

## Svatý Martin má svátek 11. 11. Znáte svatomartinské tradice? Svatomartinská husa a víno nesmí chybět



**Svatý Martin z Tours (latinsky Martinus) byl římský voják, poustevník a biskup. Patří mezi nemučedníky, které ale církev i přesto označila za svaté....**

**11. listopad je magické datum. Svátek má svatý Martin a toto období má většina lidí spojeno s příchodem zimy a prvního sněhu, s obdobím hodování. Oslava svátku svatého Martina má dlouhou tradici, podle dostupných pramenů se u nás slaví už od 7. století. Patřil k jednom z nejoblíbenějších svátků, neboť se konávaly posvícení a poutě. Svatý Martin je neodmyslitelně spojený s hody, na jejichž menu nesmí chybět svatomartinská husa a svatomartinské víno.**

### **Kdo byl svatý Martin?**

**Svatý Martin z Tours (latinsky Martinus) byl římský voják, poustevník a biskup. Patří mezi nemučedníky, které ale církev i přesto označila za svaté. Byl zakladatelem prvních klášterů ve Francii, misijní činností potíral pohanství a lidi obracel na křesťanství.**

Svatý Martin se narodil roku 316 n. l. jako Martin Tourský. Jeho otec byl pohanský římský důstojník v římské provincii Horní Panonie, dnešním Maďarsku, a už v patnácti letech donutil Martina stát se

vojákem. S jeho osobou je spojováno mnoho legend. Byl pověstný svojí **laskavostí, smyslem pro spravedlnost** a známým se stal díky legendě, kdy se rozdělil se žebrákem o svůj plášť. Chtěl být vzorem soucitu s chudým.

V roce 372 přijal biskupský stolec v Tours, ale i přes své jmenování biskupem žil dále jako mnich v chatrči poblíž řeky Loiry, kde později vzniklo opatství Marmoutier. Svatý Martin zemřel roku 397 v 81 letech v Candes u Tours. Je **patronem vojáků, koní, jezdců, hus a vinařů**, nejčastěji bývá zobrazován na koni s půlkou pláště a žebrákem.

Životopisci připisují Martinovy zázraky, kterými uzdravoval posedlé zlým duchem, malomocné a dokonce i křísil mrtvé. Zastával se nespravedlivě vězněných a odsouzených lidí a ve jménu lidskosti a křesťanské spravedlnosti se odvažil jít intervenovat k císaři Valentianovi i Maximovi.

**Svatý Martin Tourský** patří mezi světce, jejichž památka se rozšířila po celém světě, neboť vykonal mnoho nejen jako doručitel osvětlení, ale pro křesťanskou kulturu znamená **jednu z největších postav středověké misie**.

Kde se ale vlastně vzala legenda o husách? Legenda říká, že svatý Martin byl původně římským vojákem. Později přijal křesťanskou víru a stal se misionářem a následně biskupem v Tours. Tomu ale předcházela tato příhoda: Martin, při své skromnosti, nechtěl biskupskou hodnost přijmout a schoval se před vyslanci do husince mezi hejno hus. Ty jej však svým silným kejháním prozradily. Jiná verze legendy o husách a Martinovi říká, že husy jej při jeho kázání tak rušily svým hlasitým kejháním, že je za to odsoudil k tomu, aby v den jeho památky pykaly za svoje provinění na pekáči.

Svatému Martinovi je zasvěceno přes 4,5 tisíce kostelů a kaplí na celém světě. Mnoho z nich je v Evropě, zejména ve Francii. V Česku najdeme rotundu svatého Martina na Vyšehradě.

## **Oslavy svátku svatého Martina v minulosti**

Oslavy **svátku svatého Martina** v selské tradici probíhaly tak, že hospodář sezval všechnu čeládku na hostinu, na které nechyběla husa a hospodyně připravila výslužku (buchty a svatomartinské rohlíčky). Tzv. svatomartinskými rohlíčky obdarovávala děvčata své milé. Zahnutý tvar rohlíků připomíná podkovu koně svatého Martina. Je to doba, se kterou jsou spojeny výlovy rybníků, hodně se pekla tučná jídla, ochutnávalo se poprvé mladé víno atd.

Čeledi obvykle končila sjednaná služba, dostávala plat a hledala službu pro další rok. Na mnoha místech se kromě posvícení konaly také dobytčí a výroční trhy. Ve vinařských oblastech pak tento den patřil oslavám mladého vína. Svátek svatého Martina je také dnem, kdy se uzavíraly smlouvy mezi obcí a obecním pastýřem, ovčákem, ponocným i dalšími lidmi důležitými pro život obce. Je to období, kdy se konávaly výroční trhy a na mnoha místech také poutě. Vzhledem k tomu, že šlo o dny oslav, existují z této doby hojné záznamy o rozpustilostech a výtržnostech páchaných roz dováděnou čeledí.

**Svatomartinská slavnost** bývá někdy spojena také se svítilnami a lampiony, které rozzáří podzimní tmu. Tento zvyk k nám přišel z německého prostředí.

Podle pečené husy předpovídali naši předkové počasí na další zimu. Množství a rozmístění podkožního tuku na těle husy ukazovalo na to, že bude tužší zima. Mnohé se také dalo odhadovat také podle stavu jejich kostí. Věřilo se rovněž na to, že čím tmavší je hrudní kost husy, tím blátivější budou nadcházející Vánoce. Naopak zase čím světlejší, tím více sněhu napadne. Na podzim se však zimní počasí nepředvíдалo jen z husy, ale také podle množství vrstev cibule, jak dlouho se drží listí na stromech apod.

# Svatomartinské pranostiky

- Martin a Kateřina na blátě, Vánoce na ledě.
- Na svatého Martina bývá bílá peřina.
- Na svatého Martina je nám dobrá peřina.
- Svatý Martin přijíždí na bílém koni. Přijede-li na šedém (mlhy), bude zima střídavá; přijede-li na žlutém (sucho), přijde zima tuhá a suchá.
- Martinův led bude vodou hned.
- Na svatého Martina, má být ryba slovena.
- Selská pranostika z roku 1710 rýmuje o slavení svatého Martina u našich předků: “Na den svatého biskupa Martina milý hospodář a jeho družina husy jedí, víno k tomu pijíce, štědrého Martina chválíce; páni, žáci a kněží se radují, neb se jim koledy přibližují. Pacholci a dívky svobodu mívají a u jiných pánů se zjednávají.”
- Na svatého Martina kouřívá se z komína.
- O svatém Martině husa nejpěkněji zpívá. Radost Martina je hus a džbán vína.



## Svatomartinská husa

**Svátek svatého Martina** u nás je spojen i se [svatomartinskou husou](#) na pekáči. Chov hus má u nás tradici. Než je husa vhodná na pekáč, vykrmuje se po dobu pěti až šesti měsíců. Housata se rodí od března do května. Chov hus je náročnější než chov kachen. Krom svatomartinské husy jsou vyhlášenou specialitou husí játra naložená v husím tuku. Jedná se jídlo nejen trvanlivé, ale i velice výživné. Husí játra dostávali na cestu z domova vojáci, když rukovali do první světové války. Pokud vám zbydou husí droby, jdou zapracovat do paštiky nebo jsou vhodné na vynikající vývar neboli [kaldoun](#).

## Jak správně upéct Svatomartinskou husu

1. Co je rozhodně důležité, je **správný výběr svatomartinské husy**. Vybírejte tu, která váží kolem 4 - 5 kg, ideálním stavem je, pokud máte v blízkosti husí farmu a máte na ni dobré reference. Pokud budete pořizovat husu z obchodu, nenechávejte to na poslední chvíli. Nejlepší řešení je objednat si ji u řezníka.
2. Jeden den před samotným pečením husy ji **nasolte a okmínujte**, a to jak zvenku, tak i zevnitř. Přes noc pak nechte odpočinout, díky tomu se maso stane křehčím a provoní se kmínem. Do útrob husy je možné vložit podzimní ovoce, které ji nejen dočutí, ale zařídí i to, že během pečení se bude udržovat dostatečná vlhkost. Používají se **jablka, hrušky, švestky** - čerstvé i

pečené.

3. V den pečení propíchněte kůži kachny z boku vidličkou, umožníte tak **lepší odtékání sádla**, znovu pak kůži husy propíchněte při opékání, a to při obrácení.
4. **Pečení by mělo být pomalé.** Větší husu můžete dopékat klidně 5 - 7 hodin při teplotách mezi 100 - 130 °C. Pečte ji zakrytou, odkryjte až asi na posledních 20 minut pečení, aby se utvořila **chutná křupavá kůrčička**.
5. V průběhu pečení odebírejte husí sádlo a **podlévejte maso výpekem**, maso se nesmí vysušit

## Svatomartinská husa s podzimním ovocem

- 1 celá husa
- 500 g hrušek, jablek nebo směsi
- 250 g švestek
- 2 lžičky rozmarýnu
- 2 lžičky majoránky
- 1 lžička drhnutého pelyňku
- sůl
- kmín

## Svatomartinská husa s podzimním ovocem - recept

Husu omyjte a osušte zvenku i zevnitř. Přidejte kmín a bylinky a husu nechte přes noc v chladu. Před samotným pečením ji nechejte po dobu asi dvou hodin stát při pokojové teplotě, aby maso nedostalo teplotní šok - což by se při okamžitém přesunu z chladu do přehřáté trouby stalo. Přehřejte si troubu na 130 °C. Připravte si jablka a hrušky, které oloupejte a nakrájejte, smíchejte s připravenými švestkami a asi polovinu směsi nactpěte do připravené husy. V polovině pečení husu otočte a propíchněte vidličkou. Husa se peče na pekáči nebo přímo na roštu, pod který ale položíte pekáč na odchytávání husího sádla. Ke konci pečení pak husu obložte ještě zbylým ovocem.

## Husí kaldoun

- 200 g drůbežích nebo husích drobů
- skelet z husy
- 1 cibule
- 100 ml smetany
- 50 g květáku
- 2 mrkve
- 2 petržele
- 1/2 celeru
- 50 g másla
- 10 g hladké mouky
- kmín celý i mletý
- špetka muškátového oříšku
- divoké koření (bobkový list, nové koření, celý pepř)
- petrželová nať
- sůl
- mletý pepř
- nudle do polévky

## Husí kaldoun - recept

Z husích skeletů, poloviny kořenové zeleniny a divokého koření uděláme vývar. Zvlášť uvaříme

droby, které po uvaření očistíme. Květák zpěníme s celým kmínem na másle, přidáme nakrájenou zbylou mrkev, petržel a celer a vše zalijeme připraveným vývarem ze skeletů a drobů. Jíškou z másla, cibule a mouky vše zahustíme a po dobu alespoň 25 minut povaříme. Ke konci vaření přidáme smetanu a nakrájené droby. Na závěr do polévky nastrouháme muškátový oříšek, dochutíme solí a pepřem. Podáváme s širokými nudlemi a nasekanou petrželkou.

## **Svatomartinské víno**

Svatomartinská vína jsou svěží a ovocitá. Zrála zatím jen krátkou dobu několika týdnů, avšak už i za tento čas si získala osobitou chuť. Oslavy spojené s uvedením svatomartinského vína na trh nejsou nijak nové. Tradice připíjení mladým vínem k oslavám 11. 11. patřila již na dvůr Josefa II. Dnes se jako ten pravý čas otevírání lahví se svatomartinským vínem uvádí 11.11. v 11 hodin a 11 minut.