

### **Pierniki szczecińskie (12)**

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 28.07.2011r.

Kategoria – wyroby piekarnicze i cukiernicze

Miasto Szczecin

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez  
Jana Tabińskiego, P.P.H TAST ze Szczecina



Autor zdjęcia : Jan Tabiński, P.P.H TAST ze Szczecina

Już w 1938r. źródła historyczne podają informację o istnieniu „Pierników Szczecińskich”, niem. „Stettiner Peperkoken”. W archiwalnych egzemplarzach tygodnika „Stettin. Nachrichtenblatt des Stettiner Verkehrsvereins”, w zeszycie nr 24, z okazji Świąt Bożego Narodzenia zamieszczony został wierszyk poświęcony Piernikowi szczecińskiemu:

*„Wesołych Świąt !*

*Szczeciński piernik*

*Najbardziej kuszący!*

*Wśród wszystkich znany*

*I ojców i ciotek*

*W Kanadzie i na południu.*

*Wszyscy go niosą w świątecznym czasie*

*Tego bardzo, bardzo dużego*

*Szczecińskiego piernika”*

W tym samym roku zapoczątkowana została przez ówczesne władze Szczecina nowa tradycja ustawiania na placach miasta wysokich choinek przystrojonych kolorowymi piernikowymi figurkami: marynarzy, kotwic, kutrów rybackich, mew, ryb. Ta nowa dekoracja adwentowa ulic Szczecina zaprojektowana została przez głównego architekta dr Reichowa. Ponadto piernikowe przysmaki nie ozdabiały jedynie miejskich choinek, ale można je było kupić we wszystkich piekarniach i cukierniach Szczecina.

Współcześnie do przygotowania „Pierników szczecińskich” stosuje się : mąkę pszenną lub żytnią, migdały, miód, cukier brązowy, cynamon, goździki, kardamon, imbir, gałkę muszkatołową, skórkę cytrynową oraz sodę oczyszczoną. Ten wspaniały produkt, o słodko-korzennym smaku wypiekany jest w charakterystycznych kształtach, związanych najczęściej z tematyką morską : statków, marynarzy, mew, ryb, kotwic, żaglówek, latarni itd. Tak przygotowane goszczą na stołach domostw z okazji różnych świąt, jarmarków, czy konkursów.

Najlepszym tego przykładem jest zachodniopomorska edycja konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, kiedy to w 2007 roku powyższy produkt został doceniony przez członków jury, zajmując I miejsce w kategorii „Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego”.