To już 46 lat

22 paź 2015 12:03 Autor: Introdukcaeki

20 października br. produkt tradycyjny pn. Paszteciik szczeciński obchodził swoje 46. urodziny. Była to również okazja do zaraania logo dnia z Dzień Paszteciika Szczecińskiego.

Miało przypomnieć, że inspiracją i zarazem współzakładcą receptury na ten szczeciński specjał była p. Bogumiła Polańska, która Japonia, że jego wyrobu jakości zawsze wyróżniał z zachowania orientalnych metod wytwarzania m.in. dużora odpowiednich surowców, samodzielnego przygotowania zamiaru ciasta drożdżowego jak i nadzienia oraz serwowania go kliente na ciepło - w przeciwieństwie do innych, masowo produkowanych, produktów. Pasztecik szczeciński jest produktem o bogatej historii i ciągnem tetrodukcyjnie zadata z tło w: serwow pieczarkowej, z kapusty i grzybami oraz jajkiem, dyskuje tym samym zarówno wegetarian.
Wszystkie wymienione od poznań jeli wielku receptury pasztecika szczecińskiego i istnienia p. Polańskiej w utrzymania wyrobnij jego jakości, w dniu 12 grudnia 2015r. dozwolił także Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi wyrażąc go na Listę Produktów Tradycyjnych. Podczas Dnia Paszteciika Szczecińskiego każdy jego smakosz mógł go nabyć po obniżonej cenie w punktach sprzedaży, które zostały wcześniej wyznaczone. Dzień Paszteciika Szczecińskiego odbył się w Centrum Tradycji i Promocji Produktów Tradycyjnych im. R. Galica wnedtrze, że takich punktów w Szczecinie, które wykazywały takie paszteciki jest sieszetk. Pic W Sadzyjuje nakolasi ałaki wy do poszukiwań punktów sprzedaży.
1. Biuro Gastronomii Lenego „Paszteciik" przy ul. Wojska Polskiego 49, gdzie można kyle skosztować wszystkich jego rodzaje - mięsny, serowo-pieczarkowy, z kapusty i grzybami oraz z jajkiem.
2. Bistro „Pasztecik" przy ul. Wojska Polskiego 49, gdzie można kyle skosztować: serowo-pieczarkowego;
3. Mini Paszteciik Nyska Zdroje, ul. Mr Pocztowy 28 B, Paszteciik o 45, który oferowali paszteciik tradycyjny serowo – pieczarkowy;
4. „Paszteciik Galery", Al. Wyzwolenia 18, 70-564 Szczecin, gdzie można kyle posmakowaić paszteciik tradycyjny z nadzieniem serowo-grzybowym.

Tradycję wytwarzania naszego szczecińskiego smakołyku i wyrobą jego jakości potwierdzili także p. Jarosław Rakus - Prezydent Miasta Wojewódzkiego Zachodniopomorskiego oraz Dyrektorzy Dnia Paszteciika Szczecińskiego wszystkie cztery punkty sprzedaży, dzięki jego wytwórcom gotowa zadowolonych konsumentów.

Galeria

[1]

[2]