РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 415**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест происхождения товаров

Географические указания

Номер государственной регистрации: **415**

Дата подачи заявки: **14.08.2025**

Номер заявки: **2025786575**

Дата государственной регистрации: **14.05.2026**

Опубликовано: **14.05.2026**

Географическое указание:

КАСИМОВСКИЙ ЛЯВАШ

Указание товара:

мучное кулинарное изделие

Место происхождения (производства) товара (границы географического объекта):

Касимовский муниципальный округ Рязанской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Касимовский край известен своей древней историей и богатой культурой. Касимов по праву называют городом двух культур: русской и татарской. На протяжении многих веков здесь мирно сосуществуют два народа разной национальности, которые бережно относятся к своим традициям, сохраняя и передавая их будущим поколениям. Одна из ярких страниц истории связана с Касимовским ханством, образованным в XV веке. До наших дней дошли особенности быта и национальной кухни касимовских татар. Одним из популярных блюд является ляваш. Хотя название «ляваш», возможно, сродни русскому «леваш, левашник» (они тоже с фруктовой начинкой), но в Касимове его готовят исключительно татары и этот пирожок является местной изюминкой.

В 2013 году изучение истории и техники приготовления ляваша стало основной темой кулинарной экспедиции. По воспоминаниям жителей д. Ахматово, с. Подлипки, г. Касимова женщины издавна подавали это лакомство на столы в татарских семьях в основном только на праздники или особые семейные торжества. Изначально ляваш готовили с яблочной пастилой или сыровялеными ягодами. Изюм был дорогим и редким продуктом. Но позже его стали чаще добавлять, возможно, из-за простоты начинки.

Большой интерес к разнообразной национальной кухне и востребованность продукции у горожан и гостей города привели к идее открытия этно-кафе «Татарская сказка». Там был представлен и приготовленный по старинной рецептуре «Касимовский ляваш». Посетители кафе, гости города высказывались о том, что нигде не видели и не слышали о таком блюде. Выяснилось, что о нём не знают не только в других регионах, но даже в соседних районах Рязанской области.

Более глубокое изучение истории и техники приготовления ляваша позволило сохранить старинный рецепт этого блюда. Сейчас в кафе проводится мастер-класс по изготовлению популярного сладкого пирожка, который можно продегустировать (по отзывам ощущение, что он тает во рту) или взять с собой в качестве гастрономического сувенира. Здесь же оформлена экспозиция мебели татарского быта, одежды, посуды, чтобы посетители максимально погружались в касимовский татарский колорит.

«Сладкий треугольник», как его называют в народе, пользуется неизменным успехом у людей разной национальности и является постоянным угощением на различных мероприятиях и выставках, среди которых: Международная туристическая выставка «Интурмаркет-2024», Международный форум выставка по туризму «ОТДЫХ Leisure 2024», Открытый фестиваль национальных культур (г. Касимов, 2020 г.), Областной праздник «Касимовский Сабантуй» (разные годы).

Описание характеристик товара:

Касимовский ляваш представляет собой жареный в масле сладкий пирожок с изюмом или сухофруктами треугольной формы.

Тесто готовится из муки пшеничной, тёплого молока, яиц, сливочного масла или маргарина, соды, соли и сахарного песка. Для жарки используется растительное масло.

Внешний вид: ляваши имеют треугольную форму с фигурными краями.

Консистенция: хрустящая, воздушная.

Цвет поверхности: светло-коричневая.

Вкус: свойственный пресному тесту, сладкий.

Запах: свойственный пресному тесту.

Массовая доля влажности изделия: 15-20 %.

Вес изделия: 80-100 грамм.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Производство «Касимовского ляваша» состоит из следующих этапов:

1. Визуальный контроль продуктов:

- муки пшеничной;
- молока;
- масла сливочного или маргарина;
- масла растительного;
- яйца;
- мёда
- ингредиентов начинки.

Муку проверяют, попробовав щепотку на вкус. Если клейкая, образовывается комочек, а не рассыпается, то подходит для выпечки (по-татарски «якше тамнэ» - хорошая, вкусная).

2. Приготовление теста.

В удобную для замеса миску влить тёплое молоко, разбить куриное яйцо, добавить соду, соль, сахарный песок. Перемешать. Растопить сливочное масло или маргарин и влить в яично-молочную смесь. Подсыпать муку и перемешивать до тех пор, пока не образуется относительно эластичное и не липнущее к рукам тесто, которое можно уже замешивать вручную. Тесто скатать в шар, охладить.

3. Приготовление лявашей.

Изюм или сухофрукты помыть и откинуть на дуршлаг, чтобы освободиться от лишней жидкости.

Охлаждённое тесто разделить на шарики величиной с апельсин, тонко раскатать в форме круга. Круг разделить на 8-12 секторов. В середину каждого сектора положить промытый размягчённый изюм или сухофрукты. Сверху на изюм или сухофрукты добавить сахарный песок, полить медовой водой, чтобы сахар в готовом изделии не скрипел на зубах. Медовую воду готовят

из расчета 1 чайная ложка мёда на 200 мл воды. Далее размеченные секторы смочить медовой водой с помощью силиконовой кисточки и накрыть вторым кругом из теста. Промять треугольники ребром ладони или деревянной круглой палочкой, чтобы тесто скрепилось. Слегка придавить сверху, чтобы удалить излишки воздуха. Залепить края. Фигурным ножом разделить и обрезать по кругу.

4. Режим жарки.

Ляваши обжарить в разогретом растительном масле по 30-40 сек. с каждой стороны.

5. Контроль готовой продукции.

6. Упаковка и хранение готовой продукции.

Готовые изделия упаковываются в целлофановые пакеты или картонные коробочки. Срок хранения 2-3 дня. Упакованная продукция подлежит хранению в помещении с температурой 20-25 °С при условиях, исключающих воздействие атмосферных осадков. Реализация продукции производится на месте изготовления.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

1. Визуальный контроль сырья (пшеничной муки, молока, яйца, сода, сливочного масла или маргарина, растительного масла, мёда, ингредиентов начинки). Продукты должны быть без постороннего запаха, гнили, плесени, трещин (яйцо) и т.д.

Упаковка продуктов должна быть целой, не вздутой, чистой, без повреждений. На упаковках должна быть информация на русском языке с указанием срока годности и изготовителя.

2. Контроль готовой продукции.

Контролируется каждая партия готовой продукции - осуществляется визуальный осмотр готовой продукции на предмет соответствия заявленным характеристикам.

Приемка каждой партии готовой продукции проводится визуально по показаниям внешнего вида, веса, формы, цвета, вкуса, запаха и другим органолептическим характеристикам.