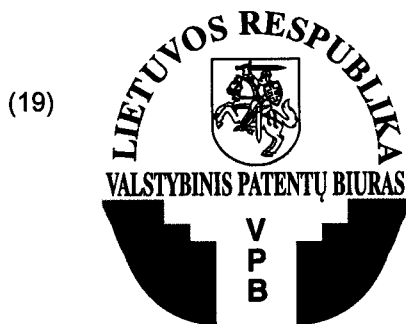




(10) **LT 2013 085 A**

(12) **PARAIŠKOS APRAŠYMAS**

(21) Paraiškos numeris: **2013 085** (51) Int. Cl. (2014.01): **B65D 85/00**

(22) Paraiškos padavimo data: **2013 08 05**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2015 02 25**

(62) Paraiškos, iš kurios dokumentas išskirtas, numeris: —

(86) Tarptautinės paraiškos numeris: —

(86) Tarptautinės paraiškos padavimo data: —

(85) Nacionalinio PCT lygio procedūros pradžios data: —

(30) Prioritetas: —

(71) Pareiškėjas:

UAB „ART SET“, Trakų g. 12-29, 01132 Vilnius, LT

(72) Išradėjas:

Svetoslavas KUZNECOVAS, LT

(74) Patentinis patikėtinis/atstovas:

Reda ŽABOLIENĖ, Advokatės Redos Žabolienės kontora METIDA, Verslo centras VERTAS, Gynėjų g. 16, LT-01109 Vilnius, LT

(54) Pavadinimas:

Prieskonių maišelio konstrukcija skystiems maisto produktams ruošti (gaminti)

(57) Referatas:

Šio išradimo tikslas – prieskonių maišelio konstrukcija, pasižyminti šiomis savybėmis: į skystą maisto produktą (pvz.: sriubą, troškinį, padažą, gėrimą, karštą vyną, uogienę) įmestas prieskonių maišelis yra lengvai išimamas net nepilnai atidarant puodo dangtį, nes turi laikiklį, kurį galima lengvai pritvirtinti prie puodo krašto; minėto maišelio aukštis sriubos puode lengvai fiksuojamas, o tai padeda išvengti nepageidaujamo maišelio prisiplojimo prie dugno ir jo išsilydymo / pažeidimo; kadangi maišelis yra pusiau išsipakuojančios formos, jo viršutinė ir apatinė dalys yra įleistos į vidų, todėl virvutės mazgo fiksavimo ir tempimo metu rankose maišelio forma lengvai pasikeičia iš „plokščios“ į „statinaitę“, tokiu būdu maišelio vidinis turis padidėja visa eile, prieskoniai jame pasiskirsto lengvai ir tolygiai, iš prieskonių ženkliai efektyviau vyksta medžiagų ekstrakcijos procesas. Tokia prieskonių maišelio konstrukcija leidžia patogiau ruošti skystą maisto produktą (pvz.: sriubą), nepažeisti prieskonių maišelio jo panaudojimo metu, išgauti stipresnį paruošto maisto aromatą bei turtingesnį/gardesnį skonį.

PRIESKONIŲ MAIŠELIO KONSTRUKCIJA SKYSTIEMS MAISTO PRODUKTAMS RUOŠTI (GAMINTI).

TECHNIKOS SRITIS

Šis išradimas susijęs su maisto, ypač skystų maisto produktų (pvz.: sriubų, troškinių, padažų, gėrimų, karšto vyno, uogienių), gamyba naudojant prieskonių maišelius, iš kurių, esant skysčio (vandens) aukštos temperatūros poveikiui, išsiskiria prieskonių esencija, kuri per maišelį kaip per filtrą patenka į pačią sriubą. Šis išradimas ypač susijęs su vienkartiniais prieskonių maišelių konstrukcijomis ir jų panaudojimo būdais, kurios galutiniame produkto paruošime leidžia išvengti nepageidaujamų prieskonių likučių.

TECHNIKOS LYGIS

Pasaulyje, ypač Azijos šalyse, jau nuo senų laikų naudojami prieskonių maišeliai sriubai ruošti. Pagrindinis prieskonių maišelių panaudojimo privalumas, kai esant aukštos temperatūros poveikiui iš prieskonių išsiskiria prieskonių esencija bei patenka į sriubą - nesumaišyti sriubos valgomosios dalies su prieskoniais, kurie paprastai yra kieti, aštrūs arba tiesiog nevalgomi.

Žinomas japonų patentas Nr. **JP2002034495**, publikuotas 2002 m. vasario 5 d. Šiame patente yra pateiktas prieskonių maišelis, į kurį įberiami prieskonių milteliai. Šio išradimo esmė – daugkartinis prieskonių maišelio panaudojimas. Tam tikslui pasiekti, viršutinėje prieskonių maišelio dalyje suformuojamas užsukamas dangteliu kietas kaklelis. Ši konstrukcija panaši į kosmetikos flakonėlių konstrukciją (arba į dantų pastos tiubelę), tačiau čia prieskonių maišelio apatinė dalis pagaminta iš lengvos sintetinės medžiagos, kuri vandenyje (ypač karštame) praleidžia išsiskiriančią prieskonių esenciją. Po panaudojimo prieskonių miltelių likučius galima lengvai iškratyti per minėtą kaklelį bei įberti naujų kitai sriubos porcijai paruošti.

Dar žinomas japonų patentas Nr. **JP58081767**, publikuotas 1983 m. gegužės 17 d. Šiame patente nagrinėjamas šviežios kiaulienos sriubos paruošimo būdas naudojant rinkinį, susidedantį iš trijų dalių: (a) maišelio su supjaustytos

šviežios kiaulienos gabaliukais; (b) indelio (maišelio), į kurį gali būti įpiltas karštas vanduo; (c) prieskonių maišelio su džiovintomis užšaldytais daržovėmis vakuuminiame įpakavime. Į maišelį (b) įpilamas karštas vanduo, įdedami maišeliai (a) ir (c) ir tokiu būdu paruošiama sriuba.

Taip pat žinomas japonų patentas Nr. **JP2012161305**, publikuotas 2012 m. rugpjūčio 30 d. Šiame patente aprašytas vyno skonio praturtinimo būdas naudojant prieskonių maišelius, kurie įdedami į vyną ir išlaikomi jame tam tikrą laiką.

Dar žinomas šveicarų patentas Nr. **CH674970**, publikuotas 1990 m. rugpjūčio 15 d. Šiame patente pateikiamas prieskonių maišelis, susidedantis iš dviejų sekcijų. Dvi sekcijos reikalingos tam, kad nesusimaišytų skirtingų tipų prieskoniai, pvz.: kavos pupelės su žolelėmis arba prieskoniai su mėsos gabaliukais.

Artimiausias pagal technikos lygį yra kinų naudingasis modelis Nr. **CN2894552**, publikuotas 2007 m. gegužės 2 d. Šiame dokumente pateiktas įvairių formų (geometrijos) prieskonių indelis, skirtas sriubai gaminti.

Dauguma patentinėje literatūroje surandamų dokumentų orientuoti ne į prieskonių maišelių konstrukcijas, o į receptūras, todėl šioje dalyje pateikti patentai ir daug kitų čia nepaminėtų dokumentų nenagrinėja problemų, atsirandančių skystų maisto produktų (pvz.: sriubos) virimo proceso metu naudojant prieskonių maišelius:

- 1) į skystą maisto produktą (pvz.: į sriubą) įmestas pakelis yra sunkiai išimamas;
- 2) maišelio aukštis puodo dugno atžvilgiu nefiksuojamas;
- 3) prieskonių maišelis dažnai prispaudžiamas prie puodo dugno;
- 4) prieskoniai maišelyje yra prisiploję tarpusavyje ir iš jų sunkiau išeina (išsiskiria) prieskonių ekstraktas (esencija).

Atsižvelgiant į šias pastebėtas ir iškeltas problemas, buvo sukurta nauja vienkartinio panaudojimo prieskonių maišelio konstrukcija, aprašyta žemiau.

IŠRADIMO ESMĖ

Šiuo išradimu siekiama sukurti tokią vienkartinio panaudojimo prieskonių maišelį, skirtą įvairiems skysto pavidalo maisto patiekalams ruošti, konstrukciją, kuri pasižymėtų šiomis savybėmis:

- į skystą maisto produktą (pvz.: į sriubą) įdėtas prieskonių maišelis būtų lengvai išimamas;
- minėto maišelio aukštis puodo dugno atžvilgiu būtų lengvai fiksuojamas (tai padėtų išvengti nepageidaujamo maišelio prisiplojimo prie dugno, jei prieskonių maišelis pasižymi didesniu tankiu ir lengvai nusėda ant puodo dugno arba skystame maisto produkte (pvz.: sriuboje) verdami didesni mėsos gabalai, kaulai bei kiti sunkūs elementai, kurie gali prispausti maišelį prie karšto puodo dugno);
- maišelio forma būtų lengvai keičiama iš „plokščios“ į „statinaitę“ ir atvirkščiai, tokiu būdu prieskoniai maišelyje nebūtų prisiploję tarpusavyje ir iš jų lengviau išsiskirtų ekstraktas (esencija).

Esminis šio išradimo išskirtinumas yra tas, kad:

- vienkartinis prieskonių maišelis turi laikiklį, kurį galima lengvai užfiksuoti / pritvirtinti prie puodo krašto, tokiu būdu prieskonių maišelį galima bet kada lengvai išimti net neatidarant pilnai puodo dangtį;
- vienkartinis prieskonių maišelis turi virvutę su mazgeliais (praplatėjimais – fiksatoriais), kurie šioje konstrukcijoje atlieka virvutės ilgio reguliavimo funkciją nuo laikiklio iki maišelio viršutinės dalies, tokiu būdu prieskonių maišelio aukštis puode gali būti lengvai fiksuojamas;
- vienkartinis prieskonių maišelis yra pusiau išsipakuojančios formos, jo viršutinė ir apatinė dalys yra įleistos į vidų, virvutės mazgo fiksavimo ir tempimo metu (laikant maišelį rankoje) maišelio forma lengvai pasikeičia (išsipučia) iš „plokščios“ į „statinaitę“, tokiu būdu maišelio vidinis tūris padidėja visa eile, prieskoniai jame pasiskirsto lengvai ir tolygiai, iš prieskonių ženkliai efektyviau vyksta (išeina) medžiagų ekstrakcijos procesas.

Tokia prieskonių maišelio konstrukcija leidžia:

patogiau ruošti skystą maisto produktą (pvz.: sriubą), neišlydyti prieskonių maišelio skysto maisto produkto (pvz.: sriubos) paruošimo metu, išgauti stipresnį aromatą bei turtingesnį/gardesnį ruošiamo skysto maisto produkto skonį.

TRUMPAS BRĖŽINIŲ FIGŪRŲ APRAŠYMAS

Fig. 1 yra pavaizduota šio išradimo bendra prieskonių maišelio konstrukcija maišelio „plokščioje“ būsenoje.

Fig. 2 yra pavaizduota šio išradimo bendra prieskonių maišelio konstrukcija maišelio „statinaitės“ būsenoje.

Fig. 3 yra detaliau pavaizduotos šio išradimo prieskonių maišelio konstrukcijos atskiros dalys: laikiklis ir virvutė.

TINKAMIAUSI ĮGYVENDINIMO VARIANTAI

Prieskonių panaudojimas skystų maisto produktų (pvz.: sriubų) ruošime žinomas nuo senų laikų, tačiau kartu su gardžiu skoniu ir turiningu kvapu į sriubą ar kitą skystą ruošiamą maistą patekdavo ir patys prieskoniai, kurie gali sukelti tam tikrų nepatogumų: pakliuvęs tarp dantų pipiras gali sukelti per daug stiprų ir nemalonų skonį, aštrūs ploni prieskoniai gali pažeisti danteną arba skrandžio traktą, didesni kietesni prieskonių gabaliukai gali pažeisti dantis. Todėl laikui bėgant verdant sriubą ar kitą skystą ruošiamą maistą prieskonius joje stengdavosi lokalizuoti vienoje vietoje, kad sriubos ar kito skysto ruošiamo maisto valgymo metu jų nebūtų lėkštėje. Taip atsirado prieskonių maišeliai, kurie, siekiant praturtinti sriubos skonį bei kvapą, buvo įdedami į sriubą (ar kitą skystą ruošiamą maistą) jos ruošimo metu, o vėliau pašalinami. Šiuo metu prieskonių maišelių panaudojimas plačiai žinomas Azijos šalyse, ypač Japonijoje ir Kinijoje. Europoje ir JAV maišeliai dažniausiai naudojami tik arbatai užplikyti. Ir nors prieskonių maišeliai žinomi jau pakankamai seniai, tačiau iki šiol jie naudojami be esminių patobulinimų, nors poreikis tobulinti juos tikrai egzistuoja.

Toliau detaliau aprašysime keletą problemų, su kuriomis susiduriama naudojant dabartinius prieskonių maišelius.

Pirma problema yra ta, kad į skystą maisto produktą (pvz.: sriubą) įdėtas maišelis jau yra sunkiai išimamas. Toliau šią problemą vadinsime „maišelio pagavimo problema“. Dar tiksliau, esant didesniai puodui, jį ne tik sunku išimti, jį net sunku surasti. Tam reikia pilnai atidaryti puodą (tokiu atveju skysto maisto produkto temperatūra krenta), paimti pakankamo ilgio šaukštą (dažniausiai paprasto stalo šaukšto nepakanka, imamas samtis) ir maišant sriubą ar kitą skystą ruošiamą maistą įvairiomis kryptimis (maišyti su samčiu, kur yra mėsos gabalai, tikrai nepaprasta), bandome sužvejoti tą nelemtą prieskonių maišelį. Be to, maišant sriubą ar kitą skystą ruošiamą maistą įvairiomis kryptimis, jos bendras lygis puode pakyla ir yra tikimybė apsiplikyti. Dėl tokio sudėtingo proceso dažnai prieskonių maišeliai ir lieka neišimti sriuboje ar kitame skystame ruošiamame maiste. Taip pat yra tikimybė, kad puode ilgai užsibuvęs maišelis pažeidžiamas ir jo turinys patenka į patiekalo valgomąją dalį.

Antra problema yra ta, kad minėtas prieskonių maišelis gali būti priplotas prie puodo dugno. Toliau šią problemą vadinsime „maišelio aukščio fiksacijos problema“. Čia yra tuo atveju, jeigu prieskoniai pasižymi didesniu tankiu ir lengvai nusėda ant dugno ir/arba skystame maisto produkte (pvz.: sriuboje) verdami didesni mėsos gabalai arba kaulai, kurie gali užspausti / priploti prieskonių maišelius prie puodo dugno. Prisiplojimas prie dugno sukelia iš karto keletą problemų: puodo dugnas yra karščiausia puodo vieta, todėl galimas maišelio terminis pažeidimas arba net pridegimas; iš priplotų prieskonių žymiai sunkiau išsiskiria jų esencija (prieskonių skonis ir kvapas).

Yra dar ir trečioji problema, kurios esmė yra ta, kad jeigu prieskonių yra pakankamai daug ir jie yra sudėti į plokščią maišelį, tada jų darbinis plotas (esencijos išsiskyrimo plotas) yra santykinai mažas. Toliau šią problemą vadinsime „prieskonių darbinio ploto problema“. Siekiant padidinti šį darbinį plotą, galima didinti pačio maišelio gabaritinį plotą arba iš esmės keisti maišelio geometriją.

Atsižvelgiant į iškeltas problemas, buvo sukurta nauja vienkartinio panaudojimo prieskonių maišelio konstrukcija (1), skirta skystiems maisto produktams ruošti, tokiems kaip: sriubos, troškiniai, padažai, gėrimai, karšti vynai, uogienės ir panašiai.

Fig. 1 yra pavaizduota šio išradimo bendra prieskonių maišelio konstrukcija (1) maišelio (2) „plokščioje“ būsenoje. Šio išradimo prieskonių maišelio konstrukcija (1) susideda iš šių konstrukcinių elementų: maišelio (2), laikiklio (3), virvutės (4), virvutės mazgų (5) bei kiaurymės maišelyje (6). Fig. 3 yra detaliau pavaizduotos šio išradimo prieskonių maišelio konstrukcijos (1) atskiros dalys: laikiklis (3) ir virvutė (4).

Minėtas maišelis (2) susideda iš šių sudedamųjų dalių: centrinės dalies (2a), viršutinės dalies (2b) ir apatinės dalies (2c).

Minėtas laikiklis (3) susideda iš šių sudedamųjų dalių: laikiklio dantukų (3a, 3b, 3c), pirštams laikyti skirto elemento (7), viršutinės dantukų atskyrimo plokštumos (8), apatinės dantukų atskyrimo plokštumos (9) ir virvutei priišti skirtos kiaurymės (10). Plokštumos (8) ir (9) tarpusavyje apytikriai lygiagrečios.

Siekiant išspręsti „maišelio pagavimo problemą“, maišelio konstrukcija (1) apima šiuos esminius elementus: maišelį (2), virvutę (4) ir laikiklį (3). Vienas virvutės (4) galas yra įleidžiamas į maišelį (2) ir, naudojant bet kurį iš mazgų / praplatėjimų (5), fiksuojamas maišelio kiaurymėje (6), o kitas virvutės (4) galas pririšamas prie laikiklio (3) kiaurymės (10). Virvutė (4) yra pagaminta iš termiškai atsparios medžiagos (pvz.: plastiko), kad galėtų išlaikyti verdančio vandens temperatūrą. Virvutės (4) mazgai (5) yra suformuoti terminiu būdu ir sudaro virvutės praplatėjimus (fiksatorius), kurie atsiranda paveikiant virvutės atskirus taškus (numatomus mazgus) aukšta (virvutės lydymo) temperatūra. Virvutės mazgų (5) kiekis priklauso nuo poreikio ir patogumo. Kiaurymė maišelyje (6) yra tokio diametro, kad galėtų laisvai praleisti virvutę (4), tačiau mazgas (5) galėtų per ją praeiti tik tada, kai virvutė (4) būtų tempiama su ranka atitinkama jėga. Pagrindinis reikalavimas mazgui (5): turi išlaikyti prieskonių, esančių maišelyje (2),

svorį ore laisvoje būklėje (t.y.: kai sušlapintas maišelis (2) su prieskoniais tiesiog laikomas rankose už laikiklio (3) ore). Laikiklio (3) konstrukcija yra tokia, kad galėtų lengvai užsikabinti už puodo krašto dantukais (3a, 3b, 3c). Minėti dantukai (3a, 3b, 3c) gali laisvai judėti vienas kito atžvilgiu: jų judėjimas ir užtikrina laikiklio (3) prisitvirtinimą prie puodo krašto. Laikiklis (3) yra pagamintas iš karščiui atsparios (turi išlaikyti puodo krašto aukštą temperatūrą) ir karščiui nepralaidžios (nes ši dalis liečiama rankų pirštais) medžiagos. Tokiu būdu pats maišelis (2) su prieskoniais yra įdedamas į sriuba, tačiau jį visada galima išimti pagal poreikimą: jo nereikia nei ieškoti, nei gaudyti.

Siekiant išspręsti „maišelio aukščio fiksacijos problemą“, maišelio konstrukcija (1) apima tuos pačius minėtus esminius elementus: maišelį (2), virvutę (4) ir laikiklį (3). Aukščio fiksacija vyksta per virvutės (4) mazgelius (5), aprašytus aukščiau. Aukščio fiksacijos diskretiškumas priklauso nuo mazgelių (5) kiekio / tankio, t.y.: kuo tankiau yra pasiskirstę mazgeliai (5), tuo tiksliau galima fiksuoti maišelio (2) aukštį puode. Tokiu būdu maišelis (2) nebus priplotas prie dugno ir jo aukštis puodo dugno atžvilgiu bus visada tiksliai fiksuotas.

Siekiant išspręsti „prieskonių darbinio ploto problemą“ nedidinant maišelio (2) gabaritinių matmenų „plokščios“ formos būsenoje, buvo pasirinktas kitas kelias: sukurtas besikeičiančios formos maišelis (2). Fig. 2 yra pavaizduotas šio išradimo bendra prieskonių maišelio konstrukcija (1), kai maišelis (2) yra „statinaitės“ formos būsenoje. Tam, kad prieskoniai maišelyje (2) nebūtų susiploję tarpusavyje ir iš jų lengviau išsiskirtų jų ekstraktas (esencija), jie tame maišelyje (2) turi būti laisvai pasiskirstę. O tam turi būti pakankamai didelis maišelio (2) tūris. Todėl šio išradimo maišelis (2) yra pusiau išsipakuojančios formos, jo viršutinė (13) ir apatinė (14) dalys yra įleistos į vidų (iš viršaus iki lygio 11, iš apačios – iki 12), virvutės mazgo (5) fiksavimo ir tempimo metu laikant maišelį rankoje maišelio forma lengvai pasikeičia iš „plokščios“ į „statinaitę“, tokiu būdu maišelio vidinis tūris padidėja visa eile, prieskoniai jame pasiskirsto lengvai ir tolygiai, iš prieskonių ženkliai efektyviau vyksta medžiagų ekstrakcijos procesas. Tokias maišelių konstrukcijas (1) lengva transportuoti, nes „plokščioje būsenoje“ jos užima mažai vietos, ir iš jų yra labai gera prieskonių ekstrakcija panaudojimo metu, kai jos yra „statinaitės būsenoje“.

Prieskonių maišelio konstrukcija pagal šį išradimą gali būti vienkartinio arba daugkartinio panaudojimo, tačiau minėtas produktas (konstrukcija) orientuotas į vienkartinio panaudojimo rinką / segmentą.

Prieskonių maišelio konstrukcijos panaudojimo būdas apima šias pakopas:

maišelio (2) įleidimą į puodą su skystu maisto produktu (pvz.: sriuba) ir ištraukimą iš jo bet koku laiko momentu naudojant virvutę (4) su mazgeliais / praplatėjimais (5), kiaurymę (6) ir laikiklį (3);

maišelio (2) fiksavimą puode reikalingame aukštyje puodo dugno (plokštumos) atžvilgiu naudojant virvutę (4), virvutės mazgelius (5) ir kiaurymę (6);

siekiant padidinti maišelio (2) tūrį, maišelio (2) pervedimą iš „plokščios“ būsenos į „statinaitės“ būseną laikant maišelį (2) su viena laikymo priemone (pvz.: viena ranka) ir tempiant virvutę (4) iki reikalingo mazgelio (5) bei fiksuojant tą mazgą (5) prie maišelio kiaurymės (6) su kita laikymo priemone (pvz.: kita ranka).

Siekiant iliustruoti ir aprašyti šį išradimą, aukščiau yra pateikti tinkamiausių įgyvendinimo variantų aprašymai. Tai nėra išsamus arba ribojantis išradimas, kuriuo siekiama nustatyti tikslią formą arba įgyvendinimo variantą. Į aukščiau pateiktą aprašymą reikia žiūrėti daugiau kaip į iliustraciją, o ne kaip į apribojimą. Akivaizdu, kad tos srities specialistams gali būti akivaizdžios daugybė modifikacijų ir variacijų. Įgyvendinimo variantai yra parinkti ir aprašyti tam, kad tos srities specialistai geriausiai išaiškintų šio išradimo principus ir jų geriausią praktinį pritaikymą, skirtą skirtingiems įgyvendinimo variantams su skirtingomis modifikacijomis, tinkančiomis konkrečiam panaudojimui arba įgyvendinimo pritaikymui. Numatyta, kad išradimo apimtis apibrėžiama prie jo pridėta apibrėžtimi ir jos ekvivalentais, kuriuose visi minėti terminai turi prasmę plačiausiose ribose, nebent nurodyta kitaip. Turi būti pripažinta, kad įgyvendinimo variantuose, aprašytuose tos srities specialistų, gali būti sukurti pakeitimai, nenukrypstantys nuo šio išradimo apimties, kaip tai nurodyta toliau pateiktoje apibrėžtyje.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Prieskonių maišelio konstrukcija skystiems maisto produktams ruošti, susidedanti iš maišelio ir prieskonių,

b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad apima šiuos konstrukcinius elementus:

maišelį (2), laikiklį (3), virvutę (4), virvutės mazgus (5) bei kiaurymę maišelyje (6);

kur:

minėtas maišelis (2), susidedantis iš:

centrinės dalies (2a), viršutinės dalies (2b) ir apatinės dalies (2c),
yra pusiau išsipakuojančios formos, jo viršutinė (13) ir apatinė (14) dalys yra įleistos į vidų (iš viršaus iki lygio 11, iš apačios – iki 12), virvutės mazgo (5) fiksavimo ir tempimo metu laikant maišelį rankoje maišelio forma lengvai pasikeičia iš „plokščios“ į „statinaitę“, tokiu būdu maišelio vidinis tūris padidėja visa eile, prieskoniai jame pasiskirsto lengvai ir tolygiai, iš prieskonių ženkliai efektyviau vyksta medžiagų ekstrakcijos procesas;

minėtas laikiklis (3), pagamintas iš karščiui atsparios ir karščiui nepralaidžios medžiagos, susidedantis iš:

laikiklio dantukų (3a, 3b, 3c), pirštams laikyti skirtą elemento (7), viršutinės dantukų atskyrimo plokštumos (8), apatinės dantukų atskyrimo plokštumos (9) ir virvutei pritvirtinti skirtos kiaurymės (10), skirtas užsikabinti už puodo krašto dantukais (3a, 3b, 3c), kur minėti dantukai (3a, 3b, 3c) gali laisvai judėti vienas kito atžvilgiu: jų judėjimas ir užtikrina laikiklio (3) prisitvirtinimą prie puodo krašto;

virvutė (4) pagaminta iš termiškai atsparios medžiagos, kad galėtų išlaikyti verdančio vandens temperatūrą, kurios vienas galas yra įleistas į maišelį (2) ir, naudojant bet kurį iš mazgų (5), užfiksuotas maišelio kiaurymėje (6), o kitas - prištas prie laikiklio (3) kiaurymės (10);

virvutės mazgas (5) yra suformuotas terminiu būdu ir sudaro virvutės praplatėjimus; pagrindinis reikalavimas mazgui (5): turi išlaikyti sušlapintų prieskonių, esančių maišelyje (2), svorį ore laisvoje būklėje; kiaurymė maišelyje (6) yra tokio diametro, kad galėtų laisvai praleisti virvutę (4) (t.y.: jos dalį be mazgų), tačiau mazgas (5) galėtų per ją praeiti tik tada, kai virvutė (4) būtų tempiama su ranka atitinkama jėga.

2. Prieskonių maišelio konstrukcija pagal 1 punktą, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad ji tinka ruošti tokiems skystiems maisto gaminiams, kaip: sriubos, troškiniai, padažai, gėrimai, karšti vynai, uogienės ir kt.

3. Prieskonių maišelio konstrukcija pagal 1-2 punktus, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad ji gali būti vienkartinio arba daugkartinio panaudojimo.

4. Prieskonių maišelio konstrukcijos pagal 1-3 punktus panaudojimo būdas, apimantis šias pakopas:

maišelio (2) įleidimą į puodą su skystu maisto produktu (pvz.: sriuba) ir ištraukimą iš jo bet koku laiko momentu naudojant virvutę (4) su mazgeliais / praplatėjimais (5), kiaurymę (6) ir laikiklį (3);

maišelio (2) fiksavimą puode reikalingame aukštyje puodo dugno (plokštumos) atžvilgiu naudojant virvutę (4), virvutės mazgelius (5) ir kiaurymę (6);

siekiant padidinti maišelio (2) tūrį, maišelio (2) pervedimą iš „plokščios“ būsenos į „statinaitės“ būseną laikant maišelį (2) su viena laikymo priemone (pvz.: viena ranka) ir tempiant virvutę (4) iki reikalingo mazgelio (5) bei fiksuojant tą mazgą (5) prie maišelio kiaurymės (6) su kita laikymo priemone (pvz.: kita ranka).

5. Rinkinys, apimantis prieskonių maišelio konstrukciją(as) pagal 1-3 punktus.

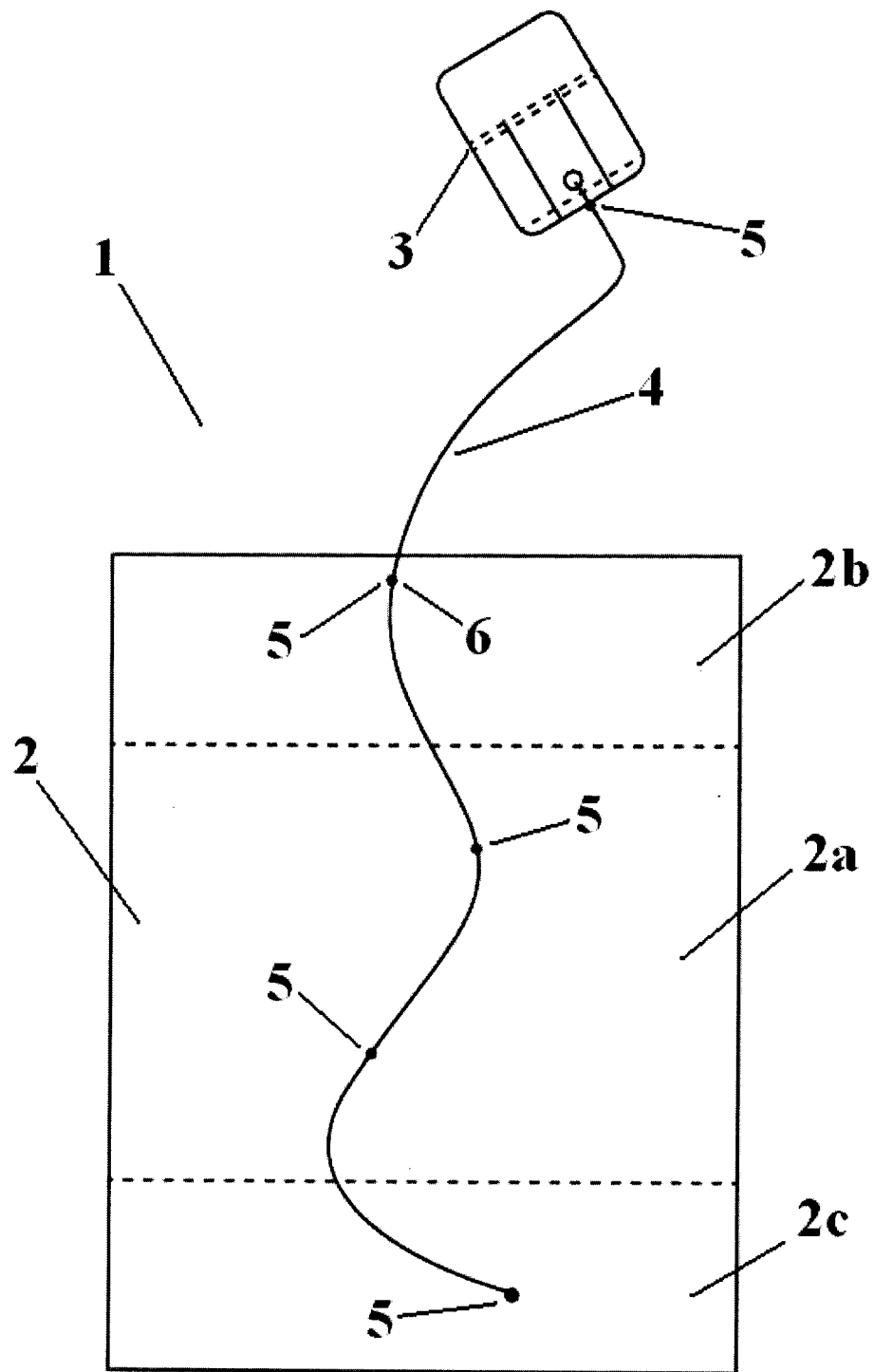


Fig. 1

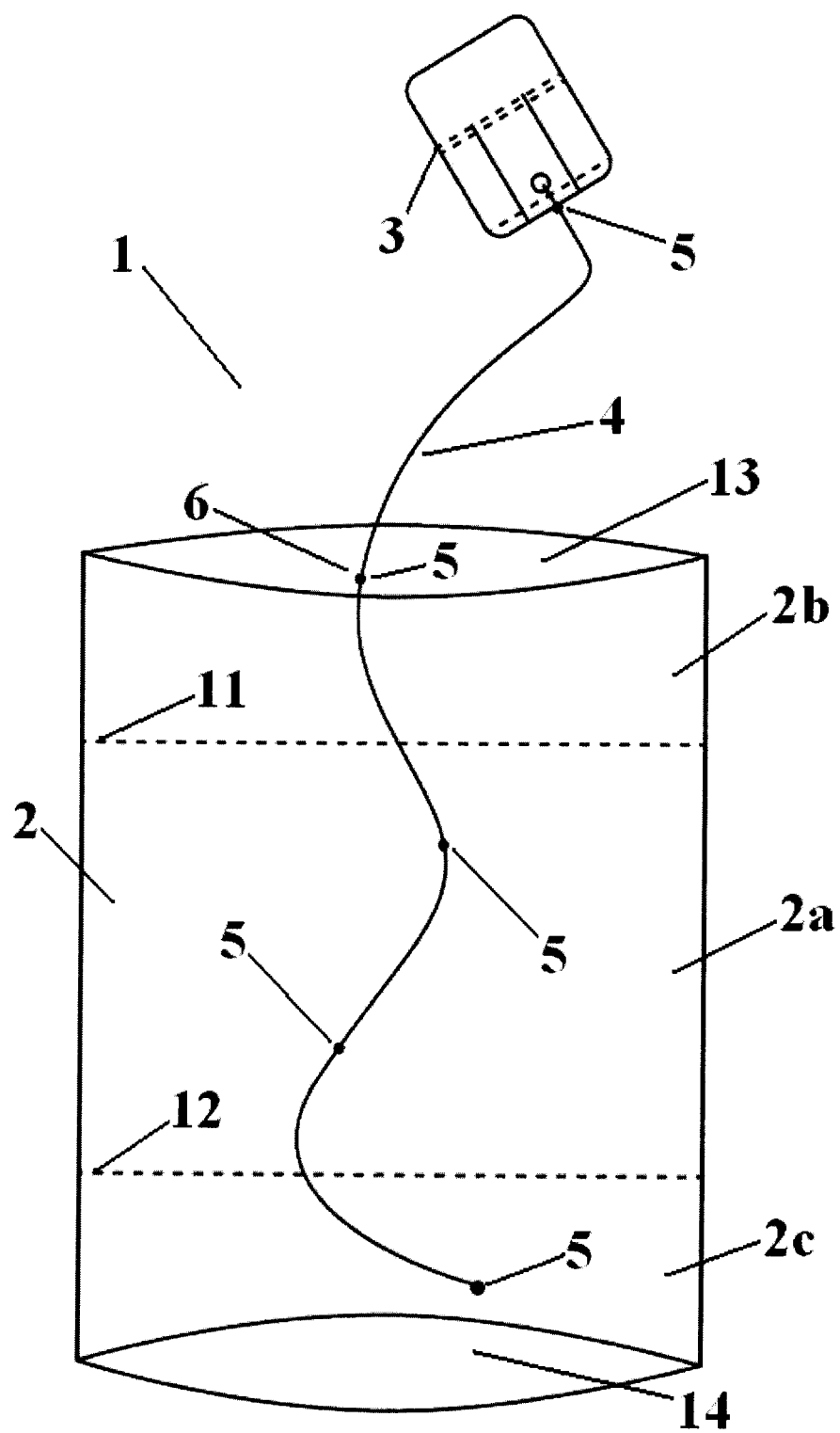


Fig. 2

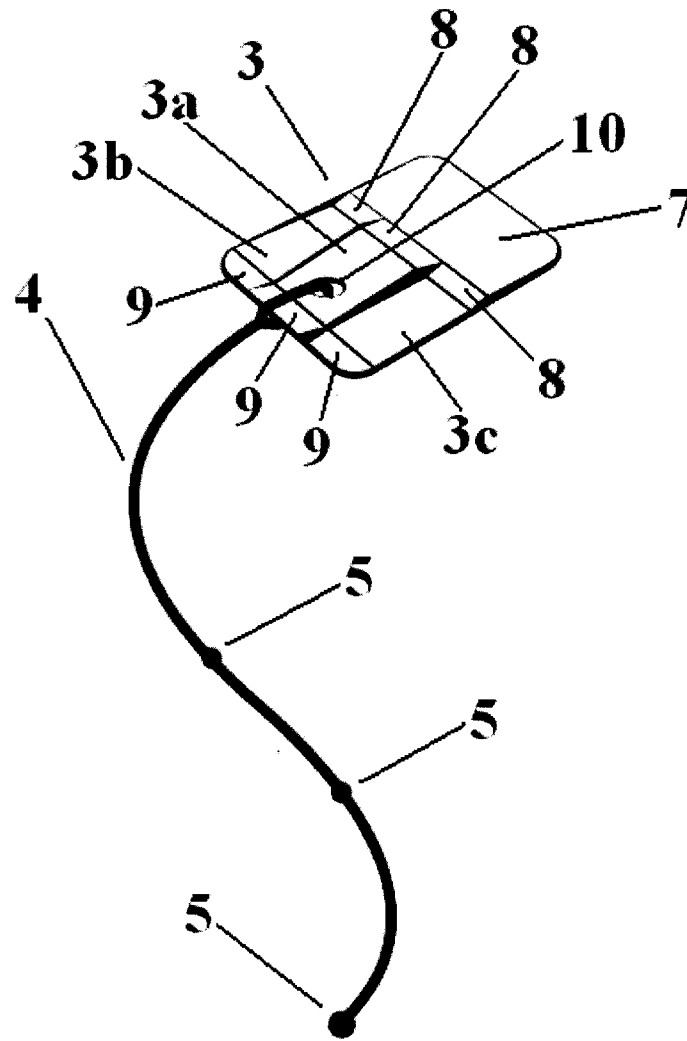


Fig. 3