

19.11.  
2011

# MARTINOVANJE

*z Radiem 1***MARTINOVO, 11. 11.**

GODUJE SVETI MARTIN IZ TOURSA

KOL'KER KAPLJIC TOL'KO LET...

Martinovo ali god sv. Martina iz Toursa, ki je preminul 11. novembra leta 397, je dan, na katerega se evropske države na raznolik način spominjajo svetnika, ki je dal svoj plašč beraču, da bi ta lahko skrnil svojo revščino.

## PRAZNOVANJE PRI NAS IN OKOLI NAS



**V** Sloveniji in na Hrvaškem se dan sv. Martina praznuje predvsem kot praznik vina. Do tega dne se mošt obravnava kot nečisto in grešno novo vino, ki se ob blagoslovitvi spremeni v pravo vino. V skladu s šegami in navadami lahko blagoslov opravi nekdo, ki se preobleče v škofa. Ob praznovanju potekajo v vinorodnih predelih tudi pojedine, pri katerih so najpogosteje na jedilniku gosi in mlinci. Za slovensko Istro je martinovanje oz. martinja značilno šele po 2. sv. vojni. Tipične jedi so povezane z oljčnim oljem, lahko tudi samo kruh in olje, s katerim so pospremili mlado vino. Bolj zahtevne jedi v tem času so bile predvsem fuži (testenine) s petelinjim ali kokošjim golažem, ki ga imenujejo tudi žgvacet, pečen puran, kislo zelje (kapuz), ocvrt kruh z refoškom...



Enajsti november, martinovo ali god svetega Martina, je tudi pri nas, v Sloveniji, izjemno priljubljen praznik. Kako le ne bi bil, saj se po tem dnevu mošt spremeni v vino, kar je vedno odličen razlog za druženje, praznovanje in praznjenje starih sodov.



Kaj bomo jedli na Martinovanju z Radiem 1

## Pogostitev



### Dobrodošlica

**17:00**

- aperitiv - suho peneče vino Kapellman
- obloženi kruhki

### Degustacija

- cviček in penina od fare
- modra frankinja 2009

- zeleni silvanec



### Martinova pojedina

**19:00**

- telečji prekajen jezik ali gosja jetra na proseni kaši
- pečena martinova gos ali raca
- mlinci, rdeče zelje
- kuhana govedina s hrenom
- svinjska pečenka z omako iz kolerabe
- pražen krompir, sirovi štruklji
- sezonska solata
- domača potica, orehova ali pehtranova...

**Pred odhodom:**

- peka kostanja in obdaritev

# Martinovo je eden izmed najstarejših ljudskih praznikov pri nas.

**T**o je čas, ko se delo na polju in v vinogradu končuje, praznik pa pomeni zahvalo za dobro letino in pašo ter krst mladega vina. Legenda pravi, da je sveti Martin spremenil vodo v vino, zato je praznik vina prav na njegov god, ko se vsako leto mošt simbolno spremeni v vino.



**Do martinovega velja mošt za nečisto in grešno pijačo**, v pravo vino pa se spremeni po blagoslovu. Pri nas se je čaščenje svetega Martina začelo pod frankovskim vplivom, obred zahvale za dobro letino pa so poznali že stari pogani, za katere je bilo mlado vino poslednji dar iztekajočega se leta. Prihod krščanstva je spremenil stare navade in veseljaški jesenski praznik je dobil ime po svetem Martinu.

## Sveti Martin - usmiljeni vojščak, ki postane škof

Martin Tourski je bil vojščak, ki je po 18 letih vojaške službe prestopil v cerkev, saj je trpel ob pogledu na vse krutosti vojne. Na Slovenskem je sveti Martin prikazan kot usmiljeni vojščak, ki je z mečem prerezal svoj plašč na pol in ga podaril revežu. Leta 371 je bil izvoljen za škofa, saj je bil zelo priljubljen med ljudmi in daleč naokoli so se širile vesti o njegovih čudežih zdravljenja bolnih, izganjanja zlih duhov in krotjenja živali. Bil je tudi eden prvih svetnikov, ki ni bil mučenik.



Pršu je pršu, sveti Martin, on ga je krstu, jaz ga bom pil.  
Kume moj dragi, zdaj se napij, dugo ga ne boš, zdaj se naužij!



## Martinova gos, rdeče zelje in mlinci

### MLADI FANT, ČAS JE ZA PRAVO FANTOVSKO DRUŽBO

V času martinovanja po Sloveniji potekajo različna značilna praznovanja, ki po večini izhajajo iz pastirskih obredov, jeseni se namreč izteka tudi pašna sezona. Stara Fužina pri Bohinjskem jezeru je še posebno znana po Martinovem običaju sprejemanja mladih fantov v pravo fantovsko družbo, ta sprejem se je imenoval krst. Kandidat je moral kupiti vrč vina za fantovsko družbo in jim zapeti pesem, moral se je izpovedati pred vodjo fantovske družbe, na koncu pa si je moral najti še »dečvo«, dekle. Če mu je vse to uspelo, je bil sprejet v družbo, sicer pa je primaknil za pet litrov vina in počakal na naslednje leto, dokler pa se ni dokazal, ni smel med fante na vas.

Vsako pravo praznovanje ima tudi svojo kulinarčno tradicijo in martinovo ni izjema. Za Martinovo gostijo so v vsakem delu Slovenije pripravljali svoje jedi. Tako so se na Primorskem na mizi osmic znašli pršut, domače salame, klobase in sir, repa in kuhani štruklji. V slovenski Istri se je martinovanje močneje razvilo šele po drugi svetovni vojni, značilne



jedi pa je zaznamovalo oljčno olje s kruhom kot spremljevalec mladega vina. Na mizi pa so bili tudi fuži s petelinjim ali kokošjim golažem, pečen puran, kisló zelje, ocvrt kruh z refoškom in podobne lokalne jedi.

# Središče dogajanja je v zidanici

**O**bred martinovanja je zajel malodane ves krščanski svet, še posebno pa ga častimo Slovenci, saj je bil sveti Martin skorajda naš sosed z Madžarske. V slovenskih vinorodnih pokrajinah bomo zato nemalokrat našli martinovanja v zidanicah, kjer se ob pokušanju mladega vina zbirajo družine in prijatelji, ponekod pa praznik proslavijo tudi s pesmijo, kot je stara narodna semiška:

*Pršu je pršu, sveti Martin, on ga je krstu, jaz ga bom pil. Kume moj dragi, zdaj se napij, dolgo ga ne boš, zdaj se naužij!*



**Naj nam bo vino v ponos, ne v sramoto**

Vedeti pa moramo, da so bile ceste v starih časih precej bolj prazne kot danes, naši predniki pa se na martinovanje niso vozili s hitrimi avtomobili, ampak s počasnimi vozovi. Zato v prihajajočem veselem času ni odveč opozorilo, da z vinom podprto martinovanje nikakor ne gre skupaj z vožnjo avtomobila. Zadnja leta kažejo, da se na martinovo na cesti pojavi precej vinjenih voznikov, ki lahko kaj hitro pokvarijo veselo razpoloženje, kakršnega bi si želel sveti Martin,



V času martinovanja bo na cestah poostren nadzor...

zagovornik zmernosti. Kot pravijo, Martin odpre pipice na sodu, pravočasno zapreti pa jo moramo sami.

## **Zakaj ravno gos?**

Marsikdaj se vprašamo, od kod izhaja tradicija Martinove gosi. Tudi za to najdemo razlago v življenju svetega Martina. Ker je bil daleč naokoli znan po dobroti, pravičnosti in drugih vrlinah, so ga

hoteli leta 371 v francoskem Poitiersu postaviti za škofa. Ker pa je menil, da si tega ne zasluži, se je pred cerkvenimi dostojanstveniki skril v jato gosi, te pa naj bi ga z glasnim gaganjem izdale. Ker mu je bilo hudo nerodno zaradi tega dogodka, je obiskovalce pogostil s pečenimi izdajalskimi goskami, odprl pa je tudi sod mošta, ki ga je ob tej priložnosti krstil in ga razglasil za zrelo vino.



**Seveda je to zgodba, ki nima realne podlage. Bolj verjetno je, da je bila gos poganska daritvena žival, ki so jo še pred svetim Martinom darovali bogovom v želji po dobri letini. V povezavi s tem se je ohranilo tudi prerokovanje iz gosje prsne kosti. Če je ta rjava, bo zima mrzla, če je bela, pa bo zapadlo obilo snega.**

## VINSKA KLET FRELIH

Vinska klet Frelih se nahaja v zgornje savskem vinorodnem okolišu. Sončna lega, kvalitetna zemlja in ugodna klima so najbolj primerni za rast tradicionalnih trt za pridelavo cvička.

Že desetletja je tradicija "HIŠE VINA" pridelava grozdja in donegovanje vin najboljših kakovosti.



### Kontakt:

Vinska klet Frelih d.o.o.  
Šentrupert 35  
8232 Šentrupert

e-mail: [vinska.klet@frelih.si](mailto:vinska.klet@frelih.si) ;  
[hisavina@frelih.si](mailto:hisavina@frelih.si)  
tel.: +386-7-6000-600 ;  
+386-7-6000-606  
gsm: +386-41-666-045

<http://www.frelih.si/sl/Vinska-klet/>

Vinogradniška zgodba se je začela leta 1892, ko se je stari oče Jožef Frelih preselil v Šentrupert. Prišel je iz Vipavskega, od koder je prinesel znanje in veselje do vinske trte.

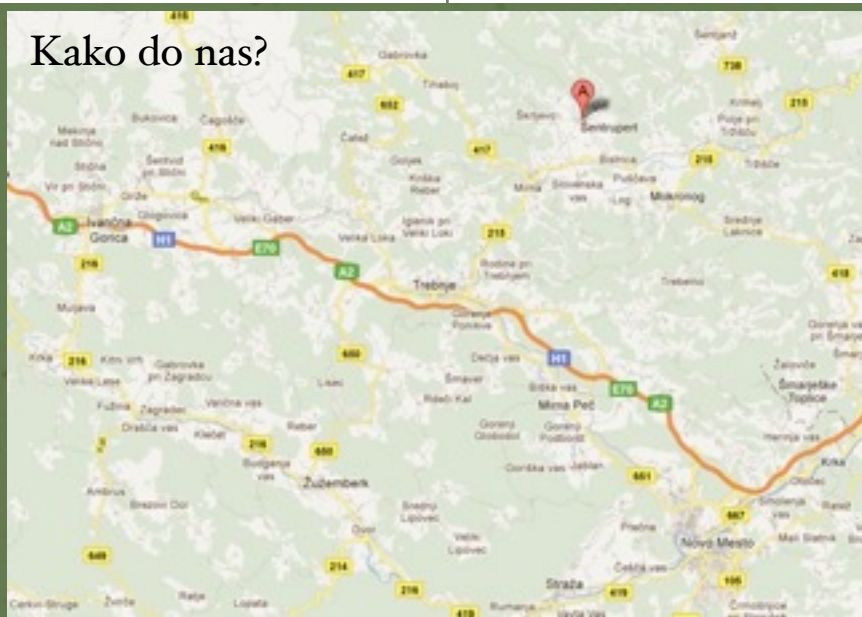
Da ima Šentrupert dobro lego, je zapisal že J.V. Valvazor z besedami, da je Šentrupert najtoplejši kraj na Kranjskem.

Kmalu je prišla ideja o stekleničenju cvička in tako je nastal Cviček od fare. Ime je govorilo, da je to vino med boljšimi, kot fant od fare. Za prepoznavni znak na etiketi je bila uporabljena podoba cerkve sv. Ruperta v Šentrupertu, ki se uporablja še danes.

Ker je na trgu raslo zanimanje za penine so naredili prvo penino na Dolenjskem - penino Kappelman. Sledila ji je Penina od fare, ki je boljša polovica od Cvička od fare in je narejena iz istih sort kot cviček.



## Kako do nas?



# Program

15:30

### Odhod avtobusa iz Ljubljane

Za kulturno enološki program v avtobusu poskrbite sami.



17:00

### Prihod v Šentrupert

Dobrodošlica s kozarčkom rujnega in prigrizkom. Ogled gotske cerkve sv. Ruperta in degustacija najboljše ocenjenih vin v letu 2011.



19:00

### Martinova pojedina

Pridružil se nam bo harmonikar, obiskala nas bo tudi Mama Manka, Denisa Avdiča bomo prosili za nekaj pikantnih, odlično Martinovo pojedino pa boste lahko poplaknili z izbranimi domačimi vini.



21:30

### Druženje ob peki kostanja in test alkoholiziranosti (PU NM)



23:00

Konec lušnega in odhod domov s popotnico (da ne bo slučajno kdo žejen).

