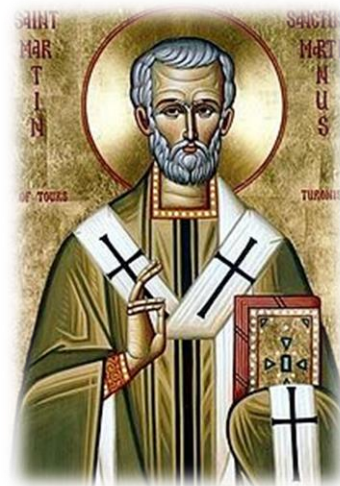


## 11. listopad - svátek má Martin.

Znáte jinou pranostiku o tomto dni? Víte vůbec, kdo SVATÝ MARTIN byl? Jaké všechny tradice v tomto dnu děláme?



Čtěte a buďte zas o něco chytřejší ☺

### INFORMACE O SVATÉM MARTINOVÍ:

- Martin Tourský se narodil na přelomu roku 316-317 na území dnešního Maďarska.
- Ve 22 letech byl Martin pokřtěn.
- Zemřel v úctyhodných 80 letech 8. 11. 397, jeho pohřeb byl 11. listopadu, a právě toto datum zůstalo pro pozdější oslavy svatého Martina.
- Svatomartinskou husu jíme proto, že svatý Martin se schoval do husince a husy ho prozradily, a tak se rozhodl je potrestat smrtí.

**Kromě toho, že jíme husu, pijeme (tedy rodiče) Svatomartinské víno, pečeme i svatomartinské rohlíčky. Jeden recept vám nabízíme:**

### RECEPT NA NEKUNUTÉ MARTINSKÉ ROHLÍČKY:

#### Na těsto:

250g másla  
250 g zakysané smetany  
400 g hladké mouky  
špetka soli  
½ lžičky prášku do pečiva

#### Na náplň:

200 g moučkového cukru  
1 bílek (žloutek si necháme na pomazání)  
1 lžička skořice  
3 lžíce rumu

#### Postup:

Všechny ingredience na těsto dobře zpracujeme (ručně nebo v robotu) a necháme dvě hodiny uležet v lednici. Během toho si připravíme náplň. Jednoduše smícháme všechny ingredience, bílek nešleháme, jen vmícháme.

Těsto po vyndání z lednice rozdělíme na 6 dílů. Každý bochánek rozválíme do tvaru malé pizzy, aby těsto bylo asi 2-3 mm silné, a rádýlkem ho ještě rozdělíme na 8 dílů. Náplň dáme do širšího okraje a motáme jednotlivé trojúhelníčky jako rohlík. Rohlíček ohneme do tvaru podkovy, dáme na pečicí papír na plech a pomážeme žloutkem. Dáme do vyhřáté trouby na 180 °C asi 22 minut.

Zkuste rohlíčky upéct a pošlete nám fotografii s vašimi výtvary. Nebo znáte jiné zaručeně dobré těsto na svatomartinské rohlíčky? A jak vám dopadla svatomartinská husa? Ukážete nám ji? Fotografie vašich výtvorů či svatomartinských nápadů pošlete na [skolniparlament@zshorakhk.cz](mailto:skolniparlament@zshorakhk.cz).