

Paszteciki szczecińskie – tradycyjny przepis na pomorski przysmak

Paszteciki szczecińskie to wyjątkowy przysmak, którego korzenie sięgają lat 60. XX wieku. Pierwotnie pojawiły się w Szczecinie jako odpowiedź na potrzebę szybkiego i sycącego posiłku dla pracowników portowych i stoczniowych. Ich charakterystyczna forma – smażone na głębokim tłuszczu drożdżowe ciasto z nadzieniem mięsnym – szybko zyskała popularność wśród mieszkańców całego regionu. Inspiracją dla pasztecików były wschodnie pierożki, jednak szczecińscy kucharze nadali im unikalny charakter, dostosowując przepis do lokalnych upodobań i dostępnych składników.

***Ciekawostka:** Pierwsza słynna pasztecikowa w Szczecinie przy alei Wojska Polskiego działa nieprzerwanie od 1969 roku, serwując paszteciki według niezmienionej receptury, co czyni ją jednym z najstarszych tego typu lokali w Polsce.*

Paszteciki szczecińskie stanowią istotny element tożsamości kulinarnej Pomorza Zachodniego. W 2010 roku zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa, co oficjalnie potwierdziło ich znaczenie dla regionalnego dziedzictwa. Dziś są nie tylko przysmakiem lokalnym, ale również atrakcją turystyczną, przyciągającą smakoszy z całej Polski.

Wyjątkowość pasztecików na tle polskiej kuchni

Paszteciki szczecińskie wyróżniają się na tle innych wyrobów drożdżowych kilkoma kluczowymi cechami:

- **Metoda przygotowania** – w przeciwieństwie do piekarniczych wyrobów drożdżowych, paszteciki są smażone w głębokim oleju, co nadaje im charakterystyczną chrupkość i złocisty kolor
- **Proporcje ciasta do nadzienia** – autentyczne paszteciki szczecińskie mają cienkie ciasto i obfite nadzienie, najczęściej mięsne z dodatkiem kapusty
- **Kształt i rozmiar** – tradycyjne paszteciki mają podłużną formę o długości około 10-12 cm

W tradycji szczecińskiej paszteciki serwuje się najczęściej z barszczem czerwonym, tworząc idealną kompozycję smaków. Ta kombinacja jest szczególnie popularna w okresie świątecznym, zwłaszcza w czasie Bożego Narodzenia i Wielkanocy. Paszteciki goszczą również na stołach podczas uroczystości rodzinnych, przyjęć i festynów miejskich.

W kulturze lokalnej paszteciki szczecińskie pełnią rolę podobną do krakowskich obwarzanków czy poznańskich rogalików świętomarcińskich – są kulinarnym symbolem miasta, z którym mieszkańcy silnie się identyfikują. Coroczny Festiwal Pasztecika Szczecińskiego, organizowany od 2015 roku, przyciąga tysiące uczestników, podkreślając znaczenie tego przysmaku dla promocji regionu.

Szczegółowy przepis na idealne paszteciki szczecińskie

Składniki na ciasto drożdżowe

Podstawą udanych pasztecików szczecińskich jest odpowiednio przygotowane ciasto drożdżowe. Potrzebujesz:

- 500 g mąki pszennej typu 550 (wyższa zawartość glutenu zapewni elastyczność)
- 30 g świeżych drożdży lub 10 g suchych
- 250 ml ciepłego mleka

- 2 jajka (1 do ciasta, 1 do posmarowania)
- 50 g masła (rozpuszczonego)
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka oleju rzepakowego

Wskazówka eksperta: Mąkę przesiej dwukrotnie, aby napowietrzyć ciasto. Drożdże najpierw rozrób z cukrem i ciepłym (nie gorącym!) mlekiem, aby aktywować je przed dodaniem do mąki. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową – zimne jajka czy masło spowolnią proces fermentacji.

Przygotowanie farszu i technika formowania

Klasyczny farsz mięsny wymaga:

- 400 g mięsa wołowego (łopatka)
- 200 g mięsa wieprzowego (karkówka)
- 2 cebule średniej wielkości
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka majeranku
- 1 łyżeczka pieprzu czarnego
- Sól do smaku
- 2 łyżki oleju do podsmażenia cebuli

Proces przygotowania farszu:

1. Mięso zmiel dwukrotnie – pierwszy raz przez sito z większymi otworami, drugi przez drobniejsze
2. Cebulę i czosnek drobno posiekaj i zeszklij na oleju
3. Połącz mięso z podsmażoną cebulą, dodaj przyprawy i dokładnie wymieszaj
4. Farsz odstaw na 30 minut w chłodne miejsce, aby smaki się przeniknęły

Formowanie pasztecików:

1. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na grubość około 3-4 mm

2. Wytnij prostokąty o wymiarach około 10×15 cm
3. Na środek każdego prostokąta nałóż 2 łyżki farszu
4. Złóż ciasto wzdłuż dłuższego boku i dokładnie sklej brzegi
5. Uformuj kształt przypominający półksiężyc, lekko spłaszczając

Kluczowy moment: dokładnie sklej brzegi ciasta, mocno je zagniatając. Niedokładne sklejenie spowoduje rozszczelnienie podczas smażenia i wyciek farszu.

Paszteciki smaż w głębokim oleju rozgrzanym do 175°C przez około 3-4 minuty z każdej strony, aż uzyskają złotobrazowy kolor. Najlepiej smakują podane z gorącym barszczem czerwonym.