

Opublikowany na (<https://wrir.archiwum-wzp.pl>)

[Strona główna](#) > Tradycja zobowiązuje

Strona

Tradycja zobowiązuje

16 paź 2015 15:00



W październiku br. pasztecik szczeciński będzie obchodził swoje 46 urodziny. Inicjatorką i zarazem współautorką receptury na ten szczeciński specjał była p. Bogumiła Polańska. Już pod koniec lat 60 ubiegłego wieku Szczecinianie i nie tylko oni, bo również mieszkańcy przygranicznych niemieckich landów zjadali się tym ciepłym drożdżowym rarytasem. Jak zapewnia sama twórczyni pasztecika, jego wysoka jakość zawsze wynikała z zachowania określonych metod wytwarzania m.in. doboru odpowiednich surowców, samodzielnym przygotowaniu zarówno ciasta drożdżowego jak i nadzienia oraz serwowania go

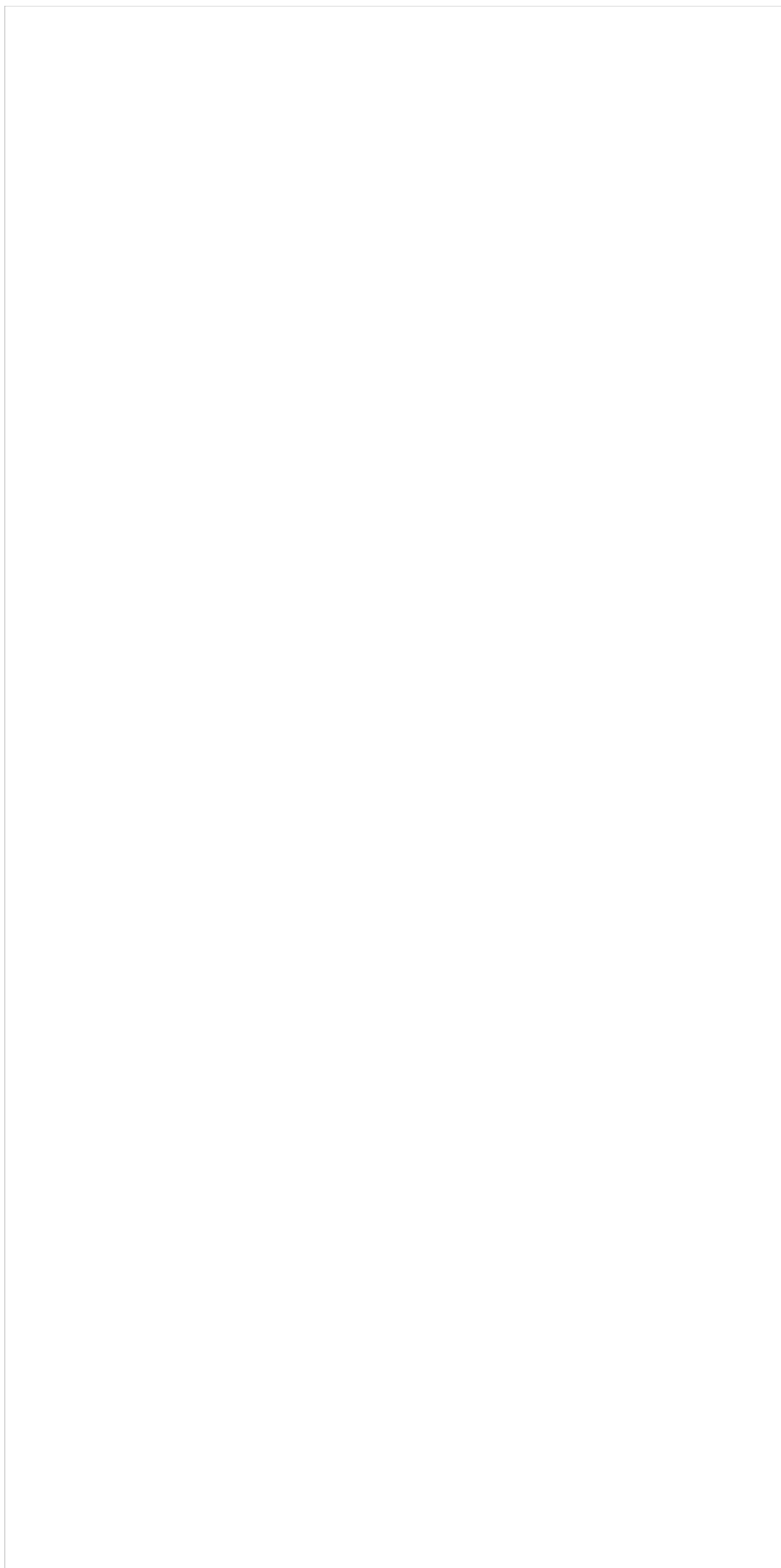
klientom na ciepło prosto z maszyny. Początkowa wersja dla wszystkich, czyli z mięsem wołowym, z biegiem lat rozszerzona została o farsz : serowo-pieczarkowy, z kapustą i grzybami oraz jajkiem, zyskując tym samym uznanie wegetarian.

Niezmienioną od ponad pół wieku recepturę pasztecika szczecińskiego i starania p. Polańskiej w utrzymaniu wysokiej jego jakości, w dniu 13 grudnia 2010r. docenił także Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi wpisując go na Listę Produktów Tradycyjnych. Był to kolejny sukces p. Polańskiej i Jej współpracowników, którzy od 46 lat w tym samym miejscu Szczecina przy ul. Wojska Polskiego 46 dbają o dobrą markę tego tradycyjnego produktu.

Przysmakowi kulinarnemu o tak długim istnieniu na naszym rynku żywnościowym należy się święto, i to nie byle jakie, bo tylko jemu poświęcone. Takim świętem powinien być Dzień Pasztecika Szczecińskiego. Wydarzenie, które starszym mieszkańcom Szczecina przypomni jego smak, a młodszych zachęci do popróbowania. Dlatego też wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego wraz z wytwórcami tego tradycyjnego produktu zachęca wszystkich mieszkańców do skosztowania naszego rodzimego specjału. W dniu 20 października br., podczas Dnia Pasztecika Szczecińskiego każdy jego smakosz będzie mógł go nabyć po obniżonej cenie, w punktach sprzedaży, które pod nazwą pasztecik szczeciński oferują produkt tradycyjny wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. A trzeba wiedzieć, że takich punktów w Szczecinie, które wytwarzają takie paszteciki jest niewiele. Po te tradycyjne należy udać się do poniższych punktów sprzedaży:

1. Baru Gastronomicznego „Pasztecik” przy ul. Wojska Polskiego 46, skosztujemy wszystkie jego rodzaje : mięsny, serowo-pieczarkowy, z kapustą i grzybami oraz z jajkiem; wtorek – 20 października br. czynny w godz. 10.00-19.00;
2. Pasztecika w CH Molo przy ul. Mieszka I nr 73 gdzie posmakujemy serowo-pieczarkowego; wtorek – 20 października br. czynny w godz. 9.00 – 21.00;
3. Mario Pasztecik Rynek Zdroje, ul. Mł. Polskiej 26 B, Pawilon nr 45, który oferuje pasztecik tradycyjny serowo –pieczarkowy; wtorek – 20 października br. czynny w godz. 10.00 – 18.00;
4. „Pasztecik Galaxy”, Al. Wyzwolenia 18, 70-554 Szczecin, gdzie można skosztować pasztecik tradycyjny z nadzieniem serowo-grzybowym; wtorek – 20 października czynny w godz. 9.00-21.00.

Galeria



[1]

Adres źródłowy: https://wrir.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/tradycja-zobowiazuje?mobile_switch=mobile

Linki

[1] https://wrir.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/rollup_produkt_tradycyjny_pasztecik2.jpg