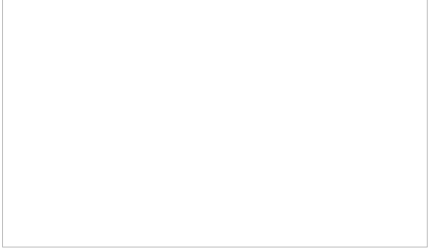


Tradycyjnie i smacznie w Szczecinie - Pasztecik szczeciński obchodził 48 urodziny

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 46 ceniony 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”. Szklę lat później przy al. Wojska Polskiego 46 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. rocznicy powstania, w których się mieści, zostały wyburzone na początku lat 90.

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 pozbawiony odgrzewany. Tępernia receptury trzyma się w proporcjach odpowiednim sposobie mieszania składników i właśnie takie paszeczki mogły być w piecu szczecińskich punktach i barach, które przetrwały do akcji Unii Europejskiej. Marszałkowskiego i zaskarżenieli, że w sprawie oferty pod nazwą paszeczki szczecińskiej produkt tradycyjny. Pó w tradycyjne warto być uciec 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. Mieszkę 107;
4. Paszeczki w CH Manhattan, pawilon nr 47 B;
5. Paszeczki przy ul. B. K. Wypoczynkowego 10.

Galeria

