

Kultowe produkty na ministerialnej „Liście produktów tradycyjnych”

16 gru 2010 8:12 Autor: gwiatr

Mamy dobrą wiadomość dla wszystkich miłośników paprykarza szczecińskiego i pasztecików szczecińskich. Od 13 grudnia br. te najbardziej rozpoznawalne w Polsce produkty spożywcze z naszego regionu są umieszczone na „Liście produktów tradycyjnych” prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i o ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych. Wnioskodawcami byli: DEGA Zakład Pracy Chronionej S.A. dla paprykarza i Pani Bogumiła Polańska dla pasztecika.

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. Inspiracją dla paprykarza była afrykańska potrawa czop-czop, której podstawowymi składnikami były ryba, ryż i wspomniana pima. 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 wysokogatunkowych ryb morskich. Paprykarz szczeciński zdobył wiele nagród, m.in.: I miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, a także III miejsce w wakacyjnym konkursie kulinarnym „Zachodniopomorskie Je Je Je!”.

Historia pasztecika szczecińskiego sięga końca lat 60-tych XX wieku. Ówczesna Szczecińska Spółdzielnia Społem otrzymała w 1969 roku z „radzieckiego demobilu” maszynę służącą do wyrabiania „pierożków”. W radzieckich jednostkach wojskowych służyła w razie nagłej potrzeby do żywienia żołnierzy. Fabryczna nazwa maszyny to „Awtomat do prigotowlienia pirożkow”. Aby produkt nazwać po polsku, pracownicy WSS Społem w Szczecinie wymyślili nazwę „pasztecik”, która lepiej przystawała do charakteru wyrobu z ciasta drożdżowego nadziewanego zmielonym farszem mięsnym. Receptura pasztecika szczecińskiego oparta jest tylko na naturalnych składnikach i naturalnych metodach dojrzewania ciasta drożdżowego. W tradycyjnie produkowanych pasztecikach nie występują żadne zamienniki surowców naturalnych. Tajemnica receptury kryje się w odpowiednich proporcjach i odpowiednim sposobie ich mieszania, które kultywowane są od samego początku powstania pierwszego pasztecika na początku lat siedemdziesiątych. Należy przy tym podkreślić, że prawdziwy pasztecik to taki pasztecik, który podawany jest prosto z maszyny do ich wypieku. Oryginalny pasztecik nie może być mrożony i powtórnie odgrzewany. Najbardziej popularnym nadzieniem pasztecików było i jest nadzienie mięsne. Jednak lata 80-te XX wieku przyniosły niestety problemy z zaopatrzeniem w podstawowe surowce. Robiło się więc go z tego, co można było kupić. Były paszteciki z masą jajeczną i rybną, z twarożkiem w dwóch wersjach: na słodko i słono. Wraz z nastaniem gospodarki rynkowej na stałe wrócił farsz mięsny. Pasztecik szczeciński cieszył się wielkim powodzeniem wśród turystów, szczególnie z NRD. Obecnie ciepłe paszteciki z drożdżowego ciasta z nadzieniem mięsnym nadal są popularną potrawą szczecinian.

<https://www.archiwum-wzp.pl/biuro-prasowe/aktualnosci-archiwum/kultowe-produkty-na-ministerialnej-liscie-produktow-tradycyjnych>