

Svatý Martin

Jedenáctého listopadu slavíme svátek svatého Martina, ten je tradičně spojován s prvním sněhem, svatomartinskou husí pečínkou a mladým vínem. Kdo vlastně byl svatý Martin a proč se jeho jméno váže ke sněhovým vločkám a zimnímu hodování?

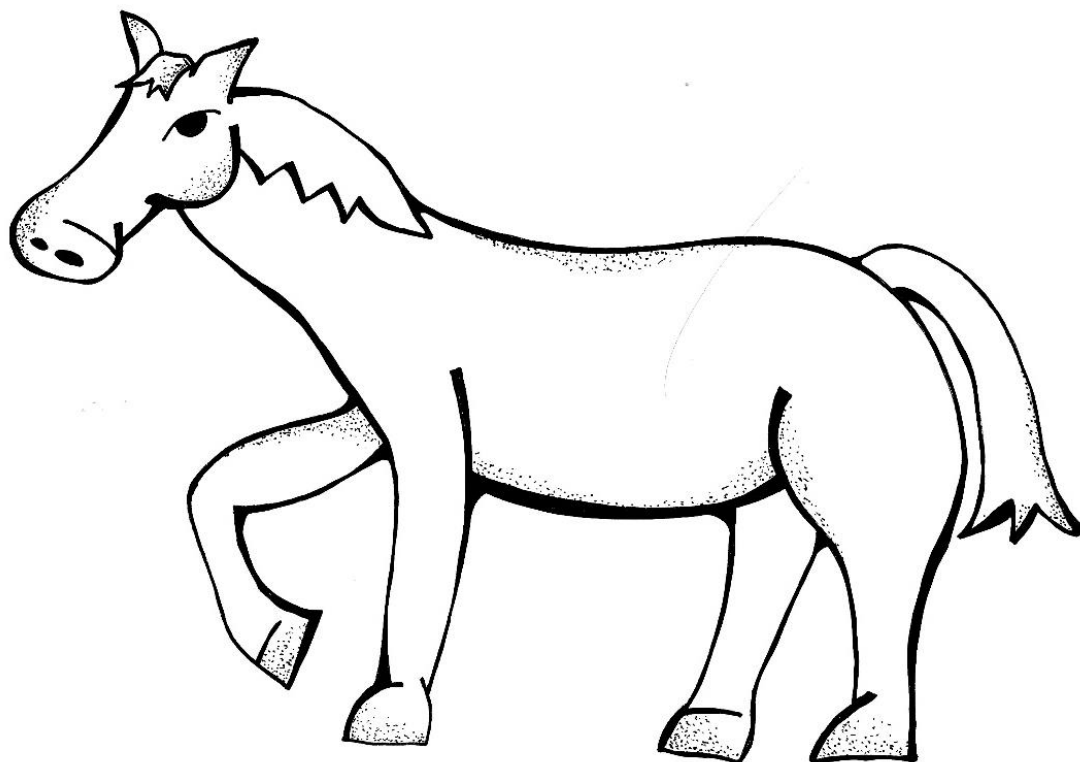


Sv. Martin, návrh Adolfa Zdrážilý pro oltářní obraz kostela sv. Martina v Tošovicích.

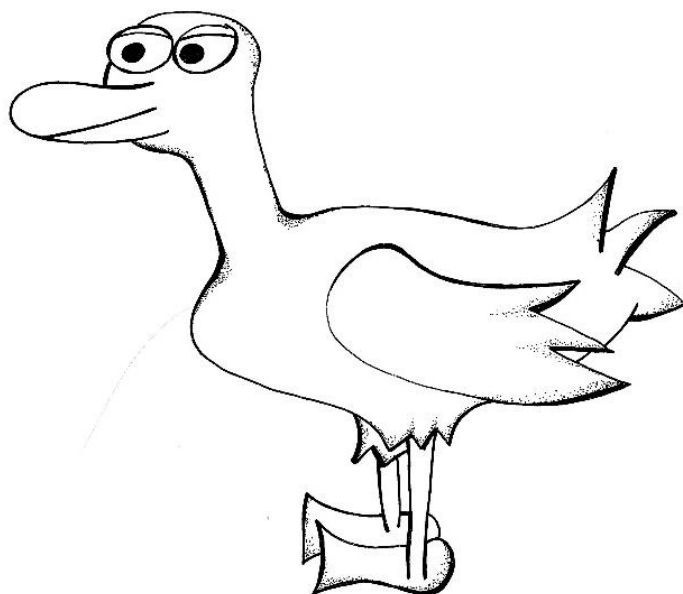
Svatý Martin se narodil roku 316 (uvádí se i rok 317) ve městě Sabaria v římské provincii Panonie, tj. na území dnešního Maďarska. Zemřel 8. 11. 397 v 81 letech v Candes u Tours a pohřben byl 11. 11.

Své jméno získal po bohu války „Martovi“, jelikož jeho otec, vysloužilý římský voják, si velmi přál, aby syn navázal na jeho vojenskou minulost. Ještě za Martinova útlého dětství se rodina přestěhovala do Pavie v severní Itálii, kde Martin strávil většinu svého mládí. Martin byl římským vojákem, poustevníkem a později i biskupem z Tourse, kterým se stal roku 372. Ovšem i tak žil Martin skromně v chatrném domku poblíž řeky Loiry. Tam nakonec vzniklo i opatství Marmoutier. V římskokatolické církvi je jedním z nejoblíbenějších svatých a patří mezi první „nemučedníky“, kteří byli církví prohlášeni za svaté. Je patronem vojáků, jezdců na koních a koní, ale také podkovářů, chudáků a žebráků, zajatců, abstinentů, domácích zvířat a hus, úrody na polích a vinařů a nejčastěji bývá zobrazován na koni s půlkou pláště a stojícím žebrákem, se kterým se podělil o svůj šat.

1. Vybarvěte si zvířátka a můžete dokreslit i svatého Martina:



Legenda o bílém koni, na kterém Martin přijíždí a veze s sebou první sníh, vznikla docela prozaicky. Lidé si během let všimli, že vždy kolem svátku svatého Martina přichází první sníh, propojili tak jeho jméno s bílým koněm, symbolizujícím první sněhové vločky.



K huse, resp. husám, se pojí hned dvě legendy ze života sv. Martina. Jedna praví, že svatý Martin, který měl být jmenován biskupem, se z vrozené skromnosti před takovou poctou ukryl do husince. Husy svým kejháním Martinovu skrýš prozradily, což byl pádný důvod, aby skončily na pekáči. Druhá pro změnu uvádí, že husy svým hlučným kejháním rušily Martinovo kázání, a tak si svůj trest odpykávají na svatomartinské tabuli... Pečená husa ale nejspíše souvisela s ukončením zemědělského roku, s odvodem úroků vrchnosti, s adventním šestinedělním půstem začínajícím již 12. 11. a ve vinařských oblastech s ochutnávkou prvního vína.

V některých oblastech se zapalovaly martinské ohně, světil se chleba a peklo se obřadní pečivo. A také se koledovalo, děti a chudí koledovali po domech zámožnějších měšťanů a ve svých koledách, z nichž se některé z 15. století dochovaly, víme, že se dovolávali štědrosti svých spoluobčanů podle sv. biskupa Martina, který se podle jedné z legend rozdělil v zimě s prosícím žebrákem o svůj vlastní plášť. Postupem doby martinská koleda v Čechách a na Moravě vymizela.

Se svatým Martinem se tradičně spojuje i svatomartinské pečivo. Jde o tzv. svatomartinské rohy, podkovy nebo rohlíky, těmi údajně obdarovávala děvčata své milé. Velkým plněným rohlíkem bývala pak obdarována i čeleď, která opouštěla službu. Návod na jejich výrobu přikládáme zde.

2. Upečte si Svatomartinské podkovy:

Podkovy mají krajově různé názvy, třeba martiny, rohy, roháče, zahýbáky, vandrovnice či rohlík Svato-Martinský. Různí se tvar i název rohlíků martinských.

Suroviny:

Na těsto:

- 600 g polohrubé nebo hladké mouky pšeničné
- 60-100 g cukru – pokud další cukr nepřidáte dovnitř podkov nebo náplně, rovnou více cukru zamíchejte do těsta
- 250 ml mléka
- 25 g čerstvého droždí nebo sušeného, množství dle návodu na sáčku
- 140 g másla
- 4 žloutky
- 1 lžička až 1 velká lžíce citronové kůry
- 1 vanilkový cukr
- 7,5 g soli
- 2 lžíce rumu
- 1 vejce nebo zbylý bílek na pomašlování podkov
- půlky ořechů, hřebíček nebo rozinky na ozdobu,
na promazání podkov máslo, mletá skořice a cukr krystal

Na makovou náplň:

- 150 g umletého máku
- 1/3 l mléka
- 80 g cukru
- 20 g másla
- špetka skořice
- citrónová kůra
- na dochucení trochu pikantní zavařeniny nebo rumu (asi lžíce)

Mletý mák zalejte mlékem, přidejte cukr a tuk. Doplněte popřípadě ještě troškou vody a za stálého míchání poduste, tak dlouho, až náplň zhoustne. Pak ji okořeňte a ochuťte trochou rumu nebo marmelády. Nechte vystydnout.



Postup:

Do mísy prosejte mouku, udělejte důlek a do něho rozdrobte čerstvé droždí. Zalejte trochou mléka, přidejte lžící cukru a přihrňte mouku z boků. Droždí nechte vykynout, bude to trvat asi 20 minut až ½ h. Sušené droždí můžete jen zamíchat rovnou do mouky. Nyní přidejte zbytek mléka, citrónovou kůru, rum, žloutky, vanilkový cukr, sůl a rozpuštěné vychladlé máslo. Dobře vyhnětené těsto má být lesklé, pevnější a nemá se chytat stěn mísy. Nechte přikryté těsto nakynout do dvojnásobku na teplém místě přibližně 1 hodinu, ne však přímo na horkém radiátoru! Hotové vyklopte na pomoučený vál, rozvažte na 20 kousků po cca 60 gramech. Nechte 5 minut těsto „povolit“ a pak z něho stočte kuličky. Po dalších asi 5 až 10 minutách každou z nich rozválejte na delší ovál nebo obdélník. Potřete je máslem a to posypte lžičkou cukru se skořicí.



Okraje přitiskněte k sobě, obraťte vzniklý váleček a stočte do podkovy nebo volně do rohlíku.



Pokládejte je na plech vyložený pečícím papírem, nebo fólií, a nechte 20 až 30 minut znovu alespoň o půlku nakynout. Pomašlujte rozšlehaným vejcem a ozdobte třeba půlkou ořechu, rozinkami nebo zapíchněte voňavé hřebíčky do podkovy.



Pečte v troubě na 175-180°C přibližně 13-15 minut. Budete mít co dělat, abyste vydrželi alespoň částečné vychladnutí.

Hádanka:

Přijel k nám bílý kůň, zalehl nám celý dvůr...

Co je to?

Užijte si svátek svatého Martina podle vašich představ, jen pozor na žaludeční nevolnost a bolavou hlavu.



Místo konání:
**Historická výstavní
budova**



Slezské
zemské
muzeum

Zdroj: www.szm.cz, <https://www.vune-chleba.cz/2019/11/svatomartinske-podkovy/>
<https://cs.wikipedia.org/>