

# Na svatého Martina, drž se synku komína!

Svátek svatého Martina byl a je jedním z nejoblíbenějších svátků roku. Děti i hospodáři čekali na první sních, hospodyně pekly posvícenskou martinskou husu a martinské rohlíky nebo podkovy, zvané martiny, roháče, zahýbáky... Prostě posvícení jak se patří.

Svatomartinský den měl v Čechách bohatou tradici:

- ✿ Čeledi končila sjednaná služba, dostávala mzdu a hledala nového hospodáře, případně o rok prodlužovala dohodu.
- ✿ V tento den se uzavíraly smlouvy mezi obcí a obecním pastýřem, ovčákem, ponocným a dalšími lidmi.
- ✿ Konávaly se dobytčí či výroční trhy.
- ✿ Na mnoha místech se konaly poutě, neboť sv. Martin byl patronem koní. Hojně se pořádala martinská posvícení.
- ✿ Toho dne se hodně slavilo a existují hojně záznamy o rozpustilostech, ba i výtržnostech, prováděných "martínky" čeledí.
- ✿ Tradici, zvláště ve vinařských oblastech neb je Martin také patronem vinařů, má v tento den také slavnost nového vína.

## Svatý Martin v Jihlavě

V dávných dobách, kdy ještě svatí sestupovali z nebe mezi lid, přijel kdysi svatý Martin na bílém koni do Jihlavy. Nikým nepoznán, zastavil se se svým koněm u kovárny vedle městské brány, a požádal kováře, aby jeho koňovi okoval pravou přední nohu.

Mistr tak učinil velmi rád a za své dílo požadoval tři groše. Svatý Martin však měl u sebe pouze dva, neboť cestou všechny ostatní peníze rozdál chudým. Leč kovář nechtěl ze svého požadavku slevit a pravil: "Dáš mi tři groše, nic víc, nic méně!" Tu svatý Martin praví zarmouceně svému bělouši: "Běloušku, zvedni nohu a vrať kováři zpět to, co mu nemohu zaplatit!" Kuň poslušně učinil, co mu pán přikázal, a vzápětí zazvonila podkova s řinkotem o zem. Vida to, kovář se velmi ulekl a poníženě prosil jezdce za odpuštění. Pozval jej hned k sobě na večeři, aby ho usmířil. Paní mistrová napekla rychle chutných koláčů plněných mákem, jimž na paměť této události dala tvar podkovy, a pohostila jimi svatého Martina. A od té doby se v Jihlavě každoročně pekou na svatého Martina dobré martinské rohlíčky s mákem v podobě podkovy.

*Z knihy: LIDOVÉ POVĚSTI Z JIHLAVY A OKOLÍ (Karel Polák, 1993)*

## Martinské rohlíčky

Na svátek svatého Martina se v Čechách a na Moravě pekly martinské rohlíky nebo podkovy, zvané též martiny, roháče, zahýbáky či vandrovnice. Nejčastěji to bylo pečivo z kynutého buchtového nebo rohlíkového těsta, ve tvaru zahnutého válečku. Dělal se prázdné, nadívané mákem, řidčeji tvarohem, švestkovými, hruškovými nebo jablkovými povidly. Někde se sypaly mákem, ojediněle se zdobily mandlemi.

Protože svátek svatého Martina bylo tradiční datum, kdy čeled' opouštěla sjednanou službu a hledala si nového hospodáře, dostávala toto pečivo na odchodnou (proto vandrovnice). Martinské rohlíčky také dostávali koledníci, kteří na tento svátek chodili na martinskou koledu.

### RECEPT

Potřebujeme: 40 dkg hladké mouky, 1 šlehačka, 1 Hera

Zpracujeme těsto, které necháme 1 - 2 hodiny v lednici odpočívat. Poté rozdělíme na 4 díly, každý díl rozválíme na kruhovou placku, kterou rozkrojíme napůl a ještě napůl, takže vznikne 16 trojúhelníkových dílů. Jednotlivé rohlíčky plníme mákem, tvarohem, ořechy... Rolujeme od širšího konce k užšímu a mírně zahneme. Pečeme do slabě růžova při 150 -170 °C nejlépe v horkovzdušné troubě. Ještě teplé obalíme v moučkovém cukru ovoněném vanilkou.