

Pasztecik szczeciński obchodził 47 urodziny

21 paź 2016 8:41 Autor: trischalski

Za co kochamy paszeczki szczecińskie? Odpowiedź na to pytanie zna właścicielka kultowego baru przy al. Wolności 46. – Od 1969 roku wykorzystujemy do produkcji paszeczek najlepsze surowce, bier dobreho konowienicw i konowienicw – mówi pani Bogumiła Polakowska, której w Orlu Paszeczki Szczecińskiego marzacek województwa Olgierd Góblewicz zryczył dalszych sukcesów i gratulował pięknej tradycji wytwarzania lokalnego smacznika.

Historia paszeczki szczecińskiej sięga końca lat 60. XX w., kiedy to ówczesna Szczecińska Spółdzielnia Społem otrzymała od radzieckiego demobila maszynę służącą do wyrobienia pianeczek, nazywanych paszeczkan. – Takich maszyn już się nie produkuje – mówi Bogumiła Polakowska. Przynies z radzieckiego ciasta pokrośnł maszynkan, ale i także był i obiednkan Szczecin. Początkowo serwowane były z farcann miśnann, później także (za względu na prawną w dostawie mięsa) z masą gęsiną (rybną, z herbatkann na smaku lub słann). Cóż w zgodnój domagnę się także z serann i paszeczkan czy kaptann grzann.

Paszeczki szczecińskie można zjeść w wielu miejscach, jednak bar pani Bogumili przy al. Wolności 46 ceniony jest za niepowtarzalną atmosferę, którą wywołuje nie zmieniła się od ówczesn. Główna wina charakterystyczny rybek, a w środku znajduję się charakterystyczna moczka. 50 latka maszyn do wytwarzania paszeczek potrafi czasem stwarzać się i tak też stało się w Orlu Paszeczki Szczecińskiego. Wtedy polubnie jest nterawann lokalizacannego mechanika.

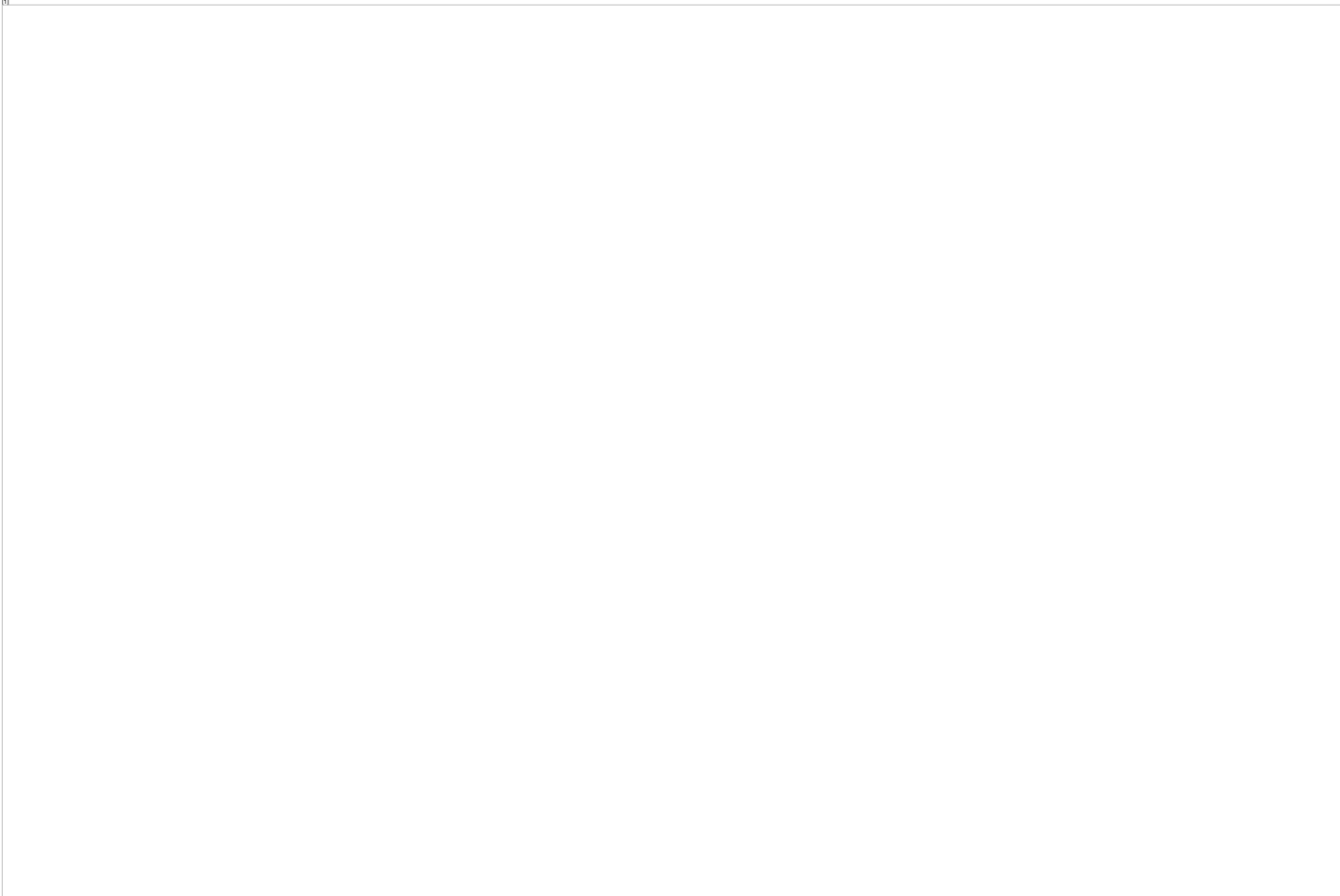
– Wychowaliśmy się na paszeczku szczecińskann i na mimacie baru przy al. Wolności 46. Czasami nie warto zmieniać, podobać za modą i globalizacann, by wszystko wyglądało tak samo. Niech paszeczki szczecińskie pozostann lokalnym produkann i baczna powodem do tego, aby przychodzić do Szczecina. To ikanny smacznik, którego warto spróbować – mówi marzacek województwa Olgierd Góblewicz, któremu najbardziej smakuję paszeczki z rybkann – Jestem zaskoczann tym, że między ludźmi nie ma, którym nie zmieniała smaku tego smacznika. To miłą jest – dodaje Bogumiła Polakowska.

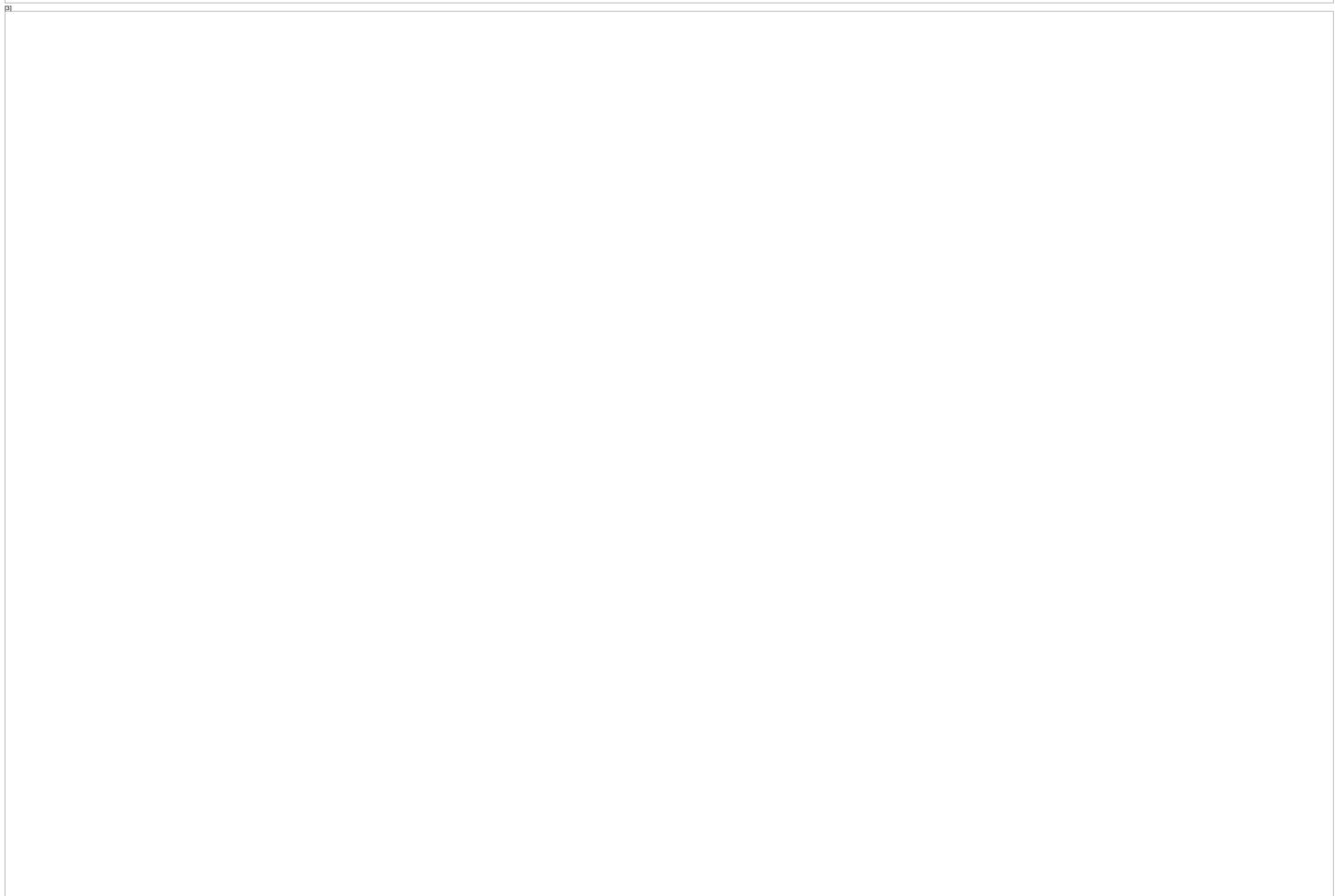
Pierwszy bar „Paszeczki” został otwarty w październiku 1969 roku, przy al. Wolności 11, więc a kina „Kosmos”. Szedł tam później przy al. Wolności 46 powstał kaptann bar, oferujący drożdżowe wypieki i do dziś pozostał jedynym miejscem serwacann wypieki według maszynnego receptury. Bar „Paszeczki” ma adres: 11 potential się pod numer 46, do wejści 88, ponieważ pawilony, w których się mieści, zostały wybudowane na początku lat 80.

W grudniu 2015 paszeczki szczecińskie, które wpłynęły na Listę Produktów Tradycyjnych na wniosek Bogumili Polakowskiej. Tradycyjny, czyli jak? Prawda wszedłim przygotowan z naturalnych składników, serwowany prosto z maszyn. Nigdy mrożony (z pewnymi ograniczenn). Istotnka receptura była sta w proporcjach i odpowiednim sposobie mieszann składników i właśnie takie paszeczki mogły być zjeść w cichych szczecińskich punktach i barach, które przystąpiły do sieci Urzędu Marszałkowskiego i zaskarżowały, że w zgodnój oferują pod nazwą paszeczki szczecińskie produkt tradycyjny. Po te tradycyjne warto było ufać się do.

- 1. Bar „Główny Rynek”, Paszeczki przy al. Wolności 46,
- 2. Paszeczki przy Hal Piastowskiej, ul. Białej 1 a,
- 3. Paszeczki w Ch Mielu przy al. Mickiewicza 173,
- 4. Paszeczki w Ch Mielu, pawilon nr 47 B.

Galeria





[4] [https://eetw.uzh.ch/eetw-ecp-gfakus/hocsp/psd/ck-szczeci/ck-objekt/47-urodziny/tytu%C5%82\\_paczki=standard](https://eetw.uzh.ch/eetw-ecp-gfakus/hocsp/psd/ck-szczeci/ck-objekt/47-urodziny/tytu%C5%82_paczki=standard)