

Tradycyjnie i smacznie w Szczecinie - Pasztecik szczeciński obchodził 48 urodziny

23 paź 2017 14:59

Historia paszeczka szczecińskiego sięga końca lat 60. XX w., kiedy to ówczesna Szczecińska Spółdzielnia Społem otrzymała od niemieckiego dostawcy maszynę służącą do wyrzbiania pierożków, nazywanych paszeczkanami. – Takich maszyn już się nie produkuje – mówi Bogumiła Polańska. Przysmak z drożdżowego ciasta pokochał mieszkańców, ale i także turystów odwiedzający Szczecin.

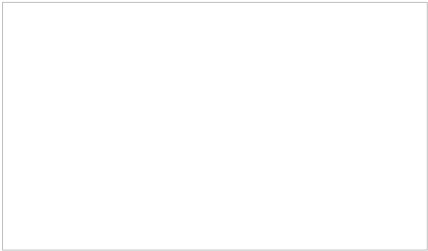
Paszeczki serwowane były z kucharzami mieszącymi, półmisi lubci (ze względu na przemył w dostawie mięsa) z masą jajeczną i rybną, z ławoczkami na skórkę lub skróto. Długo w sprzedaży dostępne są także z serem i pieczarkami czy kapustą i grzybami. Paszeczki szczecińskie można znaleźć w wielu miejscach, jednak bar pani Bogumiły przy al. Wolności 46 ceniony jest za niepowtarzalną atmosferę. Jądro wytwórci nie zmieniło się od dzisiaj. Stodoła charakterystyczny sznyt, a w środku znajduje się charakterystyczna mozaika. 50-letnia maszyną do wywiercania paszeczek potrafi czasem zburzować się i wtedy potrzebna jest interwencja doświadczanego mistrza.

Pierwszy bar „Paszecik” został otwarty w październiku 1969 roku przy al. Wolności 11, stał a w kina „Komosa”. Szkielet półmisi przy al. Wolności 46 powstał kolejny bar, oferujący drożdżowe wypieki i do dziś pozostał jedynym miejscem serwującym wyroby według niezmiennej receptury. Bar „Paszecik” spod numeru 11 przeszedł się pod numer 46, do swojej 81, ponieważ pawilony, w których się mieścił, zostały wyburzone na początku lat 90.

W grudniu 2010 paszeczka szczecińska została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych na wniosek Bogumiły Polańskiej. Tradycyjny, czyli jak? Przede wszystkim przygotowany z naturalnych składników, serwowany prosto z maszyny. Nagdy maszyn lub powłonek odgrzewany? Tajemnica receptury kryje się w proporcjach i odpowiednim sposobie mieszania składników. I właśnie takie paszeczki mogą być w piecach szczecińskich parówek i barach, które przetrwały do dzisiaj. Urzędu Marszałkowskiego i zalecały, że w sprzedaży oferują pod nazwą paszeczki szczeciński produkt tradycyjny. Po te tradycje warto było ująć się do:

1. Baru Gastronomicznego „Paszecik” przy al. Wolności 46,
2. Paszeczka przy Hal Piastowskiej, ul. Barbary 1 a,
3. Paszeczka w CH Molo przy ul. Mieskiej 1 nr 73,
4. Paszeczka w CH1 Marhalla, pawilon nr 47 B,
5. Paszeczka przy ul. St. K. Wyszyskiego 10.

Galeria



[1]
Adres źródłowy: https://wetr.archive.wcp.pl/aktualnosci/nowy-jahre-i-amerzenie-w-szczecinie-pazdzieln-szczecinski-obchodzi-48-urodziny/mobile_switch=mobile

Linki

- [1] https://wetr.archive.wcp.pl/files/default/files/nowe_jahre.jpg
- [2] https://wetr.archive.wcp.pl/files/default/files/20171020_114140.jpg
- [3] https://wetr.archive.wcp.pl/files/default/files/20171020_114059.jpg