

Dzień Pasztecika Szczecińskiego

19 paź 2016 11:16

20 października już po raz drugi obchodzić będziemy Dzień Pasztecika Szczecińskiego, a także 47 urodziny tego lubianego przez mieszkańców i turystów przysmaku. Gdzie w tym dniu zjemy tradycyjny pasztecik, w specjalnej promocyjnej cenie?

Historia pasztecika szczecińskiego sięga końca lat 60. XX w., kiedy to ówczesna Szczecińska Spółdzielnia Społem otrzymała od radzieckiego demobilu maszynę służącą do wyrabiania pierożków, nazwanych pasztecikami. Przysmak z drożdżowego ciasta pokochali mieszkańcy, ale i także turyści odwiedzający Szczecin. Początkowo serwowane były z farszem mięsnym, później także z masą jajeczną i rybną, z twarogiem na słodko lub słono. Dziś w sprzedaży dostępne są także z serem i pieczarkami czy kapustą i grzybami. W grudniu 2010 pasztecik szczeciński został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych na wniosek Bogumiły Polańskiej, z najdłużej serwowującego do dziś ten przysmak Baru Gastronomicznego przy al. Wojska Polskiego 46.

- Przed nami druga edycja Dnia Pasztecika Szczecińskiego. Zachęcamy do próbowania tego tradycyjnego przysmaku dostępnego praktycznie w każdym większym mieście w regionie. Akcję tę wykorzystujemy też do rozmów na temat jakości serwowanych pasztecików. Chcielibyśmy, aby pasztecik w każdym miejscu smakował tak samo dobrze - mówi Wicemarszałek Województwa Zachodniopomorskiego Jarosław Rzepa.

Tradycyjny, czyli jaki? Przede wszystkim przygotowany z naturalnych składników, serwowany prosto z maszyny. Nigdy mrożony lub powtórnie odgrzewany! Tajemnica receptury kryje się w proporcjach i odpowiednim sposobie mieszania składników. I właśnie takie paszteciki zjemy w czterech szczecińskich punktach i barach, które przystąpiły do akcji Urzędu Marszałkowskiego i zadeklarowały, że w sprzedaży oferują pod nazwą pasztecik szczeciński produkt tradycyjny. Po te tradycyjne warto udać się do:

1. **Baru Gastronomicznego „Pasztecik”** przy al. Wojska Polskiego 46, skosztujemy wszystkie jego rodzaje: mięsny, serowo-pieczarkowy, z kapustą i grzybami oraz z jajkiem; 20 października br. czynny w godz. 10.00-19.00;
2. **Pasztecika przy Hali Piastowskiej**, ul. Barbary 1 a, który oferuje pasztecik tradycyjny mięsny, serowo-pieczarkowy, z kapustą i grzybami oraz z jajkiem; 20 października br. czynny w godz. 9.30-17.30;
3. **Pasztecika w CH Moło** przy ul. Mieszka I nr 73, gdzie posmakujemy serowo-pieczarkowego; 20 października br. czynny w godz. 9.00 – 21.00;
4. **Pasztecika w CHU Manhattan**, pawilon nr 47 B, przy ul. Staszica 1, gdzie można skosztować pasztecik tradycyjny z nadzieniem serowo-pieczarkowym; 20 października br. bar czynny w godz. 10.00-18.00.

W tych punktach pasztecik szczeciński 20 października 2016 r. kupimy w promocyjnej cenie 2,5 zł.

Galeria



[1]



[2]

Adres Źródłowy: https://wrir.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/dzien-pasztecika-szczecinskiego?mobile_switch=mobile

Linki

- [1] https://wrir.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/10b_miesiac_pazdiernik_2016.jpg
- [2] https://wrir.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/10bc_miesiac_pazdiernik_2016.jpg