**DZIEŃ ŚWIĘTEGO MARCINA**

 

 El Greco *Święty Marcin i żebrak,* olej na płótnie

lata wykonania 1597 - 1599,National Galery of Art, Washington

 11 listopada jest dniem obchodów religijnych, upamiętniającym postać **św. Marcina z Tours** ( żył w IV wieku n.e.), patrona dzieci, jeźdźców, kawalerii, kowali, krawców, młynarzy, kapeluszników, tkaczy, podróżników, więźniów, właścicieli winnic, hotelarzy, żebraków i żołnierzy. Ten biskup Tours (Francja) otoczony pośmiertnym kultem, został uznany świętym kościoła katolickiego i prawosławnego. Najprawdopodobniej urodził się na Węgrzech, gdzie święto jest obchodzone 8 i 9 listopada. We Francji, Austrii, Niemczech i w Polsce dzień ten przypada na 11 listopada.

Miejscem wyjątkowym w Polsce jest **Poznań**, gdzie świętuje się festynem "imieniny ulicy". Tłum ludzi wyrusza spod **Kościoła św. Marcina** i pod przewodnictwem postaci odgrywającej rolę św. Marcina na koniu przemierza miasto **ulicą Święty Marcin.** Prezentują się różne grupy artystyczne, a pochód kończy się pod Zamkiem Cesarskim, gdzie ma miejsce kiermasz, pokaz sztucznych ogni i koncerty. W tym miejscu św. Marcin odbiera klucze z rąk prezydenta miasta. Nie może zabraknąć oczywiście **rogali świętomarcińskich,** wypiekanych specjalnie na tę okazję. Produkt ma długą tradycję, sięgającą jeszcze czasów pogańskich, kiedy jesienią składano bogom ofiary z wołów lub w zastępstwie, z braku mięsa, ciasto kształtem przypominające wole rogi. Kościół przejął tę tradycję i połączył z postacią św. Marcina, a kształt rogala zaczęto kojarzyć z podkową, którą zgubił koń św. Marcina. Prawdopodobnie zwyczaj poznański wziął się stąd, że w listopadzie 1891 roku, gdy zbliżał się dzień upamiętnienia św. Marcina, proboszcz Parafii Kościoła św. Marcina, Jan Lewicki prosił wiernych o dobre uczynki dla bliźnich, potrzebujących, wzorem św. Marcina z Tours. We mszy uczestniczył cukiernik Józef Melzer, który zaproponował wypiek tradycyjnego rogala, nazwanego rogalem świętomarcińskim. Bogatsi poznaniacy mogli kupować więcej rogali i dzielić się z biedniejszymi mieszkańcami, którzy rogale otrzymywali za darmo.

 **Rogal świętomarciński (składniki):**

- ciasto półfrancuskie z margaryną lub masłem

- nadzienie z białego maku z cukrem z dodatkiem okruchów ciasta biszkoptowego, masą jajeczną, orzechami, rodzynkami, margaryną, owocami kandyzowanymi (czereśnie, gruszka, skórka pomarańczowa) lub w syropie, aromatem migdałowym.

- ciasto zawijanie na kształt podkowy z nakładaną masą makową między warstwami ciasta, następnie ozdabiane pomadą i rozdrobnionymi orzechami (waga rogala to 150 - 250 gram)

 

 **SMACZNEGO!**

Karta pracy rozwija kompetencje kluczowe w zakresie porozumiewania się w języku ojczystym, umiejętność uczenia się i kompetencje kluczowe w zakresie świadomości i ekspresji kulturalnej.

Opracował: Hubert Kąkol.