УКРАЇНА

ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 164701

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ВАРЕНИКІВ З БУРЯКОВОЮ НАЧИНКОЮ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей **28.10.2026.**

Директор
Державної організації «Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій»

О.П. Орлюк

МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІКИ ТА ДОВКІЛЛЯ УКРАЇНИ
Державна організація «Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій»
УКРНОІВІ
Ідентифікаційний код 44973829
УКРАЇНА

(11) **164701**

(19) **UA**

(51) **МПК**
A21D 13/38 **(2017.01)**

(21) Номер заявки: **u 2026 01748**

(22) Дата подання заявки: **27.03.2026**

(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: **29.10.2026**

(46) Дата публікації відомостей про державну реєстрацію та номер Бюлетеня: **28.10.2026, Бюл. № 43**

(72) Винахідники:
Іваненко Тетяна Яківна, UA,
Гарбар Галина Анатоліївна, UA,
Кормишкіна Ірина Валеріївна, UA

(73) Володілець:
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,
вул. Георгія Гонгадзе, 9, м. Миколаїв, 54008, UA

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ВАРЕНИКІВ З БУРЯКОВОЮ НАЧИНКОЮ

(57) Формула корисної моделі:

1. Спосіб приготування вареників з буряковою начинкою, який включає приготування тіста та начинки, формування та термічну обробку виробів, який **відрізняється** тим, що начинку готують шляхом відварювання буряка до готовності, його очищення, подрібнення та віджимання надлишкової вологи з подальшим відкиданням на сито, після чого до бурякової маси додають борошно, сир фета, подрібнені горіхи, смажену цибулю, сіль, перець та сухий часник з отриманням однорідної маси.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що компоненти начинки беруть у такому співвідношенні, г: буряк - 500, сир фета - 100, горіхи подрібнені - 50, цибуля смажена - 50, борошно - 50, сіль, перець та сухий часник.

УКРАЇНА

(19) UA **(11) 164701** **(13) U**

(51) МПК
A21D 13/38 (2017.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ "УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2026 01748**

(22) Дата подання заявки: **27.03.2026**

(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: **29.10.2026**

(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: **28.10.2026, Бюл.№ 43**

(72) Винахідник(и):
Іваненко Тетяна Яківна (UA),
Гарбар Галина Анатоліївна (UA),
Кормишкіна Ірина Валеріївна (UA)

(73) Володілець (володільці):
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,
вул. Георгія Гонгадзе, 9, м. Миколаїв, 54008 (UA)

(74) Представник:
Кубінець Ольга Іванівна

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ВАРЕНИКІВ З БУРЯКОВОЮ НАЧИНКОЮ

(57) Реферат:

Спосіб приготування вареників з буряковою начинкою включає приготування тіста та начинки, формування та термічну обробку виробів. Начинку готують шляхом відварювання буряка до готовності, його очищення, подрібнення та віджимання надлишкової вологи з подальшим відкиданням на сито. Після чого до бурякової маси додають борошно, сир фета, подрібнені горіхи, смажену цибулю, сіль, перець та сухий часник з отриманням однорідної маси.

UA 164701 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства та харчової промисловості, зокрема стосується технологій виготовлення кулінарних виробів з тіста з різноманітними начинками.

Відомий спосіб приготування вареників передбачає використання різноманітних начинок, наприклад сиру, картоплі та інших складових за рецептурою [Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / Шалимінов О.В. та ін. - Київ: А.С.К., 2000. С. - 208].

Однак відомий спосіб має ряд недоліків, зокрема: недостатній вміст біологічно активних речовин, обмежене використання овочевої сировини з високою харчовою цінністю, а також недостатню різноманітність смакових характеристик готового продукту.

В основу корисної моделі поставлена задача виготовлення вареників, які мають підвищену харчову та біологічну цінність, покращені органолептичні властивості та розширений асортимент за рахунок використання бурякової начинки.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі приготування вареників з буряковою начинкою, який включає приготування тіста та начинки, формування та термічну обробку виробів, згідно з корисною моделлю, начинку готують шляхом відварювання буряка до готовності, його очищення, подрібнення та віджимання надлишкової вологи з подальшим відкиданням на сито, після чого до бурякової маси додають борошно, сир фета, подрібнені горіхи, смажену цибулю, сіль, перець та сухий часник з отриманням однорідної маси.

При цьому, компоненти начинки беруть у такому співвідношенні, г: буряк - 500, сир фета - 100, горіхи подрібнені - 50, цибуля смажена - 50, борошно – 50, сіль, перець та сухий часник.

Спосіб приготування вареників.

I. Приготування начинки.

Буряк відварюють до готовності, очищують та подрібнюють, після чого віджимають надлишкову вологу.

До бурякової маси додають борошно та перемішують.

Окремо обсмажують цибулю.

Сир фета подрібнюють, додають подрібнені горіхи, смажену цибулю, сіль, перець та сухий часник.

Усі компоненти змішують до отримання однорідної начинки.

II. Приготування тіста.

До борошна додають воду, яйця та сіль, після чого замішують тісто до однорідної консистенції.

Тісто витримують 30-40 хв до набуття еластичності.

III. Формування вареників.

Тісто розкачують у пласт товщиною 1,5-2 мм, вирізають заготовки.

На середину кожної заготовки викладають начинку та формують вареники.

IV. Термічна обробка.

Вареники варять у киплячій воді 2-3 хв.

Додають холодну воду та доварюють до готовності.

Компоненти начинки беруть у такому співвідношенні, г:

буряк	500
сир фета	100
горіхи подрібнені	50
цибуля смажена	50
борошно	50
сіль, перець та сухий часник	за смаком

Начинку ретельно перемішують до однорідної консистенції. Тісто готують, формують і варять вареники як описано вище.

Для оцінки біологічної цінності вареників у таблиці наведено основні поживні речовини, вітаміни та мікроелементи буряка вареного, сиру фета та грецького горіха, що входять до складу начинки.

Таблиця

Харчова цінність інгредієнтів для вареників

Найменування	Буряк варений	Сир фета	Грецький горіх
Білки, г	1,5	15	16
Жири, г	0,1	23	60
Вуглеводи, г	8,0	1,2	12

Таблиця

Харчова цінність інгредієнтів для вареників

Найменування	Буряк варений	Сир фета	Грецький горіх
Кальцій, мг	20	493	273
Натрій, мг	35	800	7
Залізо, мг	1	1	3
Вітамін А, мкг	бета-каротин (провітамін А)	ретиноловий еквівалент 125	8
Вітаміни групи В, мг	B1, B2, B5, B6, фолати B9	B1-0,15; B2-0,84	B1, B2, B5, B6, B9, C, E, PP
Каротин, мг	бета-каротин	~0,003	0,05

Буряк варений - джерело клітковини, пектинів і антиоксидантів, багатий бета-каротином та мінералами (кальцій, магній, залізо). Сприяє нормалізації обміну речовин, покращенню травлення та підтримці здоров'я серцево-судинної системи.

Сир фета - високий вміст білків та кальцію, підтримує щільність кісток, зміцнює серце та допомагає регулювати масу тіла. Містить рибофлавін та вітаміни групи В для енергетичного обміну.

Грецький горіх - джерело білків, корисних жирів (моно- і поліненасичені), вітамінів групи В та Е; сприяє підтримці енергії, здоров'ю серцево-судинної системи та антиоксидантному захисту.

Цибуля смажена - містить білки, вітамін В6, антиоксиданти, фітонциди; покращує роботу імунної системи та обмін речовин.

Використання бурякової начинки, приготовленої зазначеним способом, забезпечує підвищення харчової та біологічної цінності вареників, за рахунок збільшення вмісту білків, корисних жирів, вуглеводів, вітамінів (A, B1, B2, B5, B6, B9, B12, C, E, K) та мікроелементів (кальцій, залізо, магній, цинк, селен).

Крім того, досягається покращення органолептичних властивостей, зокрема смаку, кольору та консистенції, а також розширення асортименту кулінарних виробів за рахунок використання овочевої основи високої харчової цінності. Збалансоване поєднання компонентів начинки сприяє легшому перетравленню та кращому засвоєнню поживних речовин, а впровадження такого продукту має соціальний ефект, забезпечуючи населення продуктами оздоровчого харчування підвищеної біологічної цінності.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Спосіб приготування вареників з буряковою начинкою, який включає приготування тіста та начинки, формування та термічну обробку виробів, який **відрізняється** тим, що начинку готують шляхом відварювання буряка до готовності, його очищення, подрібнення та віджимання надлишкової вологи з подальшим відкиданням на сито, після чого до бурякової маси додають борошно, сир фета, подрібнені горіхи, смажену цибулю, сіль, перець та сухий часник з отриманням однорідної маси.

2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що компоненти начинки беруть у такому співвідношенні, г: буряк - 500, сир фета - 100, горіхи подрібнені - 50, цибуля смажена - 50, борошно - 50, сіль, перець та сухий часник.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

ДО "Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій", вул. Дмитра Годзенка, 1, м. Київ – 42, 01601