

ROGALE MARCIŃSKIE

Co to jest rogal świętomarciński?

Rogal z nadzieniem z białego maku tradycyjnie przygotowywany w Poznaniu i okolicznych obszarach Wielkopolski z okazji Dnia Świętego Marcina – 11 listopada. Rogale świętomarcińskie są głównym wypiekiem podczas obchodów dnia ulicy Świętego Marcina w Poznaniu. Ma także bardzo bogatą tradycję w Niemczech, skąd dotarł do Polski.



Historia rogala

Tradycja ta wywodzi się z czasów pogańskich, gdy podczas jesiennego święta składano bogom ofiary z wołów lub w zastępstwie – z ciasta zwijanego w wole rogi. Kościół przejął ten zwyczaj, łącząc go z postacią św. Marcina. Kształt ciasta interpretowano jako nawiązanie do podkowy, którą miał zgubić koń świętego.



Historia w Polsce i w Niemczech

W Poznaniu tradycja wypieku rogali świętomarcińskich na 11 listopada istniała już na pewno w 1860, kiedy to opublikowano w „Dzienniku Poznańskim” najstarszą dziś znaną reklamę rogala świętomarcińskiego. Popularna jest jednak legenda, że tradycja w obecnym kształcie narodziła się w listopadzie 1891. Gdy zbliżał się dzień św. Marcina, proboszcz parafii św. Marcina ks. Jan Lewicki zaapelował do wiernych, aby wzorem patrona zrobili coś dla biednych. Obecny na mszy cukiernik Józef Melzer, który pracował w pobliskiej cukierni, namówił swojego szefa, aby wskrzesić starą tradycję. Bogatsi poznaniacy kupowali smakołyk, a biedni otrzymywali go za darmo. Zwyczaj wypieku w 1901 przejęło Stowarzyszenie Cukierników. Po I wojnie światowej do tradycji obdarowywania ubogich powrócił Franciszek Rączyński, zaś przed zapomnieniem tuż po II wojnie światowej uratował rogala Zygmunt Wasiński.

Dzień św. Marcina w Niemczech:

Szacuje się, że w Niemczech obchodzonych jest rocznie ok. 9 900 świąt ludowych, a niektóre z nich mają więcej niż 1000 lat. Wiele z nich jest związanych z kościołem i jego tradycjami. Dzień świętego Marcina to przede wszystkim święto dla małych dzieci i ich rodziców. Na kilka dni przed 11 listopada przedszkolaki malują i obklejają swoje latarenki z rodzicami w domach lub z nauczycielami w przedszkolach. Latarnie przygotowywane są na pochody z lampionami, które prowadzone są zazwyczaj przez świętego Marcina w stroju rzymskiego legionisty. W różnych miastach pochody odbywają się w różne dni, a to w wigilię Martinstag, a to w sam Dzień Świętego Marcina, zazwyczaj wieczorem. Podczas przemarszu dzieci śpiewają „Ich geh mit meiner Laterne” czy „Sankt Martin”. W Dzień Świętego Marcina palone są również ogniska. Oprócz brania udziału w pochodach z lampionami dzieci chodzą po domach razem ze swoimi rodzicami śpiewając piosenki i zbierając za to słodycze. Tacy trochę nasi kolędnicy, z tym że dużo młodszy. W czasie Dnia Świętego Marcina w wielu miastach odbywają się jarmarki Marcińskie, na których można spróbować pieczonych gęsi Marcińskich. W zależności od regionu gęś jada się z czerwoną kapustą, ziemniaczanymi knedlami, czy z chlebem. Do kupienia są też wypieki drożdżowe w kształcie gęsi bądź ludzika, które w różnych regionach mają różne nazwy np.

Stutenkerl, Weck(en)mann, Krampus czy **Kiepenkerl**.

W Niemczech i Austrii jest to również czas świąteczny. **Martinstag**, w Austrii i części Bawarii zwany **Martini**, to dzień upamiętnienia świętego Marcina z Tours. W Niemczech nie jest to dzień wolny od pracy, ponieważ jest to święto typowo kościelne. W jednym z austriackich bundeslandów, w Burgenlandzie, gdzie św. Marcin jest patronem, urzędy są tego dnia zamknięte, a uczniowie w szkołach mają wolne.

Przepis

Ciasto półfrancuskie

nadzienie wyrabiane z białego maku, z dodatkiem takich produktów, jak: cukier, okruchy ciasta biszkoptowego, masa jajowa, margaryna, orzechy, rodzyнки, owoce w syropie lub kandyzowane (czereśnia, gruszka, skórka pomarańczowa) oraz aromat migdałowy.

Sposób zawijania ciasta (na kształt podkowy) i nakładania masy makowej (pomiędzy poszczególnymi warstwami ciasta) oraz dekorowanie pomadą i rozdrobnionymi orzechami.



Składniki na ciasto drożdżowo - francuskie (12 dużych rogali):

1 szklanka letniego mleka

1 łyżka suchych drożdży (12 g) lub 24 g drożdży świeżych

1 jajko

pół łyżeczki ekstraktu z wanilii

3,5 szklanki mąki pszennej

3 łyżki cukru

szczypta soli

225 g masła, w temperaturze pokojowej (30 g do ciasta i 195 g do przekładania)



Nadzienie:

300 g białego maku
100 g masy marcepanowej
3/4 szklanki cukru pudru
100 g orzechów włoskich
100 g zblanszowanych migdałów
2 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej
2 łyżki gęstej kwaśnej śmietany 18%
3 podłużne biszkopty, pokruszone na okruszki

Ponadto:

1 jajko roztrzepane z 1 łyżką mleka do posmarowania
posiekane orzechy włoskie lub migdały do posypania





Lukier:

1 szklanka cukru pudru

2 - 3 łyżki gorącej wody

Składniki rozetrzeć w naczyniu grzbietem łyżki, do gładkości. Gęstość lukru regulować dodatkiem wody lub cukru pudru.



Precele świętomarcińskie

Regionalnie znany jest tak zwany precel świętomarciński, który pieczony jest ze słodkiego ciasta drożdżowego posypanego cukrem. Z reguły rogale te (precele) rozdawane są podczas pochodów świętomarcińskich oraz w szkołach. W Rheinland rogale są wypełniane budyniem waniliowym.

Regional verbreitet ist auch die sogenannte Martinsbrezel, die zum St. Martinstag aus süßem Hefeteig gebacken und oft mit Hagelzucker bestreut wird. In der Regel wird sie nach gemeinsamen Martinszügen an Kindergärten oder Schulen an die Besucher verteilt.



Geneza precli nie jest do końca jasna. Według jednego z podań, wynalazcą precla miał być piekarz **Frieder** ze szwabskiego **Bad Urach**. Któregoś razu piekarz naraził się czymś swemu panu i został wtrącony do więzienia. Jako że był dobry w swoim fachu, ksiązę **Eberhardt Brodaty** postanowił dać mu jeszcze jedną szansę. Zażyczył sobie, by w ciągu trzech dni upiekl coś, przez co słońce zaświeci **trzy** razy. Na dodatek pieczywo to miało być smaczniejsze od wszystkiego, czego ksiązę próbował do tej pory. Minęły dwa pierwsze dni - i nic. Trzeciego dnia, kiedy wizja katowskiego topora stawała się coraz bardziej realna, piekarz zarobił **solone ciasto drożdżowe**, ponieważ wiedział, że pan nie przepada za słodkim. Spojrzał też na stojącą ze **skrzyżowanymi ramionami** żonę i uformował pętlę z ciasta na jej podobieństwo. Pozostał mu już tylko wypiek. Dokładanie drew do pieca i rosnąca temperatura obudziła śpiącego obok kota, który skoczył tak nieszczęśliwie, że potracił blachę z pieczywem. To zaś wpadło do balii z gorącym **ługiem**, który chwilę wcześniej, z myślą o sprzątaniu, przygotowała piekarczowa.

Zrozpaczony **Frieder** wiedział, że nie ma już nic do stracenia i wyłowione pętelki wrzucił do pieca, posypując je wcześniej obficie **solą**. Po wyjęciu z pieca czekała go niespodzianka: wypieki były apetycznie brązowe (za sprawą ługu), po części chrupiące (u góry), na dole mięciutkie, a w środku jasne jak bułka. Z sercem na dłoni zaprezentował swoje dzieło. Księżciu bardzo ono posmakowało. Zgodnie z postawionym warunkiem, przez trzy „okienka” mogły przejść promienie słońca. Piekarcz ocalił życie. Pozostało tylko nazwać jakoś owe nowum. Księżna Barbara, biegła w łacinie, nadała im nazwę **precli**, kojarząc je z skrzyżowanymi ramionami piekarczowej.



DZIEKUJĘ ZA UWAGĘ

MAKSYMILIAN
KOŹDOŃ
IIB

Polacy zaś ten zwyczaj mają,
W dzień św. Marcina gęś tłustą piekają.”

Przepisy na pieczoną gęś można znaleźć w każdej książce
kucharskiej. Smacznego!