

Paprykarz szczeciński (9)

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 13.12.2010r.

Kategoria – produkty rybołówstwa

Gmina Sianów, powiat koszaliński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez

DEGA Zakład Pracy Chronionej

Spółkę Akcyjną z Karnieszewic



Autor zdjęcia : Filip Kacalski

Receptura paprykarza szczecińskiego powstała w 1965 roku podczas dalekomorskich połowów. Początkowo jego głównym składnikiem było mięso z różnych gatunków afrykańskich ryb, pulpa pomidorowa sprowadzana z Bułgarii, Węgier i Rumunii, ostra afrykańska papryczka - pima, warzywa i przyprawy. „ *Kiedyś nasi technologowie ze statków – chłodni spróbowali w którymś z afrykańskich portów lokalnego przysmaku czop-czop. Była w tym ryba, ryż i bardzo ostra przyprawa – pima*”. (Wspomnienia Bogusława Borysewicza założyciela Zakładu PPDiU Gryf). Z czasem do paprykarza zaczęto dodawać ścinki powstałe przy krojeniu zamrożonych bloków rybnych (powstawały z nich kwadratowe, panierowane kostki). Według normy ZN-67/ZGR-09815 obowiązującej od 1 lutego 1967 r. paprykarz szczeciński to rozdrobniona masa powstała przez wymieszanie mięsa ryb z ryżem, koncentratem pomidorowym, olejem, cebulą, przyprawiona pieprzem nigeryjskim. Paprykarz zyskał niezwykłą popularność w kraju, a także za granicą. Eksportowany był aż do 32 krajów m.in. do ZSRR, Danii, USA, Japonii, Jordanii, Liberii, Węgier, Wybrzeża Kości Słoniowej i Togo. Pod koniec lat 60-tych polskie rybołówstwo zaczęło tracić łowiska u wybrzeży Afryki Zachodniej. Po zakończeniu eksploatacji wód afrykańskich, do paprykarza trafiał atlantycki mintaj i miruna. W miarę narastającego kryzysu gospodarczego i dostępności danego surowca zmieniał się skład paprykarza. Obecnie produkowany jest z wysoko gatunkowego surowca rybnego jakim jest łosoś.

Paprykarz szczeciński zdobywa wiele nagród min.: I miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”2007 w kategorii „Produkty mieszane, a także III miejsce w wakacyjnym konkursie kulinarnym „Zachodniopomorskie Je Je Je!”.