

Tradycyjnie i smacznie w Szczecinie - Pasztecik szczeciński obchodził 48 urodziny

23 paź 2017 14:59 Autor: trichalewski

Historia paszeczki szczecińskiej sięga końca lat 60. XX w., kiedy to ówczesna Szczecińska Spółdzielnia Społem otrzymała od radzieckiego demobilu maszynę służącą do wyrobienia pierożków, nazywanych pasztecikami. Takich maszyn już się nie produkuje – mówi Bogumiła Polańska. Przypadek z drożdżowego ciasta pokochał mieszkańców, ale i także turysty odwiedzający Szczecin.

Początkowo serwowane były z farшем mięsny, później także (ze względu na przerwę w dostawie mięsa) z masą jajeczną i rybną, a baroniem na około 18. stowa. Lata w sprzedaży dostępne są także z serem i drożdżami czy grzybami. Paszeczki szczecińskie można jeść w wielu miejscach, jednak bar pawi Bogumiły przy al. Wojska Polskiego 48 cenny jest za reprezentacyjną atmosferą. Jego wystrój nie zmienił się od otwarcia. Główny wita charakterystyczny sznyt, a w środku znajduje się charakterystyczna mezzak. 50 metrów maszyną do wyrobu paszeczki potrafi czasem zburzyć się w wielu potrawach jest interwencja doświadczanego mechanika.

Pierwszy bar „Paszecik” został otwarty w październiku 1969 roku przy al. Wojska Polskiego 11, w a wia kina „Kosmos”. Szefi lat później przy al. Wojska Polskiego 48 powstał kolejny bar, oferujący drożdżowe wypieki i do dziś pozostał jedynym miejscem serwującym wypieki według niezmiennej receptury. Bar „Paszecik” spod numeru 11 przeniósł się pod numer 46, do swojej 80. ponieważ pawilon, w którym się mieścił, został wyburzony na początku lat 80.

W grudniu 2010 pasztecik szczeciński został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych na wniosek Bogumiły Polańskiej. Tradycyjny, czy jak? Powinno być wszystkim przysmakiem z naturalnych składników, serwowany prosto z maszyny. Nigdy mrożony lub powolnie odgrzewany. Tęperostka receptury trzyma się w proporcjach odpowiednim sposobie maszynowania składników. Właśnie takie paszeczki mogły być w piecu szczecińskich punktach i barach, które przetrwały do akcji Unii Europejskiej. Maszynowe i tradycyjne, że w sprzedaży oferuje pod nazwą paszeczki szczecińskie produkty tradycyjne. Płyta tradycyjne warto było udać się do:

1. Baru Gastroonomicznego „Paszecik” przy al. Wojska Polskiego 46,
2. Paszeczki przy Hal Piastowskiej, ul. Barbary 1 a,
3. Paszeczki w CH Miko przy ul. Mieszka I nr 75,
4. Paszeczki w CH Manhattan, pawilon nr 47 B,
5. Paszeczki przy ul. Bł. K. Wypoczynkowego 10.

Galeria



