alimente, în funcție de grupa sortimentală, și se sotează rapid tot ansamblul, după care se adaugă 1...7% un start de sos (4) din ardei capia copt, roșii, ceapă, morcovi, miere de albine, usturoi, sare, piper, cimbru, ulei de floarea-soarelui, și până la 1,5% un extract aromat din ulei de floarea-soarelui, ienupăr, busuioc și sovârf, după care compoziția rezultată se coace la o temperatură de 240°C, timp de 10 min, și se consumă caldă.

Revendicări: 5
Figuri: 4

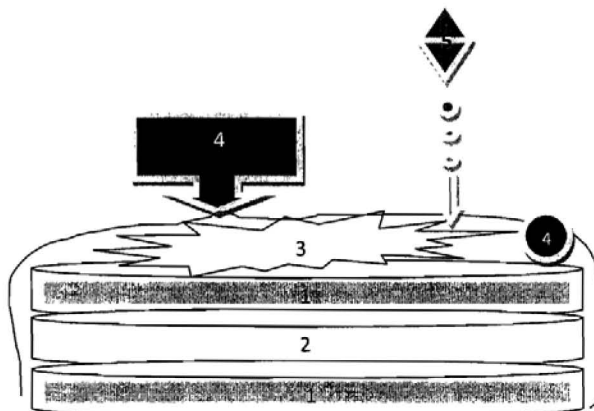


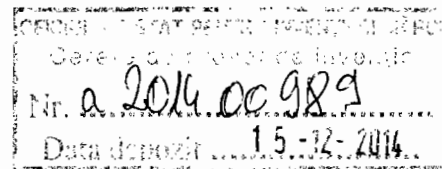
Fig. 3

Cu începere de la data publicării cererii de brevet, cererea asigură, în mod provizoriu, solicitantului, protecția conferită potrivit dispozițiilor art.32 din Legea nr.64/1991, cu excepția cazurilor în care cererea de brevet de invenție a fost respinsă, retrasă sau considerată ca fiind retrasă. Întinderea protecției conferite de cererea de brevet de invenție este determinată de revendicările conținute în cererea publicată în conformitate cu art.23 alin.(1) - (3).



Nr. 2 ut B.P. I. 224/03. 12.14
(ft. OSM)

1



ALIMENT COMPOZIT ENERGO-PROTEIC DE TIP ANTREU CALD TRADIȚIONAL ROMÂNESC - *BULZSCROB* - : PROCEDEUL DE OBTINERE, REȚETA PRODUSULUI ȘI SORTIMENTELE DE BAZĂ

Alimentele prelucrate sub formă de blaturi făinoase, copertate la suprafață și umplute cu amestecuri de condimente aromatizante, sosuri gelifiante și adaosuri de componente proteice, comercializate sub denumirea generică de "pizza" reprezintă la ora actuală o nișă de piață preferențială pentru o largă categorie de consumatori, incluzând copii, școlari, adolescenți, militari și diverși consumatori interesați de produse alimentare multicompoziționale, de obicei calde, care se ingerează fără restricții, în locații nepretențioase, pe întreg parcursul zilei.

De sorginte mediteraneană produsele menționate s-au diversificat în prezent la nivel global, pe fundalul tradițiilor culinare specifice unor areale zonale și regionale influențate de accesibilitatea locală a resurselor condimentare aromatizante, a resurselor horticoale și a diversității resurselor proteice animaliere și piscicole.

Invenția se referă la **un antreu cald tradițional românesc**, cu valorificarea resurselor locale, având efecte de sațietate, armonie a gustului și atractivitate comercială similară, dar și cu elemente superioare (mai ales sub aspectul echilibrului nutrițional energo-proteic și sanogen, în special: antioxidant), comparativ cu alte tipuri de antreuri calde, ca de exemplu cu a produselor din categoria pizza.

Alimentul compozit din brevet este adaptat la gastronomia modernă prin complementaritatea atributelor cu efecte sinergice ale bulzului și scrobului, pentru a realiza preparate și sortimente culinare inovatoare, cu aport energo-proteic ridicat și echilibrat, complementar cu activitatea sanogenă. Această capacitate este susținută de acțiunea antioxidantă dată de natura structurilor terpenoidice a vegetalelor din compoziția sosului tradițional și a uleiurilor esențiale, la care se cumulează și capacitatea de penetrare rapidă peste membranele celulare ale organismului, dată de uleiul aromat montan. Alimentul compozit din brevet, cu denumirea de bulzscrob, reprezintă o combinație cu impact psiho-senzorial puternic în obținerea stării de bine și a unei sațietăți plăcute.

Alături de rețeturile și procedeele de prelucrare deja împământenite, cererile mari de produse care se bazează pe blaturi cerealiere copertate și umplute cu diverse ingrediente alimentare constituie și în prezent o motivație pentru adaptarea de procedee inovative.

Astfel în Patentul internațional cu nr.WO 03/022059 A2 (2003) al autorilor americani LAUEN Stacey, M., RETTEY David, intitulat "*Raw dough or baked product can be prepared in an oven or microwave oven in the form of a pizza slice with an enclosed filling that is covered*

"with a crust" se descrie un procedeu de obținere a feliilor de pizza cu utilitate în mediul casnic sau în mediul instituțional prelucrate în cuptoare convenționale sau cu microunde, cu o configurație specială de tip triangular care au la capăt un strat de aluat ce poate reține umpluturile specifice, prin formarea unor legături stabile care permit o reîncălzire ulterioară, protejând spațiul periferic al produsului de degradare. Procedeu este transpus la nivel industrial prin proiectarea de suporturi specifice care permit o înaltă productivitate.

Feliile de pizza au o formă triangulară tipică ce conține o umplutură și o crustă exterioară. Umplutura tipică conține un sos pentru pizza, combinat cu cărnuri, brânză, ierburi condimentare și alte ingrediente. Sosul stabilizează umplutura și se poate reîncălzi. Sosul este stabil la o temperatură în jur de 120⁰C (sau 250⁰F).

Pentru optimizarea stabilității sosului se utilizează combinații de amidon, gume, ingrediente solide și sare.

Pentru optimizarea gustului, a texturii și a reducerii conținutului global în apă, sosul de tomate folosit în mod uzual, se amestecă cu brânză, condimente și opțional ingrediente cu carne. De asemenea se pot încorpora vegetale mărunțite, praf de lapte degresat și uleiuri.

Invenția poate fi adaptată diferitelor stiluri culinare ca de exemplu stilul italian, mexican, grecesc, hawaian, vegetarian etc. Ingredientele de aseasonare includ sosul de tomate, oregano, usturoi, ciuperci, chili, șuncă, ananas, nuci macadama etc.

Se preferă aluatul tip "croissant". Toppingul de brânză și ierburi aromatice poate fi aplicat înainte sau după coacere. Aluatul este procesat și apoi laminat prin adăugarea unei cantități de grăsime cuprinsă între 5-25 %, obținându-se un produs laminat cu 7 până la 10 straturi.

Aluatul preferat conține următoarele ingrediente exprimate ca părți în grutate:

- făină	45 - 60 %
- apă	25 - 35 %
- margarină sau ulei sau grăsimi	1 - 15 %
- praf de lapte deshidratat	0 - 3 %
- zahăr	1 - 5 %
- drojdie comprimate	1 - 3 %
- produs de condiționare a aluatului	0,5 - 2 %
- pudră de ouă	0 - 3 %
- sare	0,5 - 1,5 %
- pudră de copt	0 - 1 %

Rui *will* *lg* *sh*

Exemple de umpluturi

1. Tip Pepperoni:
 - brânză 35 - 50 %
 - sos pentru pizza 20 - 35 %
 - pepperoni 15 - 30 %
 - produs amidonos 0,3 - 1,5 %

2. Tip amestec condimentar cu sos din categoria "sud-vest" și cu bucăți de pui
 - sos tip "sud-vest" 25 - 40 %
 - bucăți de pui 20 - 35 %
 - brânză 10 - 30 %
 - piper roșu 2 - 10 %
 - piper verde 2 - 10 %
 - ceapă 2 - 10 %
 - porumb 2 - 10 %
 - piper prăjit 2 - 10 %
 - amidon 0,5 - 3 %
 - gume (SDF) 0,2 %

3. Tip brânză italiană și tomate
 - amestecuri de brânză 50 - 80 %
 - tomate 10 - 30 %
 - sos 10 - 25 %
 - amidon modificat 0,5 - 3 %

- Se mai utilizează preferențial și ierburi condimentare ca de exemplu oregano 1-4 %, pudră de usturoi 1-4 %, pătrunjel uscat 1-4 %.

O invenție cu conotații nutraceutice similare este prezentată și în brevetul SUA Nr.0009050 A1 din anul 2010 intitulat "**Omlet in pita pocket bread**" inventator George Kashou, Mequon, WI, în care se descrie un produs alimentar preparat prin amestecarea ouălelor cu brânză și cu alte ingrediente ca de exemplu piper, chili, ceapă, ardei și carne în formă de mixtură de omletă. Amestecul de omletă este preparat preferențial sub o formă semicirculară. Forma este apoi răcită . Amestecul este introdus ulterior într-o pâine tip pizza prelucrată conform recepturilor convenționale și care este tăiată sub formă de semicerc la jumătate. În forma de pâine se introduce



amestecul de omletă răcită și se acoperă cu cealaltă jumătate de pâine (pizza la "pungă"). Răcirea facilitează inserția sub formă de pâine de pizza.

În final se obține un produs de panificație cu arome diversificate și stabilitate îndelungată, care poate fi asigurată prin răcire.

În cadrul antreurilor calde, mai apropiat de noul concept și preparat culinar realizat din prezentul brevet sunt cunoscute **antreurile de tip "pizza"**, ca preparate cu specific italian. În România aceste preparate se realizează în unități speciale, care au adaptat rețetele de preparare conform tradițiilor de consum și posibilităților de aprovizionare cu materii prime.

Sunt cunoscute componentele principale ale acestor preparate:

- **aluatul pizza** - care este un aluat dospit, simplu pregătit din făină de grâu (0,600 kg), drojdie de bere (0,050 l), sare (0,020 kg), apa (0,300 l) pentru 1 kg de aluat
- **sos pizza** - sos tomat realizat din pastă de tomate (0,150 hg), ceapa (0,250 kg), morcov (0,250kg), făină (0,050 kg), ulei (0,100 l), unt (0,100 kg), zahăr (0,005 kg), cimbru (0,005 kg), piper (0,002 kg), sare (0,020 kg)
- **elementele de adaos**: ciuperci (proaspete sau conservă), ouă, brânză telemea, cașcaval, costiță afumată, salam, sardele, măsline, ouă legume etc.

Aluatul, sosul și elementele de adaos asigură preparatelor o mare valoare nutritivă și calorică, fiind cunoscute următoarele sortimente reprezentative ale grupei: - pizza bologneza; - pizza capriciosa; - pizza italiana ; - pizza napolitana etc.

Tratamentul termic al preparatelor este coacerea la cuptor, realizarea în forme speciale (capace) din inox, unse cu ulei, ducând la transformările specifice care au loc în timpul prelucrării antreurilor de tip pizza:

- pizza bine coaptă, volum sporit de circa două ori față de cel inițial;
- culoarea rumen-aurie pe toată suprafața și să se desprindă ușor de marginile formei;
- în secțiune să prezinte o porozitate uniformă cu goluri mici în toată masa;
- gustul, mirosul specifice cu materia de bază folosită și a elementelor de adaos (gust picant, miros plăcut specific materiilor utilizate; gramaj corespunzător).
- indici de calitate impun un luciu specific, iar în secțiune structura este densă (NU pufoasă).
- preparatele trebuie bine fierte, aspect nealunecos, nelipite, lucioase, elastice, în contextul în care își păstrează forma.

Din punctul de vedere al **produselor cu specific românesc**, stadiul actual al tehnicii poate fi asimilat cu preparatele culinare din categoria **antreurilor**, care sunt preparate culinare care nu ocupă totdeauna locul întâi în meniu, așa cum s-ar putea crede în denumire. Aceste alimente compozite pot fi servite după supă, după pește sau după preparatul care ține locul peștelui, sau chiar complet separat, de sine-stătător.

Beni M. S. S. S.

Este cunoscut faptul că antreurile pot fi compuse din preparate calde sau reci, cu sau fără sos, care pot fi servite ca mai multe antreuri, diferite unele de altele prin componentele de bază, prin colorit, prin modul de preparare. Uneori, antreuri realizate pe bază de pește pot fi asociate cu sosuri albe sau brune, cu garnituri – în principal din orez – aceste sortimente fiind cunoscute sub numelele *antreuri mixte*.

CLASIFICAREA ANTREURILOR

Tabelul 1

GRUPA DE ANTREURI	CATEGORII DE ANTREURI	EXEMPLE DE TIPURI DE ANTREURI
Antreuri reci	Pe baza de aspic	- oua à la rousse în aspic - creier à la rousse în aspic - medalion de pește în aspic - pastă de șuncă în aspic - mulé de șuncă în aspic
	Pe baza de ficat	- pateu de ficat de porc - pateu de ficat de găscă
	Pe baza de carne de pasăre	- piftie de curcan - gelatina - rulouri cu diferite umpluturi
	Pe baza de carne de vânat	- terina de iepure
Antreuri calde	Sufleuri	- de cascaval - de roșii - de vinete - de spanac - de conopidă etc.
	Budinci	- de spanac - de conopidă - de clătite cu legume - de clătite cu brânza etc.
	Spaghete (macaroane)	- milaneze - bologneze - cu ciuperci și sos tomat - cu șuncă și sos tomat - gratinate etc.
	Pizza	- italiană - bologneză - napolitană etc.
	* N.B. AICI se poate introduce categoria de produse alimentare din actualul brevet de invenție:	
BULZSCROB		- Bulzscrob cu brânză - Bulzscrob cu carne - Bulzscrob cu pește - Bulzscrob ovo-lacto-vegetarian

Handwritten signature and notes:
 → *bulzscrob* *ky* *stc*

Spre deosebire de **gustări, antreurile** se servesc în cantitate mai mare în meniu. Multe sortimente se pot realiza sub formă de piese de artă culinară, dând o notă distinctă meselor la care se prezintă și se servesc. În acest context este cunoscută gama sortimentală a antreurilor care se pot clasifica, după temperatura de servire în două grupe: **antreuri reci** și **antreuri calde** (tabelul 1).

Problema tehnică propusă spre rezolvare constă în obținerea de produse alimentare inovative, sub aspectul satisfacerii cerințelor pieții metabolice și a exigențelor pieții economice, cu aport energetic și antioxidant maximizat, destinate prioritar persoanelor active expuse eforturilor fizice și intelectuale prelungite.

Implementarea conceptuală și experimentală a unor modele retrogastronomice cu specific românesc, de reechilibrare nutrițională a produselor cerealiere, a resurselor proteice de origine animalieră, piscicolă și vegetală și a aportului de antioxidanți naturali din legume, fructe, ierburi și condimente din arealul autohton.

Soluțiile propuse vizează predilect reevaluarea nutrițională și senzorială a unor sortimente alimentare tradiționale (bulzul și scrobul), dar și preluarea procesării acestora conform cu practicile gastronomiei avansate.

Invenția își propune:

- obținerea de produse alimentare inovative sub aspectul satisfacerii cerințelor pieții metabolice și a exigenței pieții economice, cu aport energetic și în proteine, dar și antioxidant maximizat, destinate prioritar persoanelor active expuse eforturilor fizice și intelectuale prelungite.
- implementarea conceptuală și experimentală prin adaptarea unor modele retrogastronomice cu specific românesc, pentru reechilibrarea nutrițională a produselor cerealiere (ca de exemplu raportul de consum dintre grâu și porumb), a resurselor energo-proteice de origine vegetală, animalieră și piscicolă și a aportului de antioxidanți naturali din legume, fructe, ierburi și condimente, valorificând resursele genetice ale biodiversității din arealul autohton și/sau din import.
- se vizează predilect reevaluarea nutrițională și senzorială a unor sortimente tradiționale alimentare (bulzul și scrobul), dar și preluarea procesării acestora în conformitate cu practicile gastronomiei moderne.

Este descris un tip nou de antreu cald denumit "Bulzscrob", conceput ca și aliment compozit energo-proteic, pe baza unor cereale cu consum istoric în România, porumbul și meiul, în combinație cu anumite alimente tradiționale românești. Este urmărit modul cum „rezonează” două sisteme pentru a comunica „pe aceeași lungime de undă”, prin brevet impunându-se un aliment compozit format de cele două "sisteme" aflate în „stare de comunicare”, respectiv **bulzul**

și **scrobul**, ceea ce aduce noi însușiri structurale și senzoriale pentru noul preparat alimentar. **Bulzscrobul**, adică această construcție nouă devine *mult mai mult* sau chiar *cu totul altceva* decât o „compunere” a celor două structuri, mai ales prin impregnările imaginate, cu **sos tradițional** și **ulei aromat "montan"**, realizându-se o armonie de gusturi de mare originalitate, suprapusă unui aport energo-proteic ridicat necesar unui metabolism activ.

Alimentul compozit energo-proteic **bulzscrob**, conform invenției, constă în aceea că are în componență un BLAT reprezentat de un **BULZ** în formă întinsă ca o foaie ("pătură" în trei starturi: mămăligă - brânză burduf - mămăligă), având ca și ingrediente făina de porumb și de mei amestecate cu brânză de burduf, unt, lapte, sare și apă, blatului fiindu-i făcut un spațiu concav pe suprafața superioară, prin apăsarea unei forme, care realizează astfel o adâncitură în care poate fi așezat elementul de aseasonare: **SCROBUL**.

Scrobul de aseasonare este format dintr-un **scrob bază** la care se adaugă o **grupă de ingrediente** care definesc sortimentul bulzscrobului. **Scrobul bază** este făcut din ouă bătute amestecate cu cașcaval și sare, sotate (călite, fiert - semiprăjire cu puțină grăsime, prin agitare continuă, la foc iute). Se adaugă apoi una din cele 4 grupe de ingrediente (S_1, S_2, S_3, S_4). **Scrobul** obținut este amestecat cu ingrediente aparținând uneia din cele patru grupe alimentare vizate prin brevet, respectiv: - cu grupa 1 de ingrediente din combinații de brânzeturi (S_1), - sau cu grupa 2 de ingrediente din combinații de produse din carne (S_2), - sau cu grupa 3 de ingrediente din combinații de pește (sau cu diverse specii acvatice) (S_3), - sau cu grupa 4 de ingrediente din combinații de produse vegetale (legume / ciuperci / fructe) cu ouă și lapte (S_4).

Aceste 4 grupe de ingrediente stau la baza celor 4 grupe de sortimente de bulzscrob, respectiv: Bulzscrob cu brânză, Bulzscrob cu carne, Bulzscrob cu pește și Bulzscrob ovo-lacto-vegetarian. De menționat că în cadrul celor 4 grupe sortimentale se pot imagina apoi o multitudine de combinații, care pot avea denumiri comerciale originale date în cazul fiecărei "bulzscrobării", în funcție de materia primă folosită și de arealul geografic.

Ansamblul binar, format din blatul de bulz aseasonat cu scrobul personalizat prin una din cele patru grupe de ingrediente, este copertat și impregnat cu "**SOSUL TRADIȚIONAL**" cu compoziție originală compus din: ardei capia (copt), roșii, ceapă, morcovi, miere, usturoi, sare, piper, cimbru și ulei de floarea soarelui, plus ulei aromat. Ansamblul rezultat este alimentul compozit BULZSCROB, un preparat culinar care în final se coace pentru a prinde o crustă rumenă (gratinare) și, după scoaterea din cuptor, se azonează suplimentar cu **ULEI AROMAT "de tip MONTAN"**, un preparat cu compoziție originală, având ca element de lucru, ca de exemplu uleiul de floarea soarelui, pentru obținerea prin

Paul M. H. S. S.

ultrasonicare de uleiuri esențiale într-un extract uleios puternic aromat din ienupăr, busuioc și șovârv, cu acțiune antioxidantă caracteristică acestor specii de plante și cu capacitate de penetrare rapidă peste membranele celulare ale organismului.

În final alimentul compozit BULZSCROB este servit cald în vase adecvate ca mărime și material (ca de exemplu din ceramică și cu forme diverse - sferice, pătrate, dreptunghiulare), specifice unui preparat culinar cu specific românesc.

Se dă în continuare un exemplu de realizare a invenției în legătură și cu figurile 1, 2, 3, și 4, care prezintă:

Fig. 1: Vase din ceramică sau inox cu forme diverse (ca de exemplu: pătrate, circulare) pentru prepararea preparatului Bulzscrob / B = BULZ - ca blat; S = SCROB - ca element de aseasonare (aparținând celor 4 grupe sortimentale de bază S1 S2 S3 S4).

Fig. 2: Exemplu de șarjă de bulzscrob într-o tavă de 8 porții / 1 - blat-bulz; 2 - spațiu prin presare, ca adâncitură pentru așezarea scrobului de aseasonare;

Fig. 3: Schema componentelor alimentului compozit de tip antreu cald BULZSCROB;

Fig. 4: Fluxul și utilajele de procesare a preparatelor de tip bulzscrob / 1- ceaun (oală); 2- vas formă pătrată; 3- vas formă rotundă; 4- formă pătrată pentru presare; 5- formă circulară pentru presare; 6- preparat binar (B - bulz; S-scrob) în vas pătrat; 7- preparat binar (B - bulz; S-scrob) în vas circular; 8- vas smălțuit sau inox pentru preparare sos; 9- baie de ultrasonicare; 10- cuptor; 11- preparat final bulzscrob.

Exemplificări privind procedee și produse de alimente compozite de tip antreu cald - Bulzscrob - conform invenției :

Obținerea preparatului tradițional românesc de tip antreu cald energo-proteic "Bulzscrob" impune executarea unor operații de porționare, dozare, tocare (mărunțire), măcinare, malaxare (amestecare), modelare, fasonare, precum și o serie de tratamente termice, în urma cărora rezultă alimentul compozit din invenție, nu numai perfect comestibil, dar și în forma originală dorită în urma procedeeului specific de obținere și a rețetei stabilite. Pentru descrierea tehnologiei de fabricare este descris: procedeul de obținere pentru sortimentele de bază ale preparatului din invenție.

1. Procesul de obținere a sortimentului bulzscrob cu bază alimentară brânzeturi sau BULZSCROB CU BRÂNZĂ

- **Operații preliminare**

Faza A. - preparare BULZ tip pătură (întins ca foaie), reprezentând blatul.

Faza B. - preparare SCROB ca bază pentru aseasonare, cu **ingrediente din amestecuri de brânzeturi** (S₁).

[Handwritten signature]

Faza C și D. - finalizare **bulzscrob** prin punerea **scrobului cu brânzeturi** peste blatul de bulz, urmează apoi turnarea SOSULUI tradițional, preparat în prealabil, peste aceste două componente pentru legarea ansamblului și ULEIUL AROMAT, preparat în prealabil, apoi gratinarea sa, finalizarea fiind dată de asezonarea prin picurare suplimentară cu ulei aromat.

- **Tehnica preparării**

- se prepară BULZUL conform rețetei prezentate: - în formele unse cu ulei se așează bulzul tip pătură cu grosimea de circa 2 - 4 cm, acoperind și marginile, formând prin presare, pe partea superioară a blatului, ca de exemplu 8 adâncituri per șarjă medie de 3,5 kg;

- în vasul de obținere a SCROBULUI acesta se prepară prin sotare cu ulei puțin și agitare și plimbate prin tigaie până când este gata "scrobul - bază", în care sunt adăugate și **ingredientele amestecurilor de brânzeturi**;

-se așează scrobul în adânciturile special făcute pe blatul din bulz, apoi peste ansamblul binar "scrob - bulz" se toarnă *SOSUL TRADIȚIONAL*, care prin impregnare leagă componentele și le dă gust și pentru aromatizare se introduce și *ULEIUL AROMAT*;

- preparatul se introduce la copt pentru gratinare și, după scoaterea din cuptor se azonează complementar prin picurare cu *ULEIUL AROMAT* ca de exemplu de tip montan, pentru aromatizare și potențare antioxidantă finală.

- **Prezentare și servire**

- se prezintă în vasul (ca de exemplu tava specială, sau diverse capace din ceramică, inox etc.) în care s-a copt preparatul în cuptor, așa încât după coacere și gratinare bulzscrobul se decorează cu frunze verzi condimentare (potrivite pentru tipul de preparat cu bază alimentară amestecuri de brânzeturi), ceea ce induce senzația de "Natură" specifică arealului carpatin, servindu-se imediat, cald, alături de murături tradiționale.

2. Procesul de obținere a sortimentului cu bază alimentară carnea sau BULZSCROB CU CARNE

- **Operații preliminare**

Faza A. - preparare BULZ tip pătură (întins ca foaie), reprezentând blatul.

Faza B. - preparare SCROB ca bază pentru asezonare, cu **ingredientele din amestecuri de carne și preparate din carne (S₂)**.

Faza C și D. - finalizare **bulzscrob** prin punerea **scrobului cu carne** peste blatul de bulz, urmează apoi turnarea SOSULUI tradițional, preparat în prealabil, peste aceste două componente pentru legarea ansamblului și ULEIUL AROMAT, preparat în prealabil, apoi gratinarea sa, finalizarea fiind dată de asezonarea prin picurare suplimentară cu ulei aromat.

[Handwritten signatures]

- **Tehnica preparării**

- se prepară BULZUL conform rețetei prezentate: - în formele unse cu ulei se așează bulzul tip pătură cu grosimea de circa 2 - 4 cm, acoperind și marginile, formând prin presare, pe partea superioară a blatului, ca de exemplu 8 adâncituri per șarjă medie de 3,5 kg;
- în vasul de obținere a *SCROBULUI* acesta se prepară prin sotare cu ulei puțin și agitare și plimbate prin tigaie până când este gata "scrobul - bază", în care sunt adăugate și **ingredientele amestecurilor de carne**;
- se așează scrobul în adânciturile special făcute pe blatul din bulz, apoi peste ansamblul binar "scrob - bulz" se toarnă *SOSUL TRADIȚIONAL*, care prin impregnare leagă componentele și le dă gust și pentru aromatizare se introduce și *ULEIUL AROMAT*;
- preparatul se introduce la copt pentru gratinare și, după scoaterea din cuptor se asezonează complementar prin picurare cu *ULEIUL AROMAT* ca de exemplu de tip montan, pentru aromatizare și potențare antioxidantă

- **Prezentare și servire**

- se prezintă în vasul (ca de exemplu tava specială, sau diverse capace din ceramică, inox etc.) în care s-a copt preparatul în cuptor, așa încât după coacere și gratinare bulzscrobul se decorează cu frunze verzi condimentare (potrivite pentru tipul de preparat cu bază alimentară amestecuri de carne), ceea ce induce senzația de "Natură" specifică arealului carpatin, servindu-se imediat, cald, alături de murături tradiționale.

3. Procesul de obținere a sortimentului cu baza alimentară speciile acvatice sau BULZSCROB CU PEȘTE

- **Operații preliminare**

Faza A. - preparare BULZ tip pătură (întins ca foaie), reprezentând blatul.

Faza B. - preparare SCROB ca bază pentru asezonare, cu **ingredientele din amestecuri de pește filé (ex. păstrăv proaspăt sau afumat) și/sau fructe de mare (S₃)**.

Faza C și D. - finalizare *bulzscrob* prin punerea **scrobului cu pește** peste blatul de bulz, urmează apoi turnarea *SOSULUI* tradițional, preparat în prealabil, peste aceste două componente pentru legarea ansamblului și *ULEIUL AROMAT*, preparat în prealabil, apoi gratinarea sa, finalizarea fiind dată de asezonarea prin picurare suplimentară cu ulei aromat.

- **Tehnica preparării**

- se prepară BULZUL conform rețetei prezentate;
- în formele unse cu ulei se așează bulzul tip pătură cu grosimea de circa 2 - 4 cm, acoperind și marginile, formând prin presare, pe partea superioară a blatului, ca de exemplu 8 adâncituri per șarjă medie de 3,5 kg;

Amica *will* *St* *gbc*

- în vasul de obținere a *SCROBULUI* acesta se prepară prin sotare cu ulei puțin și agitare și plimbate prin tigaie până când este gata "scrobul - bază", în care sunt adăugate și **ingredientele amestecurilor piscicole**;

- se așează scrobul în adânciturile special făcute pe blatul din bulz, apoi peste ansamblul binar "scrob - bulz" se toarnă *SOSUL TRADIȚIONAL*, care prin impregnare leagă componentele și le dă gust și pentru aromatizare se introduce și *ULEIUL AROMAT*;

- preparatul se introduce la copt pentru gratinare și, după scoaterea din cuptor se azonează complementar prin picurare cu *ULEIUL AROMAT*, ca de exemplu de tip montan, pentru aromatizare și potențare antioxidantă finală.

- **Prezentare și servire**

- se prezintă în vasul (ca de exemplu tava specială, sau diverse capace din ceramică, inox etc.) în care s-a copt preparatul în cuptor, așa încât după coacere și gratinare bulzscrobul se decorează cu frunze verzi condimentare (potrivite pentru tipul de preparat cu bază alimentară amestecuri de pește), ceea ce induce senzația de "Natură" specifică arealului carpatin (în caul peștelui de munte), servindu-se imediat, cald, alături de murături tradiționale.

4. Procesul de obținere a sortimentului bulzscrob cu baza alimentară ovo-lacto-vegetariană sau BULZSCROB OVO-LACTO-VEGETARIAN

- **Operații preliminare**

Faza A. - preparare BULZ tip pătură (întins ca foaie), reprezentând blatul.

Faza B. - preparare SCROB ca bază pentru azoneare, cu **ingredientele din amestecuri de legume și/sau ciuperci și/sau fructe, cu ouă și lapte (S₄)**.

Faza C și D. - finalizare *bulzscrob* prin punerea **scrobului cu compoziția ovo-lacto-vegetariană** peste blatul de bulz, urmează apoi turnarea *SOSULUI* tradițional, preparat în prealabil, peste aceste două componente pentru legarea ansamblului și *ULEIUL AROMAT*, preparat în prealabil, apoi gratinarea sa, finalizarea fiind dată de azonearea prin picurare suplimentară cu ulei aromat.

- **Tehnica preparării**

- se prepară BULZUL conform rețetei prezentate;

- în formele unse cu ulei se așează bulzul tip pătură cu grosimea de circa 2 - 4 cm, acoperind și marginile, formând prin presare, pe partea superioară a blatului, ca de exemplu 8 adâncituri per șarjă medie de 3,5 kg;

Rețeta este de șarjă

- în vasul de obținere a *SCROBULUI* acesta se prepară prin sotare cu ulei puțin și agitare și plimbate prin tigaie până când este gata "scrobul - bază", în care sunt adăugate și **ingredientele compoziției ovo-lacto-vegetariene**;

- se așează scrobul în adânciturile special făcute pe blatul din bulz, apoi peste ansamblul binar "scrob - bulz" se toarnă *SOSUL TRADIȚIONAL*, care prin impregnare leagă componentele și le dă gust și pentru aromatizare se introduce și *ULEIUL AROMAT*;

- preparatul se introduce la copt pentru gratinare și, după scoaterea din cuptor se azonează complementar prin picurare cu *ULEIUL AROMAT*, ca de exemplu de tip montan, pentru aromatizare și potențare antioxidantă finală.

- **Prezentare și servire**

- se prezintă în vasul (ca de exemplu tava specială, sau diverse capace din ceramică, inox etc.) în care s-a copt preparatul în cuptor, așa încât după coacere și gratinare bulzscrobul se decorează cu frunze verzi condimentare (potrivite pentru tipul de preparat cu bază alimentară amestecuri de vegetale), ceea ce induce senzația de "Natură" specifică arealului carpatin, servindu-se imediat, cald, alături de murături tradiționale.

- ❖ **Etapele de procesare în scopul obținerii alimentelor compozite energo-proteice de tip antreu cald tradițional românesc - Bulzscrob:**

- **Etapa 1 - Prepararea blatului tip BULZ**

Într-un vas (oală, ceaun) se pune apa la fiert, ca de exemplu 10-30 % apă, 20-40 % lapte și 3-10 % unt. Se adaugă făina de porumb în proporție de 10-30 % și făina de mei 3-10 %, se reduce focul la "mic", ca de exemplu la temperatura de circa 100 °C aproximativ 5 minute și se amestecă până când mămăliga s-a îngroșat. Mămăliga întinsă sub formă de foaie în vasul de coacere recomandabil din ceramică (fie tavă pentru toată cantitatea, fie forme diverse per porție), uns cu ulei, în care se prepară bulzul, care va avea trei straturi (mămăligă - brânză de burduf - mămăligă). Astfel, între două straturi de mămăligă se adaugă un strat de brânză de burduf grasă și unsuroasă în proporție de 5-20 % și sare 0,2-1,5 % și, după ce se întinde bine, se presează pe fața superioară cu o placă (pătrată, circulară sau de alte forme) de dimensiuni mai mici față de suprafața vasului, pentru a forma o serie de adâncituri în care se va pune scrobul. Ca de exemplu se pot utiliza un grup de 8 vase cu capacitate de circa 400-500 g care corespund unei șarje de bulzscrob de circa 3-4 kg greutate finală (după scăzămintele din procesare). Recomandabil ca servirea să se facă în aceste vase, ceea ce presupune a avea ca număr de vase multiplu de 8, pentru a le putea rula la cuptor și la servire, în raport cu numărul de consumatori preconizați ca grad de ocupare a locației.

[Signature]

[Signature]

[Signature]



- **Etapa 2 - Prepararea SCROBULUI - ca element de asezonare a preparatului din invenție**

În paralel cu prepararea bulzului se prepară scrobul, mai întâi *baza*, din ouă bătute în proporție de 20-60 %, cu cașcaval în proporție de 45-70 % și sare 0,5-2 %, amestecate apoi cu *scrobul-complementar*, respectiv cu una din cele 4 grupe de ingrediente de bază (fie amestecuri de brânzeturi - S₁, fie de preparate din carne - S₂, fie din pește - S₃, fie din ovo-lacto-vegetale - S₄) și sotat la foc mic, ca de exemplu la temperatura de circa 140 °C timp de aprox. 6 minute, astfel încât să rămână ardente.

- **Etapa 3 - Prepararea SOSULUI TRADIȚIONAL - ca element de aromatizare și legare a componentelor preparatului**

Într-un vas cu dimensiuni diferite, ca de exemplu cu capacitatea de 2 kg se introduc, în vederea formării sosului aromat, ardeii capia (copti în prealabil) în proporție de 30-55 %, roșiile 20-40 %, ceapa 5-12 %, morcovii 7-20 %, mierea de albine 1,5-4 %, uleiul de floarea soarelui 3-10%, usturoiul 0-2 %, sarea 0,5-2 %, piperul 0-1 % și cimbrul 0-1 %, după care se execută amestecarea tuturor ingredientelor la temperatura moderată, ca de exemplu la aprox. 100 °C. Legumele din sos sunt în prealabil înăbușite, iar mixajul se face prine tocare și amestecare cu ajutorul blenderului, după care se omogenizează și se folosește cald sau rece.

- **Etapa 4 - Prepararea ULEIULUI AROMAT - ca de exemplu de tip "montan"**

Într-o baie cu ultrasunete (20 Hz) se adaugă uleiul ales, ca de exemplu de floarea soarelui, dovleac etc.70-95 % și se adaugă 10 % amestec de plante din arealul montan, ca de exemplu din ienupăr 2-10 %, busuioc 2-10 % și șovârf 2-10 %. După ultrasonicare timp de 10-120 min., în funcție de sistemul de lucru, se lasă 24-50 ore la sedimentare și apoi se filtrează, rezultând un extract uleios original caracteristic.

- **Etapa 5 - Intercalare produs în vederea coacerii și gratinării**

Se pune scrobul peste blatul de bulz, în adâncitura special făcută (după cum s-a prezentat anterior), apoi se toarnă sosul de aromatizare peste întreg ansamblul.

- **Etapa 6 - Coacerea și gratinarea, de preferință în cuptorul tradițional**

Se introduce tava specială (sau vasele pentru porții individuale) în cuptor în vederea realizării procesului de gratinare, respectiv o coacere la parametri controlabili, ca de exemplu la circa 240 °C timp de aprox. 10 minute.

- **Etapa 7 - Aromatizarea finală și servirea Bulzscrobului**

După gratinare se azonează în final cu câteva picături de ulei aromat (de ex.: „montan”) și se servește cald, decorat după sortiment și cu murături (ex.: gogoșari).

Handwritten signature or mark at the bottom of the page.

2. - Echipamentul de obținere a bulzscrobului

Alimentele compozite energo-proteice de tip antreu cald tradițional românesc cu denumirea de Bulzscrob presupun o serie de echipamente și ustensilele de obținere cum sunt cele descrise în figura 1 la secția DESENE, formele putând avea tot felul de geometrii în funcție de aplicant (patrate, circulare, dreptunghiulare, rombice, trapezoidale etc.).

➤ RETETA PRODUSELOR "BULZSCROB" și a sortimentelor de bază (tab.2):

bulzscrob cu brânză, bulzscrob cu carne, bulzscrob cu pește și bulzscrob ovo-lacto-vegetarian

RETETA ANTREULUI CALD TRADIȚIONAL *BULZSCROB*

Tabelul 2

Ingrediente		Limite (in %)
BULZSCROB (componentele structurale:A,B,C,D)		
A. BULZ - întins ca blat		
Mămăliga specifică	Faina de porumb	10 - 30 %
	Faina de mei	3 - 10 %
	Lapte	20 - 40 %
	Unt	3 - 10 %
	Sare	0,2-1,5 %
	Apă	20 - 40 %
Brânza de burduf		5 - 20 %
B. SCROB - ca bază pentru aseasonare		
Scrob-bază	Ouă	30 - 60 %
	Cașcaval	45 - 70 %
	Sare	0,5 - 2 %
(+ Scrob-complementar de aseasonare cu ingredientele specifice celor 4 grupe de sortimente de bază)		
C. SOS tradițional		
Ardei capia (copt)		30 - 55 %
Roșii		20 - 40 %
Ceapă		5 - 12 %
Morcovi		7 - 20 %
Miere		1,5 - 4 %
Usturoi		0 - 2 %
Sare		0,5 - 2 %
Piper		0 - 1 %
Cimbru		0 - 1 %
Ulei fl.soarelui		3 - 10 %
Ulei aromat		0 - 1 %
D. ULEI aromat (ex. arome de tip "montan")		
Ulei fl.soarelui		70 - 95 %
Ienupăr		2 - 10 %
Busuioc		2 - 10 %
Șovârf		2 - 10 %

Handwritten signature and text: "P... m l l y s h e"

BULZSCROB (rețete cadru per sortimente de bază)		
Sortimentul S₁ : Bulzscrob cu brânză		
Bulz (blat)		30 - 60 %
Scrob-bază		5 - 15 %
Scrob-complementar cu ingrediente din grupa: <i>amestec de brânzeturi</i>	Cașcaval afumat	12 - 25 %
	Caș dulce	20 - 35 %
	Telemea	5 - 15 %
Sos tradițional		1 - 7 %
Ulei aromat "montan"		0,2 - 1,5 %
Sortimentul S₂ : Bulzscrob cu carne		
Bulz (blat)		30 - 60 %
Scrob-bază		5 - 15 %
Scrob-complementar cu ingrediente din grupa: <i>amestec de preparate din carne</i>	Pastramă de oaie sau vită (după caz și de porc)	5 - 15 %
	Șuncă	5 - 15 %
	Fasole boabe (roșie)	5 - 15 %
	Porumb boabe	5 - 15 %
Sos tradițional		1 - 7 %
Ulei aromat "montan"		0,2 - 1,5 %
Sortimentul S₃ : Bulzscrob cu pește		
Bulz (blat)		30 - 60 %
Scrob-bază		5 - 15 %
Scrob-complementar cu ingrediente din grupa: <i>din pește și/sau amestec de fructe de mare</i>	Păstrăv proaspăt sau afumat file	10 - 25 %
	Ceapă verde (sau uscată)	3 - 10 %
	Măsline negre	5 - 15 %
	Ardei gras	5 - 15 %
Sos tradițional		1 - 7 %
Ulei aromat "montan"		0,2 - 1,5 %
Sortimentul S₄ : Bulzscrob ovo-lacto-vegetarian		
Bulz (blat)		30 - 60 %
Scrob-bază		5 - 15 %
Scrob-complementar cu ingrediente din grupa: <i>amestec de legume și/sau ciuperci și/sau fructe, cu ouă și lapte</i>	Ciuperci de pădure (preferabil proaspete)	5 - 15 %
	Ardei gras	5 - 15 %
	Roșii	5 - 15 %
	Porumb boabe	5 - 15 %
	Măsline	5 - 15 %
Sos tradițional		1 - 7 %
Ulei aromat "montan"		0,2 - 1,5 %

Testarea **bulzscrobului** românesc s-a realizat în comparație cu pizza italiană, comparându-se 5 probe: 1 - pizza italiană, 2 - bulzscrob cu brânză, 3 - bulzscrob cu carne, 4 - bulzscrob cu pește și 5 - bulzscrob ovo-lacto-vegetarian, luându-se în calcul 5 elemente psiho-senzoriale pe o scară de la 1 la 10 (miros, culoare, gust, sațietate, atribute hedonice: design, percepții și imagini interioare, reacție emoțională etc.), comparația fiind făcută de un grup de 25 de persoane.

Ram *mulle* *sf*

Rezultatele arată că antreul cald bulzscrob are impact semnificativ asupra consumatorilor. Media punctelor obținute arată că aprecierea preparatului bulzscrob din brevet este puțin peste media lotului martor pizza italiană (9,10 față de 8,80). Dintre sortimente, bulzscrobul cu carne a fost cel mai bine apreciat, urmat de cel cu brânză (tabelul 3).

TEST PSIHO-SENZORIAL PREPARAT BULZSCROB

Tabelul 3

PROBA	Elemente psiho-senzoriale					
	Miros	Culoare	Gust	Sațietate	Atribute hedonice	Total
1 Pizza italiană	9	9,5	9	8	8,5	8,80
2 Bulzscrob cu brânză	10	9	9,5	10	9	9,50
3 Bulzscrob cu carne	10	10	9,5	9,5	9,5	9,70
4 Bulzscrob cu pește	8	9	9	8	9	8,60
5 Bulzscrob ovo-lacto-vegetarian	9	9,5	9	7	9	8,70

Dezavantajul antreurilor calde (sufleuri, budinci, spaghete, pizza) este că NU urmăresc intensificarea densității nutritive, capacitatea sanogenă prin aportul de antioxidanți, NU au un procedeu de fabricare compus din mai multe faze, care prin complementaritate să conducă la sinergie și emergență a însușirilor nutritive și senzoriale, precum și că NU utilizează alimente tradiționale românești sau folosirea unora dintre ele este aleatorie ori în cantitate nesemnificativă, ca de exemplu, făina de porumb (mălaiul), făina de mei, alte uleiuri în afara undelemnului de măsline, cum ar fi uleiul de floarea soarelui sau de dovleac cu grăsimi polinesaturate produs în arealul românesc, precum și grăsimi de origine animală (ca de exemplu păstrăvul) ca grăsimi mononesaturate benefice pentru metabolism și absorbția unor vitamine. De asemenea NU sunt urmărite elementele energetice, nutritive, antioxidante și hedonice specifice grupei de consumatori sănătoși, activi și supuși la efort intens, ori a tineretului.

Invenția are avantajul că, spre deosebire de gustări, antreurile tip bulzscrob se servesc în mod separat sau în cantitate mai mare în meniu, că oferă multe sortimente că aplică principiile constructivismului culinar, pretându-se la realizarea finală sub formă de piese de artă culinară, dând o notă distinctă meselor la care se prezintă și se servesc, subliniind tradiționalitatea și specificul românesc. Are avantajul stimulării capacității sanogene susținută de acțiunea antioxidantă, dată de natura structurilor terpenoidice a vegetalelor din compoziția sosului

Antreul *will* *29* *ste*

tradițional și a uleiurilor esențiale, la care se cumulează și capacitatea de penetrare rapidă peste membranele celulare ale organismului, dată de uleiul aromat montan. Alimentul compozit din brevet, cu denumirea de bulzscrob, are avantajul că reprezintă o combinație cu impact psihosenzorial puternic în obținerea stării de bine și a unei sațietăți plăcute.

Spre deosebire de alte produse asemănătoare, are avantajul că nu folosește aluat congelat (depozitarea îndelungată a aluaturilor în stare congelată duce la creșterea pierderilor de umiditate și la slăbirea rețelei glutenice, ceea ce în final determină obținerea unor produse de calitate inferioară) și NU se folosește drojdie, ceea ce evită procesul de fermentare.

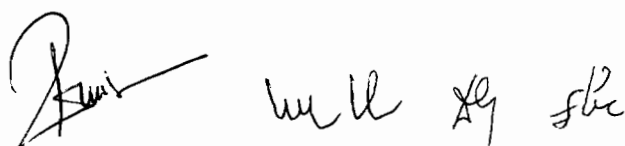
Problema pe care o rezolvă invenția este de a realiza un nou tip de antreu cald destinat persoanelor adulte sănătoase și tineretului care fac mișcare și sunt active, ori care fac efort fizic intens, nou produs bazat pe un concept ce vizează echilibrul nutrițional energo-proteic și sanogen, în special antioxidant, prin efectul sinergic ce maximizează valoarea nutritivă și senzorială prin integrarea emergentă a unor produse tradiționale românești cum sunt **bulzul** și **scrobul**. Acestea, prin procesare separată (în faze distincte: de bulz și respectiv de scrob) și apoi procesare combinată (blat din bulz + scrobul-bază asezonat diferit cu patru gupe de ingrediente + impregnare sosuri și în final cu uleiuri aromate), intensifică densitatea nutritivă atât prin aportul de proteine și energie, dar, concomitent, și prin mai mulți nutrienți și antioxidanți necesari în echilibrarea metabolică, având efect sanogen și de stimulare a atributelor hedonice, prin armonizarea calităților senzoriale. Este rezolvat dezechilibrul nutrițional în consumul de cereale (ce de exemplu raportul grâu/porumb) prin folosirea unui model retrogastronomic românesc, cu folosirea masivă a porumbului sau cu reintroducerea meiului în alimentația curentă. De asemenea este rezolvat echilibrul nutritiv prin aportul diversificat de ingrediente din rețetă, utilizând concomitent ingrediente cu aport proteic (ouă, brânzeturi și carnațe diverse), aport energetic (făina de porumb și de mei, brânza de burduf, păstrăvul, untul ș.a.) și aport sanogen antioxidant (plantele aromatice, o serie de vegetale românești uzuale - ardei capia, roșii, ceapă, morcovi, usturoi ș.a.). Invenția are în vedere și dezvoltarea bucătăriei tradiționale românești prin adaptarea și combinarea unor produse cu mare specific românesc, într-o construcție nouă, cu impact gastronomic și de marketing superior, în concordanță cu nevoia de diversificare a preparatelor românești necesare creșterii originalității și atractivității în industria turismului.

 will be the

REVENDICĂRI

1. Produsul bulzscrob cu bază alimentară brânzeturi caracterizat prin aceea că din făina de porumb 10-30 %, făina de mei 3-10 %, brânză de burduf 5-20 %, unt 3-10 %, lapte 20-40 % și apă 20-40 % la foc mic de circa 100 °C timp de aprox. 5 minute se formează un blat sub formă de pătură cu 3 straturi cel din mijloc fiind brânza de burduf, blat-bulz ce reprezintă 30-60 % din întregul preparat și care este prevăzut cu o adâncitură în care se integrează scrobul 5-15 % din întregul preparat, scrob făcut la temperatura de circa 140 °C timp de aprox. 6 minute, format din ouă bătute 30-60 % cu cașcaval 45-70 % și sare 0,5-2 %, la care se adaugă **ingredientele din grupa brânzeturilor**, ca de exemplu cașcaval afumat 12-25%, caș dulce 20-35 % și telemea 5-15 % și se sotează cu aceste ingrediente la foc iute, după care se adaugă un sos tradițional 1-7 % din întregul preparat, sos făcut în prealabil, din ardei capia copt 30-55 %, roșii 20-40 %, ceapă 5-12 %, morcovi 7-20 %, miere de albine 1,5-4 %, usturoi 0-2 %, sare 0,5-2 %, piper 0-1 %, cimbru 0-1 %, ulei floarea soarelui 3-10 %, legumle din sos fiind în prealabil înăbușite și apoi bine mixate la temperatura de circa 100 °C și se adaugă în sos după gust 0-1 % extras uleios aromat de tip montan, format din ulei de floarea soarelui 70-95 %, ienupăr 2-10 %, busuioc 2-10 % și șovârf 2-10 %, extractul obținut într-o baie de ultrasunete la frecvența de 20 Hz, timp de 10-120 minute și sedimentare de 24-50 ore, urmat de filtrare și utilizare în sosul aromatizant, sos care se toarnă peste scrob, ulei aromat care reprezintă 0,2-1,5 % din întregul preparat, după care întreaga compoziție se introduce la copt și gratinare la temperatura de circa 240 °C timp de aprox. 10 minute, urmărindu-se formarea unei cruste rumenite la suprafața preparatului, peste care la prezentare înaintea servirii se mai adaugă suplimentar 3-4 picături de ulei aromatizant din plante montane, se decorează cu frunze de busuioc sau alte frunze condimentate și se servește imediat cald, preferabil alături de murături tradiționale.

2. Produsul bulzscrob cu bază alimentară carnea caracterizat prin aceea că din făina de porumb 10-30 %, făina de mei 3-10 %, brânză de burduf 5-20 %, unt 3-10 %, lapte 20-40 % și apă 20-40 % la foc mic de circa 100 °C timp de aprox. 5 minute se formează un blat sub formă de pătură cu 3 straturi cel din mijloc fiind brânza de burduf, blat-bulz ce reprezintă 30-60 % din întregul preparat și care este prevăzut cu o adâncitură în care se integrează scrobul 5-15 % din întregul preparat, scrob făcut la temperatura de circa 140 °C timp de aprox. 6 minute, format din ouă bătute 30-60 % cu cașcaval 45-70 % și sare 0,5-2 %, la care se adaugă **ingredientele din grupa produselor din carne**, ca de exemplu pastramă de oaie sau vită (după caz și de porc) 5-15 %, șuncă 5-15 %, fasole boabe (roșie) 5-15 %, porumb boabe 5-15 % și se sotează cu aceste ingrediente la foc iute, după care se adaugă un sos tradițional 1-7 % din întregul

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page, including a large signature on the left and several smaller initials on the right.

preparat, sos făcut în prealabil, din ardei capia copt 30-55 %, roșii 20-40 %, ceapă 5-12 %, morcovi 7-20 %, miere de albine 1,5-4 %, usturoi 0-2 %, sare 0,5-2 %, piper 0-1 %, cimbru 0-1 %, ulei floarea soarelui 3-10 %, legumle din sos fiind în prealabil înăbușite și apoi bine mixate la temperatura de circa 100 °C și se adaugă în sos după gust 0-1 % extras uleios aromat de tip montan, format din ulei de floarea soarelui 70-95 %, ienupăr 2-10 %, busuioc 2-10 % și șovârf 2-10 %, extractul obținut într-o baie de ultrasunete la frecvența de 20 Hz, timp de 10-120 minute și sedimentare de 24-50 ore, urmat de filtrare și utilizare în sosul aromatizant, sos care se toarnă peste scrob, ulei aromat care reprezintă 0,2-1,5 % din întregul preparat, după care întreaga compoziție se introduce la copt și gratinare la temperatura de circa 240 °C timp de aprox. 10 minute, urmărindu-se formarea unei cruste rumenite la suprafața preparatului, peste care la prezentare înaintea servirii se mai adaugă suplimentar 3-4 picături de ulei aromatizant din plante montane, se decorează cu frunze de busuioc sau alte frunze condimentate și se servește imediat cald, preferabil alături de murături tradiționale.

3. Produsul bulzscrob cu bază alimentară speciile acvatice caracterizat prin aceea că din făina de porumb 10-30 %, făina de mei 3-10 %, brânză de burduf 5-20 %, unt 3-10 %, lapte 20-40 % și apă 20-40 % la foc mic de circa 100 °C timp de aprox. 5 minute se formează un blat sub formă de pătură cu 3 straturi cel din mijloc fiind brânza de burduf, blat-bulz ce reprezintă 30-60 % din întregul preparat și care este prevăzut cu o adâncitură în care se integrează scrobul 5-15 % din întregul preparat, scrob făcut la temperatura de circa 140 °C timp de aprox. 6 minute, format din ouă bătute 30-60 % cu cașcaval 45-70 % și sare 0,5-2 %, la care se adaugă **ingredientele din grupa piscicolă și/sau a fructelor de mare**, ca de exemplu filé de păstrăv proaspăt sau afumat 10-25 %, ceapă verde sau uscată 3-10 %, măsline negre 5-15 %, ardei gras 5-15 % și se sotează cu aceste ingrediente la foc iute, după care se adaugă un sos tradițional 1-7 % din întregul preparat, sos făcut în prealabil, din ardei capia copt 30-55 %, roșii 20-40 %, ceapă 5-12 %, morcovi 7-20 %, miere de albine 1,5-4 %, usturoi 0-2 %, sare 0,5-2 %, piper 0-1 %, cimbru 0-1 %, ulei floarea soarelui 3-10 %, legumle din sos fiind în prealabil înăbușite și apoi bine mixate la temperatura de circa 100 °C și se adaugă în sos după gust 0-1 % extras uleios aromat de tip montan, format din ulei de floarea soarelui 70-95 %, ienupăr 2-10 %, busuioc 2-10 % și șovârf 2-10 %, extractul obținut într-o baie de ultrasunete la frecvența de 20 Hz, timp de 10-120 minute și sedimentare de 24-50 ore, urmat de filtrare și utilizare în sosul aromatizant, sos care se toarnă peste scrob, ulei aromat care reprezintă 0,2-1,5 % din întregul preparat, după care întreaga compoziție se introduce la copt și gratinare la temperatura de circa 240 °C timp de aprox. 10 minute, urmărindu-se formarea unei cruste rumenite la suprafața preparatului, peste care la prezentare înaintea servirii se mai adaugă suplimentar 3-

Am *well* *by* *file*

4 picături de ulei aromatizant din plante montane, se decorează cu frunze de busuioc sau alte frunze condimentate și se servește imediat cald, preferabil alături de murături tradiționale.

4. Produsul bulzscrob cu bază alimentară ovo-lacto-vegetariană caracterizat prin aceea că din făina de porumb 10-30 %, făina de mei 3-10 %, brânză de burduf 5-20 %, unt 3-10 %, lapte 20-40 % și apă 20-40 % la foc mic de circa 100 °C timp de aprox. 5 minute se formează un blat sub formă de pătură cu 3 straturi cel din mijloc fiind brânza de burduf, blat-bulz ce reprezintă 30-60 % din întregul preparat și care este prevăzut cu o adâncitură în care se integrează scrobul 5-15 % din întregul preparat, scrob făcut la temperatura de circa 140 °C timp de aprox. 6 minute, format din ouă bătute 30-60 % cu cașcaval 45-70 % și sare 0,5-2 %, la care se adaugă **ingredientele din grupa amestecurilor de legume și/sau ciuperci și/sau fructe, cu ouă și lapte**, ca de exemplu ciuperci de pădure (preferabil proaspete) 5-15 %, ardei gras 5-15 %, roșii 5-15 %, porumb boabe 5-15 %, măslina 5-15 % și se sotează cu aceste ingrediente la foc iute, după care se adaugă un sos tradițional 1-7 % din întregul preparat, sos făcut în prealabil, din ardei capia copt 30-55 %, roșii 20-40 %, ceapă 5-12 %, morcovi 7-20 %, miere de albine 1,5-4 %, usturoi 0-2 %, sare 0,5-2 %, piper 0-1 %, cimbru 0-1 %, ulei floarea soarelui 3-10 %, legumle din sos fiind în prealabil înăbușite și apoi bine mixate la temperatura de circa 100 °C și se adaugă în sos după gust 0-1 % extras uleios aromat de tip montan, format din ulei de floarea soarelui 70-95 %, ienupăr 2-10 %, busuioc 2-10 % și șovârf 2-10 %, extractul obținut într-o baie de ultrasunete la frecvența de 20 Hz, timp de 10-120 minute și sedimentare de 24-50 ore, urmat de filtrare și utilizare în sosul aromatizant, sos care se toarnă peste scrob, ulei aromat care reprezintă 0,2-1,5 % din întregul preparat, după care întreaga compoziție se introduce la copt și gratinare la temperatura de circa 240 °C timp de aprox. 10 minute, urmărindu-se formarea unei cruste rumenite la suprafața preparatului, peste care la prezentare înaintea servirii se mai adaugă suplimentar 3-4 picături de ulei aromatizant din plante montane, se decorează cu frunze de busuioc sau alte frunze condimentate și se servește imediat cald, preferabil alături de murături tradiționale.

5. Procedeu pentru obținerea preparatelor bulzscrob descrise în revendicările 1, 2, 3 și 4 **caracterizat prin aceea că** într-o oală sau ceaun smălțuit de dimensiune medie **1** se pune la fiert apă, se adaugă mălaiul și făina de mei și se amestecă la foc mic circa 100 °C timp de aprox. 5 minute, după care mămăliga îngroșată și brânza de burduf se pun într-o formă unsă cu ulei pătrată **2** sau rotundă **3** și blatul-bulz se întinde sub formă de pătură în trei straturi cu brânza la mijloc, adăugându-se un vârf de cuțit de sare, după care se presează pe fața superioară o formă pătrată **4** sau circulară **5** de dimensiuni mai mici decât forma **2** sau **3** pentru a forma o adâncitură în care se

Bunic *Wille* *24* *ste*

introduce scrobul alcătuit din ouă bătute cu adaosul uneia din cele 4 baze de aseasonare prezentate în revendicările 1,2,3 și 4 (brânzeturi, preparate din carne, filé de pește, amestecuri vegetale), sotate în prealabil la foc mic timp de circa 6 min., realizând amestecul binar bulz-scrob **6** sau **7**, după care se adaugă sosul de aromatizare și legare a componentelor, care se prepară în vasul **8** smălțuit sau inox cu capacitatea de 3-10 l, în care se introduc componentele de formare a sosului tradițional, care se amestecă la temperatura de circa 100 °C cu adaos de amestec uleios aromatizant, ca de exemplu de munte, obținut în prealabil în baia de ultrasunete **9**, adăugarea sosului tradițional făcându-se în forma de copt al amestecului binar bulz-scrob **6** sau **7**, preparatul introducându-se apoi într-un cuptor **10** unde se coace la circa 240 °C timp de aprox. 10 minute, obținându-se un produs gratinat cu o crustă rumenă, care la scoaterea din cuptorul **10** i se adaugă suplimentar 3-4 picături de ulei aromatizant, ca de exemplu din plante montane, obținut în baia de ultrasunete **9**, apoi se decorează cu frunze verzi condimentare (adaptat după tipul de preparat), produsul final bulzscrob **11** servindu-se imediat cald alături de murături tradiționale.

Bun well by sb

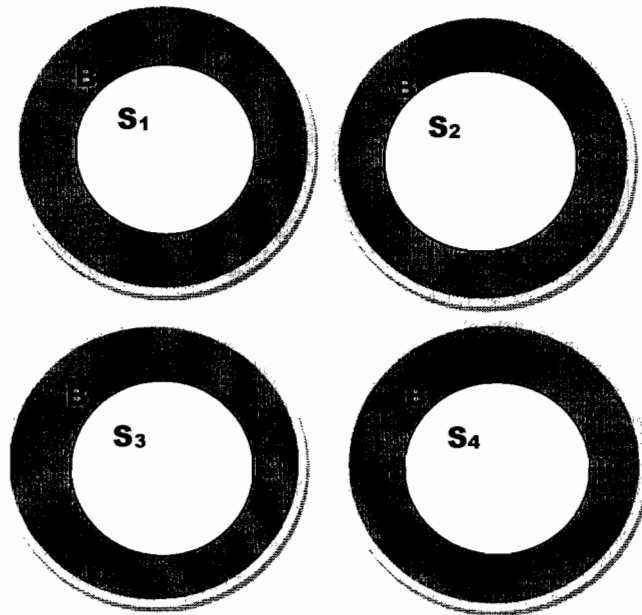
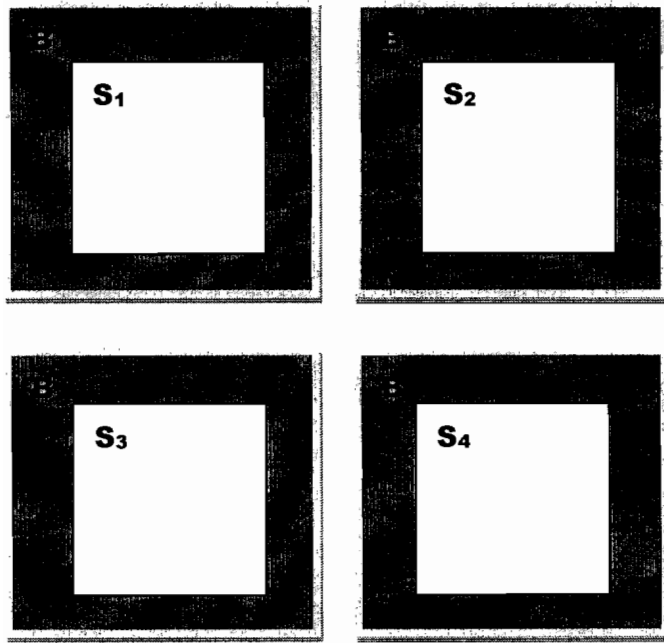


Fig.1

Amir will be she

28

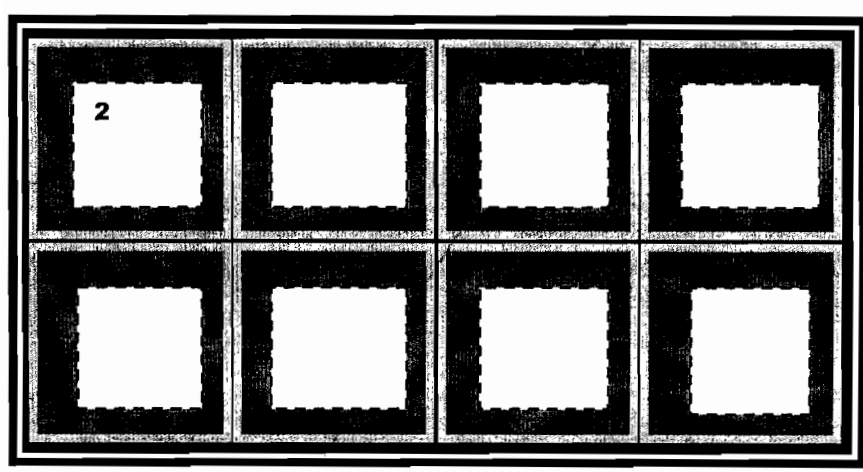


Fig. 2

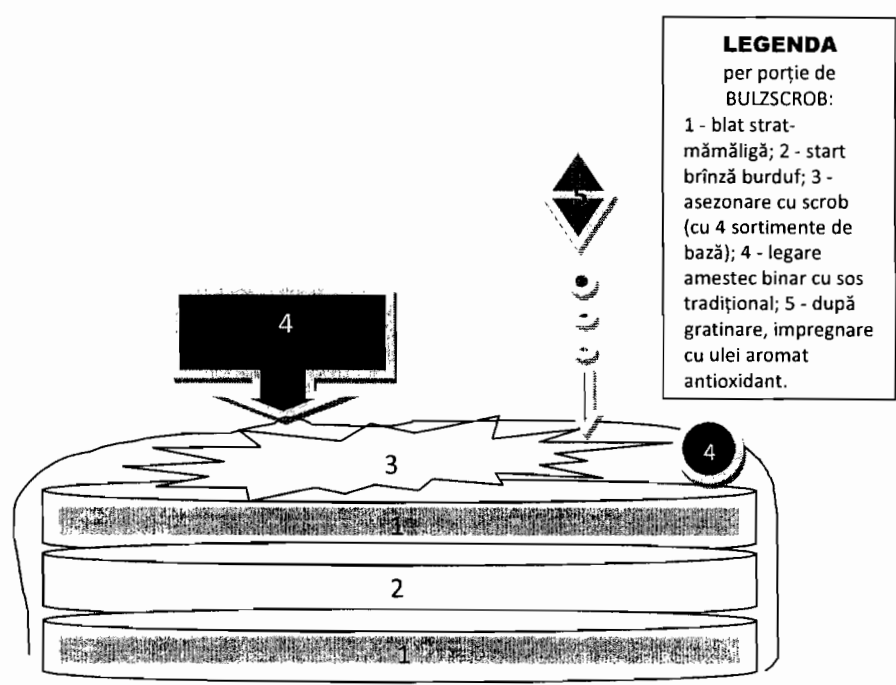


Fig. 3

Handwritten signature and text: [Signature] will be the

27

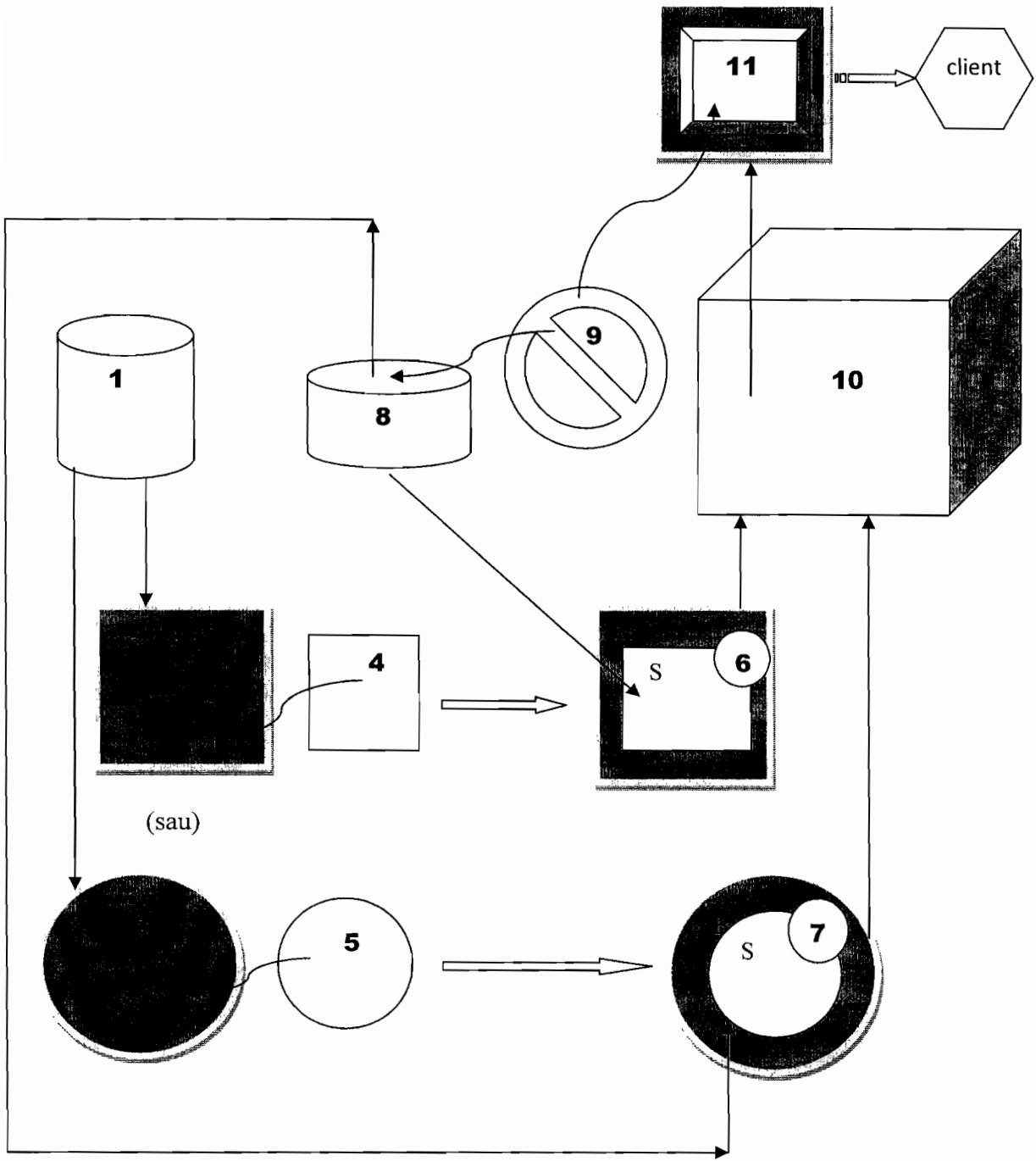


Fig. 4

Am well by sbc