

Popularny wypiek produktów tradycyjnych

21 wrz 2015 13:19

Chleb szczeciński jest 34. pozycją na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W plebiscyfe 11 września wzięli udział...

Tradycja jego wypiekania, według obecnie stosowanej i znanej receptury, sięga co najmniej końca lat 60-ych XX wieku. Pierwsza powojenna wzmianka o tym chlebie można odnotować w notowaniach archiwalnych makulatury szczecińskich piekarni. Wskazującami wpisania chleba na listę produktów tradycyjnych był **Leszek Pionka**, Starosta Cechu Rzemiosł Spożywczych oraz **Andrzej Wojciechowski** właściciel Piekarni „Cukierki” „Włoszchowski”. W spotkaniu udział wzięli także **Dariusz Bielecki**, wojewoda pomorski.

– Dział kończymy tak naprawdę projekt rozpoczęty kilka lat temu. Docieramy został produkt wytwarzany przez nasze lokalne piekarnie, które przysyłając go z sposobu tradycyjny, zatrudniając pracowników ze Szczecina. Zdecydowanie wpisujemy miejsce, gdzie możemy kupić naszą kłopotliwą żywność... mówi wiceburmistrz **Jarosław Rębek**, spikujący wnieśliście.

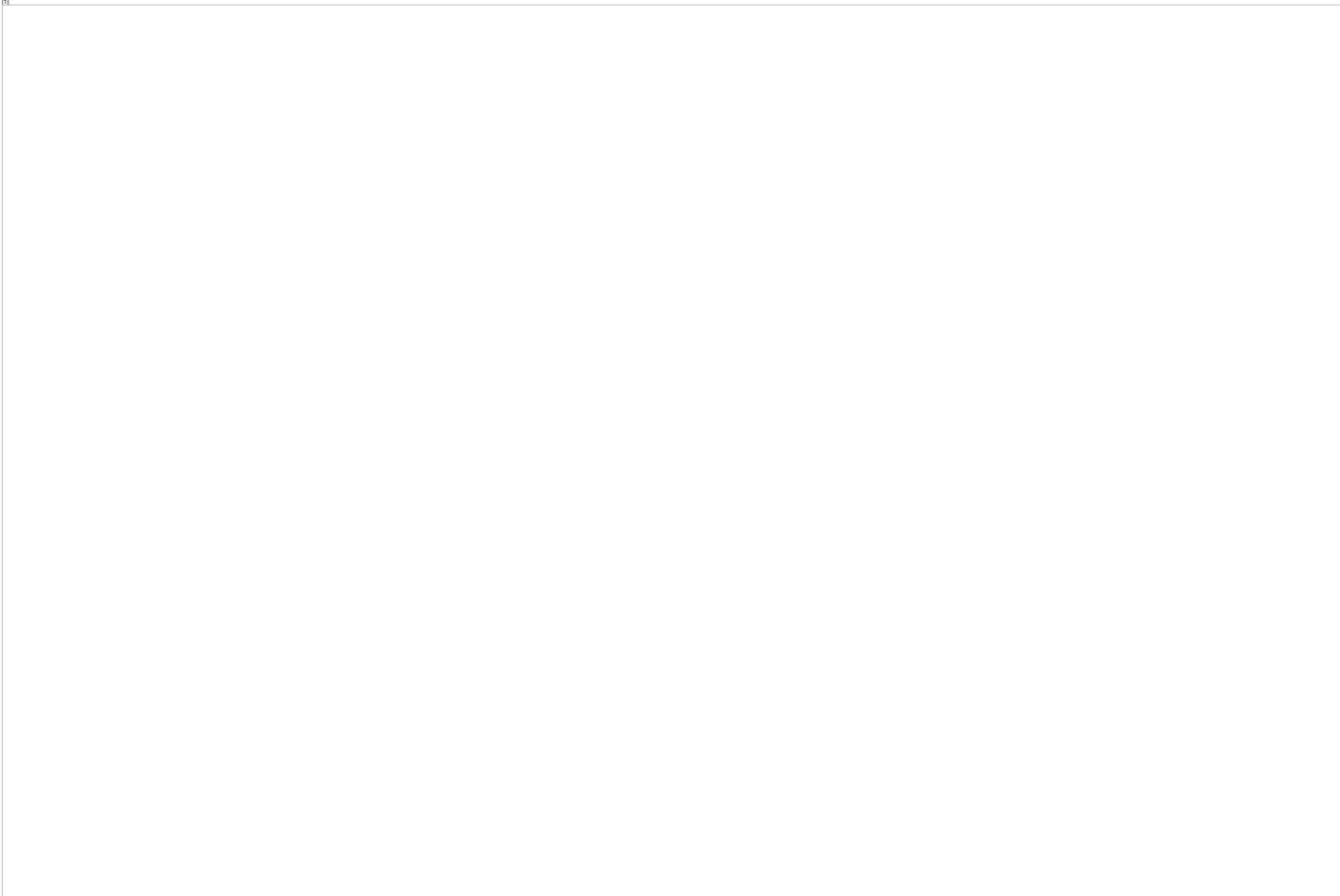
Aby Chleb szczeciński mógł zostać wpisany na listę, musieliśmy znaleźć udokumentowaną jego historię... Zbióriliśmy stare faktury, notatki i dokumenty z tamtych lat. Mówi nam, że jak w latach 70. produkowano chleb z ciastem i masłem. Dodał przynajmniej nasz jak najlepszą jego jakość. Podałmy własnie specyfikację, kapitulę cennikową, która była dla nas, aby chleb miał skład i aby był produkowany jak do dawnych czasów... mówi starosta Cechu Rzemiosł Spożywczych **Leszek Pionka**.

Chleb szczeciński wypiekany jest przede wszystkim w małych piekarniach stolicy Pomorza Zachodniego... Miał on być wypiekany w specjalnych warunkach, w oparciu o ściśle przestrzegany przepis. Wskazywał cennikiem na naturalne bakterie w ciasta, które pomagają przy fermentacji. To właśnie te bakterie są naturalne jest najważniejszą... opowiadał **Andrzej Wojciechowski**, który tego dnia świętował także 70-letnie swoje piekarnie.

Odnajdując powojenną historię powstania Chleba szczecińskiego nie można pominąć historii szczecińskiego piekarnictwa. Historia o codziennym życiu w powojennym roku powojennego Szczecina oraz niedługo obchodzonej kapitulacji chleba dostarczają nam ciekawe perspektywy spójne z jego powojennymi mieszkańcami. W swoich wspomnieniach pierwszy prezydent Szczecina, Piotr Zarwicki podzielił się jak i sposób, w którym do Szczecina po wojnie przybyły władze województwa, a więc dzień 9 maja 1945r... Archiwalnym dokumentem przesyła władz województwa do Szczecina był dostawowy przepis o nowych przepisach chleba do ciasta, w tym celu, do obrotu w piekarni Maszyn przy wozach. Na Białymostku Warszawskim i ulicy Mickiewicza (Pierwszy szczeciński rok 1945, P. Zarwicki). Mówi nam, że od lat receptury wypieku chleba szczecińskiego powstawała kilka miejscowych piekarni. Wśród nich jest najstarsza szczecińska piekarnia Wojciechowska, która powstała została zaraz po wojnie, we wrześniu 1945 roku.

Chleb szczeciński pieczony jest w wielu szczecińskich piekarniach od lat 80. XX wieku, według receptury zastrzeżonej przez Cech Rzemiosł Spożywczych w Szczecinie. W latach 60-ych ubiegłego wieku, w trakcie zmagań o prawo do wypieku w piekarniach, które odbyły się we Francji. Chleb szczeciński zdobył uznanie ówczesnego jury konkursu. Najważnym wyróżnieniem zdobył przez to tradycyjny przepis, który został w 2014 r. w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” – Smaki Regionów” nagrody w kategorii produkty i przepisy pochodzenia rodzimego, podkategorie produkty zbożowe.

Galeria





04



04



图



PH

