

## Strucla i pasztet – nowe pyszności na liście ministerstwa

16 lipca 2014 13:51  
Ornatażce dla wnioskodawców. Z prawej strony pani Edyta Pajor, producent pasztetu z gęsi.

### Choczańska strucla z makłem oraz Pasztet z gęsi to dwa nowe wpisane produkty z naszego regionu na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Tym samym Choczańska strucla z makłem oraz Pasztet z gęsi zostały 27 i 28 stycznia na liście Produktów Tradycyjnych z Pomorza Zachodniego. Wniósł o to wnioskodawca: nowy wpisanych produktów na listę **Edyta Pajor** (Pasztet z gęsi) oraz jej brat **Bernard i Andrzej Lukasz** (Choczańska strucla z makłem).

Podczas konferencji prasowej w Szachlinie w środy 16 lipca 2014 roku marszałek **Ogierd Góbelwicz** oraz członek Zarządu **Jarosław Rzepa** spotkali się z wnioskodawcami umieszczającymi na liście. Była to okazja do spotkania z prasą – oraz degustacji pyszności.

- Cieszą się, że lista produktów tradycyjnych z Pomorza Zachodniego powstaje się regularnie. To efekt naszych świadomych działań, zachęcyliśmy producentów do zgłaszania się. To oczywiście, że główny był regionem kuznieckim nie tylko dzięki walorom kulinarnym, ale także smakowym – mówi marszałek **Ogierd Góbelwicz**.

Członek Zarządu Województwa Zachodniopomorskiego **Jarosław Rzepa** podziękował wnioskodawców, podkreślając, że dzięki wpisaniu produktów z naszego regionu zapewniamy większą produkcję wyprawia Polacy. Emaili Regionów Pomorza Zachodnie po raz pierwszy będzie regionem parlamentarnym – Bydgoszcz tam bardzo wchodzi. Masz wystawę zgodnie utrzymana w branży miodowej, zgodnie z tym, że to właśnie miodu sławę najsłynniejszą przez zachodniopomorskich produktów tradycyjnych – mówi **Jarosław Rzepa**.

- Pasztet na pasztet przywabił moja babka w 1947 roku, która przyjeżdżała tutaj przywabiła do siebie osiedleńcy z Polski Wschodniej. Recepcja i smak ciasta znowu były regularnie mieszanych w obszarach Wzrostu i Siat. By w latach 70-tych na stół zaprosił w Choczynie i okolicy. W ciągu kilkudziesięciu lat przygotowywania struclę nie wprowadzono zmian w recepturze, a do wyrobienia masy mięsnej, składki stosuje się wyłącznie miodu od sąsiednich Choczynie i pasztetami. Jedynym ulepszeniem podczas produkcji było zastosowanie elektrycznych młynów, a także zastąpienie osłonki odnóżki odnóżki miodu przez miodu, w zależności od dostępności na rynku. Bezmięso nie wpływa na smak końcowy produktu. Obecny przepis na Choczańską struclę z makłem przetrwała się jak róża. Pierwszy etapem przygotowania ciasta jest zblendowanie struclę z karkami i makłem. Do masy dodawana jest miska i suszone. Wyrobione ciasto odstawia się do wyrobienia. Ciasto dala się na porę i rozwałkować na prostokąty, na które wykładamy masę mięsno-maklową. Prostokąty z masą mięsno-maklową "rozwałkować". Na obramowaniu prostokąty wkłada się w papier i wkłada do pieca na około 45 minut. Ciasto wykaże się dekorując lakrem i białkami.

### Choczańska strucla z makłem

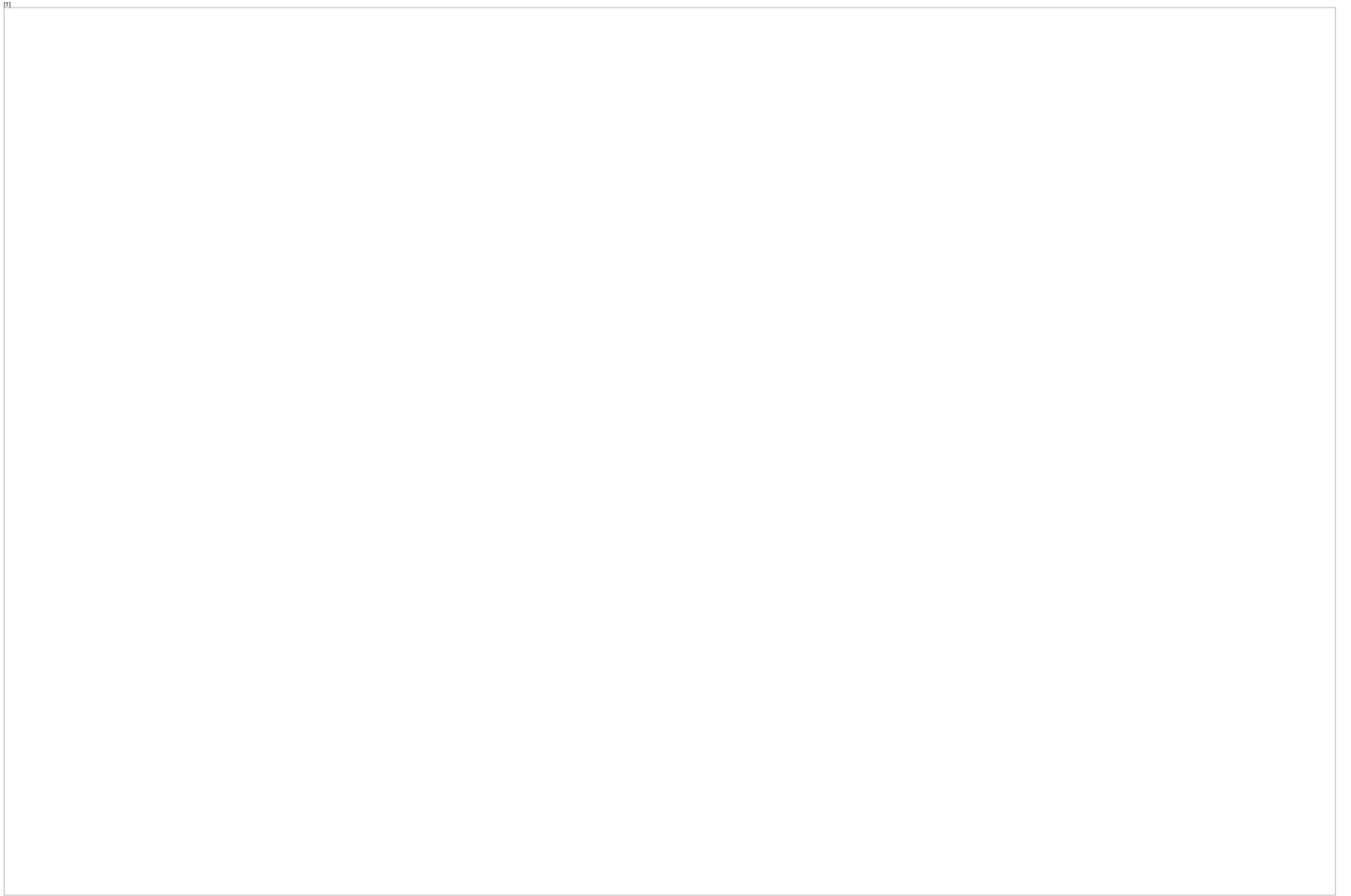
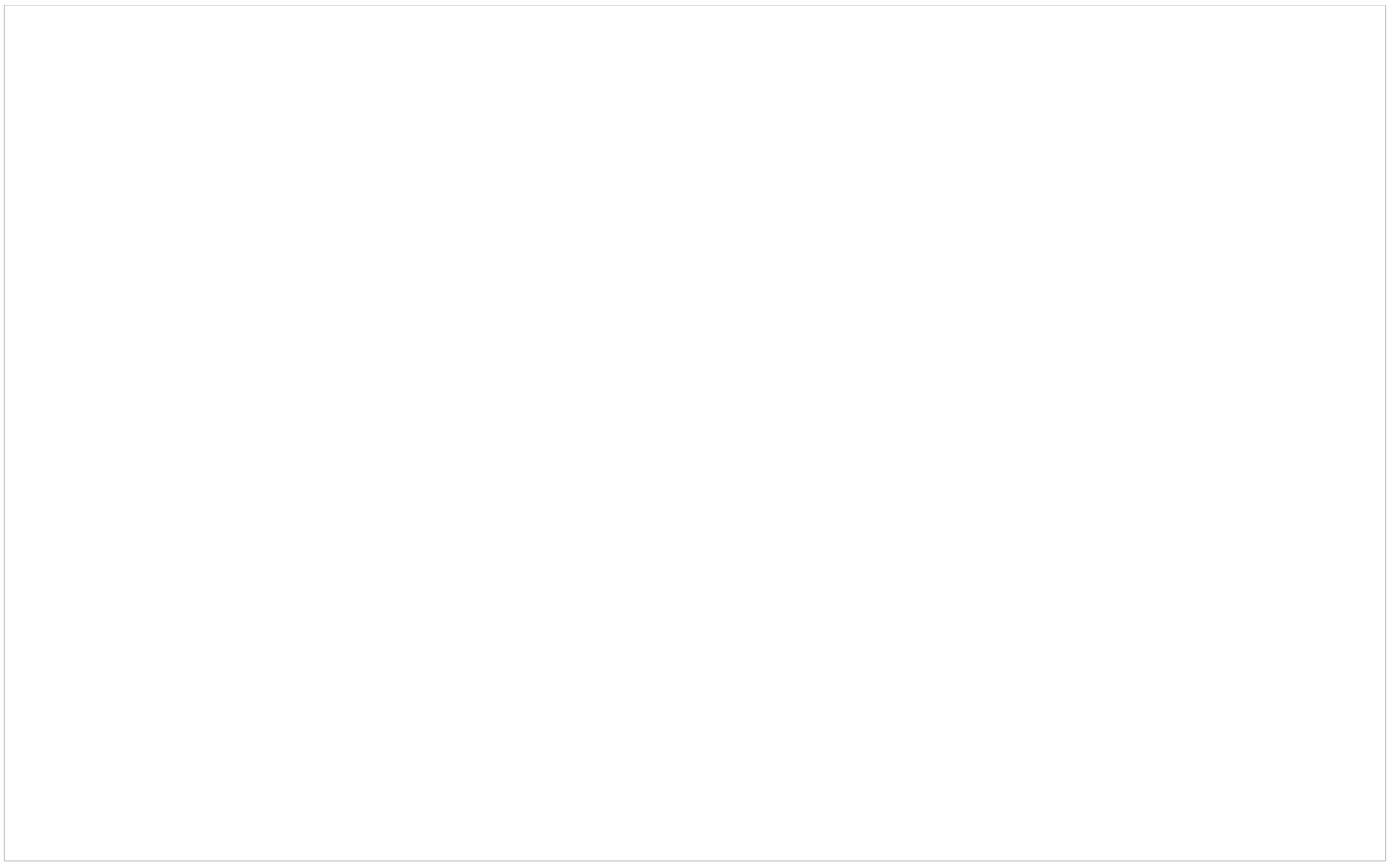
Do zachodniopomorskiego przepisu na struclę z makłem pod koniec lat 40-tych XX wieku, przywieźli ze sobą osiedleńcy z Polski Wschodniej. Recepcja i smak ciasta znowu były regularnie mieszanych w obszarach Wzrostu i Siat. By w latach 70-tych na stół zaprosił w Choczynie i okolicy. W ciągu kilkudziesięciu lat przygotowywania struclę nie wprowadzono zmian w recepturze, a do wyrobienia masy mięsnej, składki stosuje się wyłącznie miodu od sąsiednich Choczynie i pasztetami. Jedynym ulepszeniem podczas produkcji było zastosowanie elektrycznych młynów, a także zastąpienie osłonki odnóżki odnóżki miodu przez miodu, w zależności od dostępności na rynku. Bezmięso nie wpływa na smak końcowy produktu. Obecny przepis na Choczańską struclę z makłem przetrwała się jak róża. Pierwszy etapem przygotowania ciasta jest zblendowanie struclę z karkami i makłem. Do masy dodawana jest miska i suszone. Wyrobione ciasto odstawia się do wyrobienia. Ciasto dala się na porę i rozwałkować na prostokąty, na które wykładamy masę mięsno-maklową. Prostokąty z masą mięsno-maklową "rozwałkować". Na obramowaniu prostokąty wkłada się w papier i wkłada do pieca na około 45 minut. Ciasto wykaże się dekorując lakrem i białkami.

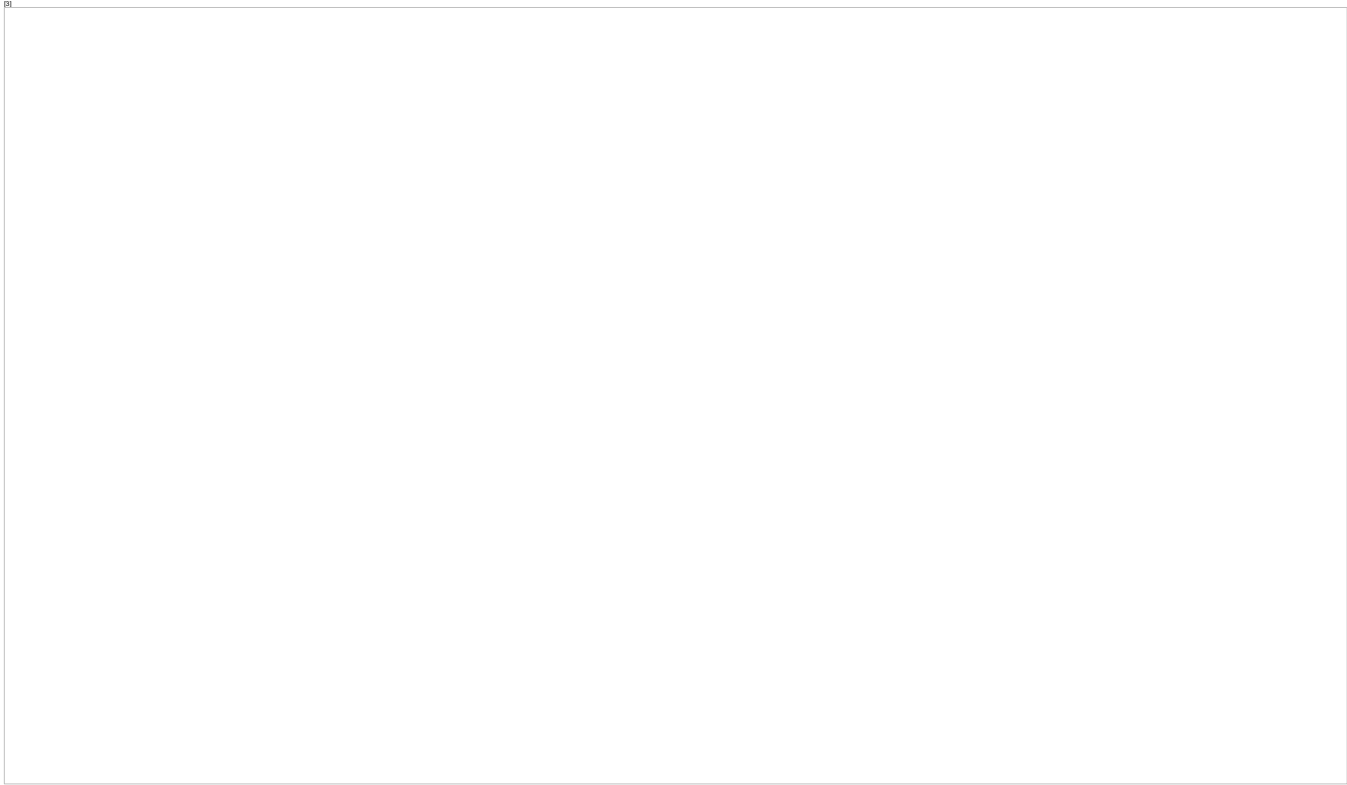
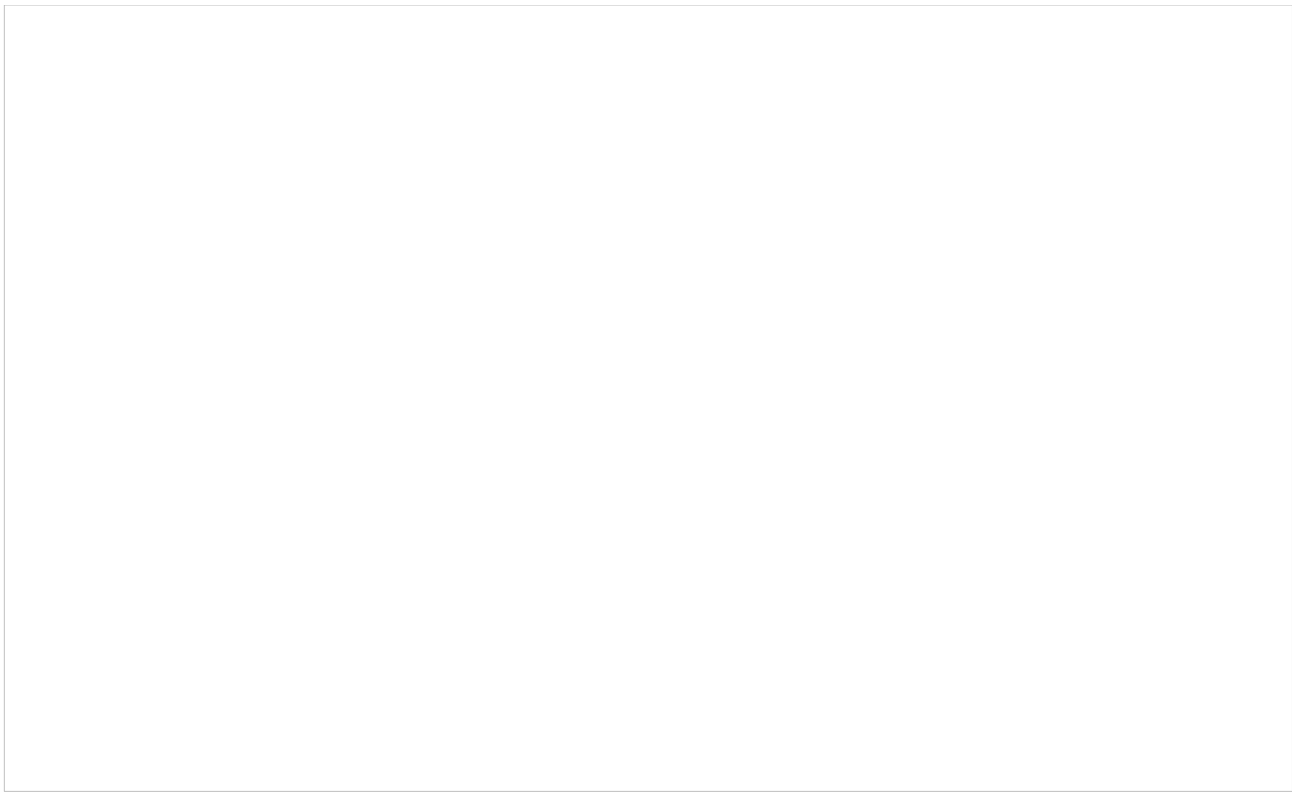
### Pasztet z gęsi

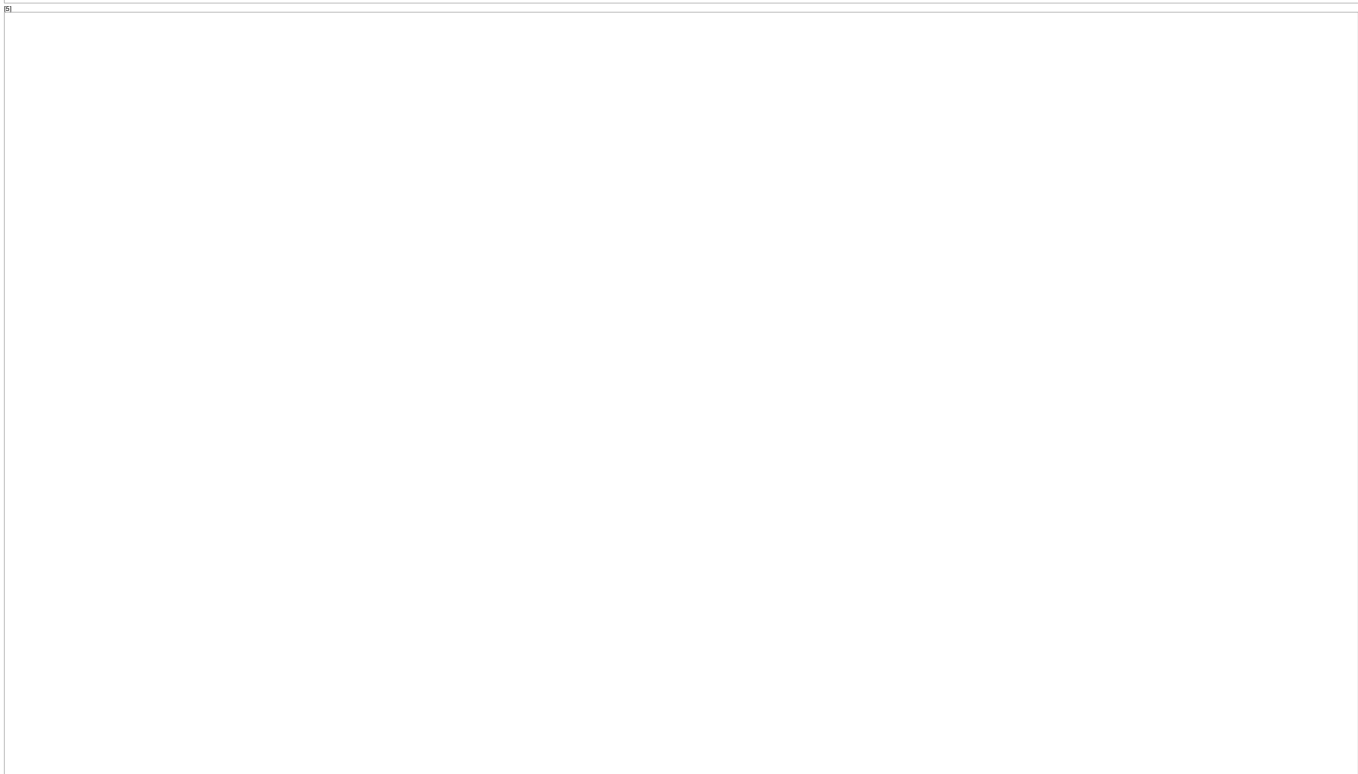
Barna receptura pasztetu przywieźli ze sobą i przez wiele lat pielęgnowali dawni mieszkańcy Kaszub. Prawie 70 lat temu, w roku 1947 w Szachlinie, nad jeziorem i odległy odry-Czaplińska osiedliła się rodzina Pajorów ze wsi Kobyły. Rodzina gęsi i rybki w rodzinnym domu umożliwiało przetwarzania na różne specjalny mięsa opejsko, pielęgnowana były przez te rodziny także w innym miejscu zamieszkania.

Starsi mieszkańcy województwa zachodniopomorskiego rzadziej wyrażają już ten produkt. Receptury przekazał młodszemu pokoleniu. Obecnie pasztet przygotowywany jest na terenie powiatu pyrzyckiego, a przepis na jego wyrobę przekazała się następnym. Po sporzeniu i oddzieleniu od kości karków znowu przebiegają się gęsi w garnku, odległy do wody elektrycznej. Ciepło gotowania jest wstępem. Na wymanewer bluzom blazom piecze się boczki wsteczny. Cebule się podmaża. Całe mięso mielę się z cebulą i suszonymi przyprawami. Dodaje się jajka, namoczona bułka posypana i przegrzewa. Masę ostatecznie wyrabia. Masę przekłada się na blaszkę, przysypując majerankiem. Pasztet z gęsi zapieka w piekarniku elektrycznym z termoizolacją w 150-170°C przez około 40-50 minut. Smak Pasztetu z gęsi w roku 2000 doposażyła także jury konkursu. Nazwa Kulinarna Dziedzictwo przynajmniej i miejsce w kategorii Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego.

### Galeria







Adres źródłowy: [https://www.archiwum-wsp.pl/biuro-prasowe/tekst/archiwum/wsp/1-paczka-nowe-pyszności-na-ścieżce-międzykrajów?mzData\\_zmierz=rocznik&comment=0](https://www.archiwum-wsp.pl/biuro-prasowe/tekst/archiwum/wsp/1-paczka-nowe-pyszności-na-ścieżce-międzykrajów?mzData_zmierz=rocznik&comment=0)

Linki

- [1] [https://www.archiwum-wsp.pl/biuro-prasowe/tekst/archiwum/wsp/1333063909500\\_1413085153\\_ghgfy.jpg](https://www.archiwum-wsp.pl/biuro-prasowe/tekst/archiwum/wsp/1333063909500_1413085153_ghgfy.jpg)
- [2] [https://www.archiwum-wsp.pl/biuro-prasowe/tekst/archiwum/wsp/133306342200\\_1413085153\\_7hr7yqsd.jpg](https://www.archiwum-wsp.pl/biuro-prasowe/tekst/archiwum/wsp/133306342200_1413085153_7hr7yqsd.jpg)
- [3] [https://www.archiwum-wsp.pl/biuro-prasowe/tekst/archiwum/wsp/133306144200\\_1413085154\\_8zrnrf.jpg](https://www.archiwum-wsp.pl/biuro-prasowe/tekst/archiwum/wsp/133306144200_1413085154_8zrnrf.jpg)
- [4] [https://www.archiwum-wsp.pl/biuro-prasowe/tekst/archiwum/wsp/133306275900\\_1413085154\\_8zrnrf\\_4.jpg](https://www.archiwum-wsp.pl/biuro-prasowe/tekst/archiwum/wsp/133306275900_1413085154_8zrnrf_4.jpg)
- [5] [https://www.archiwum-wsp.pl/biuro-prasowe/tekst/archiwum/wsp/133306208900\\_1413085154\\_7zrfkg.jpg](https://www.archiwum-wsp.pl/biuro-prasowe/tekst/archiwum/wsp/133306208900_1413085154_7zrfkg.jpg)
- [6] [https://www.archiwum-wsp.pl/biuro-prasowe/tekst/archiwum/wsp/133306228900\\_1413085154\\_7zrfkg02.jpg](https://www.archiwum-wsp.pl/biuro-prasowe/tekst/archiwum/wsp/133306228900_1413085154_7zrfkg02.jpg)