

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ  
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO  
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

**I. Dane wnioskodawcy**

**1. Nazwa lub imię i nazwisko:**

Grupa Producentów Środka Spożywczego „Rogal świętomarciński”

**2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:**

Butka Stanisław „ANIKA”  
62-031 Luboń, ul. T. Kościuszki 40

**3. Adres do korespondencji:**

**Telefon:** + 48 61 852 99 11  
**Faks:** + 48 61 851 73 87  
**E-mail:** [patentbox@coyote.pl](mailto:patentbox@coyote.pl)

**4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:**

- 1) rzecznik patentowy mgr Marek Besler  
Kancelaria Prawno- Patentowa  
60- 865 Poznań, ul. Jeżycka 48/ 27
- 2) rzecznik patentowy mgr inż. Romuald Suszczewicz  
Kancelaria Patentowa PATENTBOX  
61-823 Poznań, ul. Piekary 6/ 11

**Każdy z pełnomocników może działać oddzielnie.**

**5. Grupa:**

W skład grupy wchodzi 30 producentów rogalu świętomarcińskiego (cukierników i piekarzy) zrzeszonych w Grupie Producentów Środka Spożywczego „Rogal świętomarciński” oraz Miasto Poznań jako jeden z inicjatorów działań, których celem jest promocja najbardziej tradycyjnego wypieku w stolicy Wielkopolski i regionie.

**II. Specyfikacja**

**1. Nazwa:**

**Rogal świętomarciński**

Nazwa „**rogal świętomarciński**” spełnia warunki art. 2 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006.

Nazwa „rogal świętomarciński” jest nazwą używaną zwyczajowo dla określenia rogała wypiekanego w stolicy regionu Wielkopolski - Poznaniu oraz na znacznej części województwa wielkopolskiego. Nazwa rogała wywodzi się z tradycji kultywowanej na tym obszarze wypieku i spożywania na dzień Św. Marcina (11 listopada) rogali z charakterystycznym nadzieniem. Tradycja święta sięga XVI wieku i jest związana z uroczystym obchodzeniem zakończenia prac polowych w danym roku, które umownie obchodzono właśnie w dniu imienin Św. Marcina. Dzień Św. Marcina od wieków obchodzony był w Poznaniu szczególnie ze względu na fakt, że jednymi z głównych miejsc Poznania są kościoły pod wezwaniem Św. Marcina istniejące już w momencie lokacji Poznania (1253 r.) oraz ulica Św. Marcin stanowiąca pozostałość po starej osadzie o nazwie Św. Marcin, która została włączona do Poznania pod koniec XVIII w.

Pierwsze pisane wzmianki o wypieku na terenie Poznania i okolic specjalnych, wykwinnych rogali na dzień Św. Marcina – rogali świętomarcińskich pochodzą z 1852 roku. Tradycja wypieku rogali świętomarcińskich przetrwała do dziś dnia i jest ściśle kojarzona z obszarem stolicy Wielkopolski.

## 2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia, czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

X

## 3. Kategoria:

2.4. - Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze.

## 4. Opis:

Należy przedstawić opis produktu rolnego lub środka spożywczego, a w przypadku gdy jest to potrzebne do wykazania związku, o którym mowa w pkt 8, należy również przedstawić informacje dotyczące składu surowcowego, właściwości fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych.

### Surowce:

Surowce stosowane do wyrobu **rogali świętomarcińskich** to: mąka pszenna, margaryna, cukier, masa jajowa, mak biały, pomada, mleko, woda, okruchy, drożdże, rodzynki, orzechy, owoce kandyzowane lub w syropie, sól, aromaty, w tym aromat migdałowy.

Mąka używana do produkcji **rogali świętomarcińskich** powinna być właściwej jakości, to jest zawierać odpowiednią ilość elastycznego glutenu (powyżej 27%), co ułatwia wałkowanie ciasta i pozwala uzyskać po przełożeniu i wałkowaniu z tłuszczem charakterystyczne uwarstwienie - „listkowanie”.

### Opis gotowego produktu:

**Rogal świętomarciński** jest posmarowany pomadą i posypany rozdrobnionymi orzechami. Jego kształt zewnętrzny to półksiężyc, na przekroju jest owalny. Masa rogała wynosi od 200

do 250 g. Rogal wpisuje się w kwadrat o boku ok. 14 cm, jego wysokość w najgrubszym miejscu wynosi ok. 7 a szerokość ok. 10 cm. Powierzchnia skórki ma barwę ciemnozłocistą do jasnobrązowej, jako dekoracja używana jest biała pomada z posypką. Ciasto ma barwę kremową, a masa (nadzienie) jest beżowa – od jasno do ciemnobieżowej. Wypieczone ciasto jest elastyczne w dotyku, listkujące, na przekroju porowate z widocznymi warstwami. Bliżej środka zwoje ciasta przełożone są masą makową. W środku rogal wypełniony jest masą makową w odczuciu wilgotną. Smak i zapach charakterystyczne dla wyrobu pochodzą od zawartych w nim surowców - ciasta drożdżowego i masy makowej – słodki, lekko migdałowy.

#### **Zasadniczy wpływ na wyjątkowy charakter wyrobu mają:**

- Ciasto półfrancuskie – „listkujące”, zawierające, jako surowce: mąkę pszenną, margarynę, mleko, jaja, cukier, drożdże, sól, aromaty / na przykład cytrynowy/.
- Nadzienie rogala, którego podstawowym składnikiem jest masa przygotowana z białego maku, a oprócz tego cukier, okruchy, masa jajowa, margaryna, rodzyнки, orzechy, owoce w syropie lub kandyzowane oraz aromat migdałowy. Kombinacja tych składników oraz specyficzne listkujące ciasto powoduje, że **rogal świętomarciński** jest produktem wyjątkowym, związanym z tradycją miejsca wytwarzania i poza obszarem geograficznym wyznaczonym w pkt. 5 wniosku niespotykanym.
- Sposób zawijania ciasta i nakładania masy makowej oraz dekorowanie pomadą i orzechami, które wpływają na ostateczny, wyjątkowy kształt i ogólny wygląd rogala.



#### **5. Obszar geograficzny:**

Miasto Poznań w granicach administracyjnych i powiat poznański oraz następujące

powiaty województwa wielkopolskiego:

chodzieski, czarnkowski, gnieźnieński, gostyński, grodziski, jarociński, kaliski i miasto Kalisz, kolski, koniński i miasto Konin, kościański, krotoszyński, leszczyński i miasto Leszno, nowotomyski, obornicki, ostrowski, pilski, pleszewski, rawicki, słupecki, szamotulski, śremski, średzki, wągrowiecki, wolsztyński, wrzesiński.



## 6. Dowód pochodzenia:

Kontrola autentyczności pochodzenia i jakości **rogala świętomarcińskiego** jest wielofazowa i dokonywana w kilku etapach obejmujących wszystkie etapy produkcji: od sporządzenia ciasta do dekorowania gotowego wypieku. Kontrola ta tworzy spójny system nadzoru nad właściwą jakością ostatecznego produktu.

Nazwa „**Rogal świętomarciński**” może być stosowana tylko do tych produktów, które całkowicie spełniają każdy z następujących warunków:

- Zostały wytworzone na obszarze geograficznym określonym w pkt. 5 zgodnie z metodą produkcji opisaną w pkt. 7 i posiadające cechy określone w opisie w pkt. 4;
- Ich producenci zobowiążą się pisemnie przestrzegać specyfikacji w tym obowiązków wynikających z dowodu pochodzenia;
- Ich producenci prześlą niżej wymienione informacje Grupie Producentów Środka Spożywczego „Rogal świętomarciński”.

Każdy producent, który chce wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą jest zobowiązany do złożenia deklaracji do Grupy Producentów Środka Spożywczego „Rogal świętomarciński”. Deklaracje te muszą zawierać przynajmniej:

- a) Adres producenta,
- b) Ksero dokumentów potwierdzających, że producent posiada wszystkie wymagane zezwolenia potrzebne do produkcji i sprzedaży,
- c) Oświadczenie producenta, że zobowiązuje się przestrzegać specyfikacji.

Grupa Producentów Środka Spożywczego „Rogal świętomarciński” zawsze powinna dysponować aktualną listą zakładów, które są zainteresowane wytwarzaniem „Rogala świętomarcińskiego”. Zakłady, które nie są zarejestrowane a chcą wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą powinny złożyć deklaracje o przystąpieniu nie później niż do 11 października – miesiąc przed dniem Św. Marcina. Zakłady zgłoszone po tej dacie mogą używać chronionej nazwy dopiero od następnego roku.

Grupa Producentów Środka Spożywczego „Rogal świętomarciński” może kontrolować zakłady, niezależnie od kontroli przeprowadzanej przez organ określony w pkt. 9 specyfikacji. Jeżeli grupa stwierdzi niezgodność procesu produkcji ze specyfikacją powiadamia organ kontrolny określony w pkt. 9 specyfikacji.

W każdym zakładzie znajdują się rejestry potwierdzające wyprodukowaną ilość **rogala świętomarcińskiego** oraz rejestry zakupionych surowców wykorzystywanych do produkcji. Producenci muszą mieć możliwość wykazania, z której partii surowców została wyprodukowana dana partia **rogali świętomarcińskich**. Producenci w ramach kontroli wewnątrzzakładowej są zobowiązani do sprawdzania zgodności metody produkcji ze specyfikacją.

Organ kontrolny sprawdza zgodność metody produkcji ze specyfikacją. Sprawdzane są poszczególne etapy procesu produkcji oraz cechy gotowego produktu. Wszyscy producenci oraz związek ich zrzeszający podlegają kontroli zgodnie z planem kontroli, jaki posiada i zatwierdza organ kontrolny.

## 7. Metoda produkcji:

Etap 1 – Sporządzanie ciasta drożdżowego.

Ciasto to sporządza się tradycyjną metodą na rozczywie. Środkiem spulchniającym są tu drożdże – spulchniacz biologiczny.

Najpierw z części mąki, mleka, drożdży i niewielkiej ilości cukru przez ich dokładne wymieszanie przy użyciu maszyny do miesienia ciasta sporządza się rozczywno, który odstawia się do fermentacji czyli do rozrostu na około 60 minut. Rozczyn powinien mieć temperaturę około 30° C. Do sporządzenia rozczywno zużywa się 30 % mąki przeznaczonej na ciasto, 90 % mleka, 100 % drożdży i 10 % cukru.

Do dojrzałego rozczywno dodaje się pozostałą część / 70 %/ mąki, margarynę, pozostałą część / 10 %/ mleka, jaja, pozostałą część / 90 %/ cukru, sól, aromat, wszystko dokładnie miesza się i otrzymane ciasto odstawia się do dalszej fermentacji.

Etap 2 – Sporządzanie ciasta półfrancuskiego.

Gotowe ciasto drożdżowe dzieli się na kęsy odpowiedniej wielkości i rozwałkowane w kształcie prostokąta.

Na 2/3 ciasta nakłada się warstwę tłuszczu i składa się ciasto na „trzy” tak, że powstają trzy warstwy ciasta przełożone dwoma warstwami tłuszczu. Ciasto następnie rozwałkowane się i

ponownie składa jeszcze dwa razy „na trzy” lub jeden raz „na cztery”. W ten sposób uzyskuje się charakterystyczne dla ciasta półfrancuskiego uwarstwienie. Ciasto znowu rozwałkowane się w kształcie wydłużonego prostokąta o grubości około 0,5 do 1 cm i wykrawa się z niego przy pomocy wycinacza kawałki w kształcie trójkątów.

Etap 3 – Przygotowanie masy makowej.

Mak biały zaparza się gorącą wodą w proporcji około 1:1, a następnie poddaje się zmieleniu-zmiażdżeniu .

Przy drugim mieleniu maku dodaje się do niego okruchy i cukier.

Następnie dodaje się pozostałe surowce to jest jaja, margarynę, aromat migdałowy i bakalie-owoce kandyzowane lub w syropie / na przykład skórkę pomarańczową, gruszkę, czereśnię/, rodzynki , orzechy i wszystko dokładnie miesza się.

Etap 4 – Nadziewanie i formowanie rogali.

Na kawałki ciasta w kształcie trójkątów nakłada się przy pomocy worka porcje masy makowej, następnie zwija się kawałki ciasta od podstawy trójkąta ku wierzchołkowi i układa się uformowane ciasto z nadzieniem na blachy nadając kształt półksiężyca czyli rogala.

Uformowane kawałki ciasta smaruje się masą jajową, a następnie poddaje się rozrostowi końcowemu.

Etap 5 – Wypiek

Rogale poddaje się wypiekowi w temperaturze około 180° C. Czas wypieku rogali o masie około 200 g- około 30 minut, aż do osiągnięcia odpowiedniego stopnia wypieczenia i uzyskania odpowiedniej barwy skórki.

Etap 6 – Dekorowanie

Rogale pokrywa się warstwą pomady o odpowiedniej konsystencji, a następnie posypuje rozdrobnionymi orzechami, ewentualnie innymi bakaliami.

## 8. Związek z obszarem geograficznym:

### 8.1 Związek historyczny

#### 8.1.1 Tradycja i legendy

Według krążącej powszechnie w Poznaniu opinii prekurem wypieku **rogala świętomarcińskiego** w Poznaniu był Józef Melzer cukiernik w piekarni, który namówił swego pracodawcę do wypieku **rogali**, rozdanych następnie ubogim mieszkańcom Poznania. Na pomysł wpadł w listopadzie 1891 roku pod wpływem kazania proboszcza parafii św. Marcina ks. Jana Lewickiego, który namawiał, by uczcić święto, uosabiającego miłość bliźniego, patrona Parafii, a zarazem patrona piekarzy, jakimś uczynkiem miłosierdzia skierowanym do niezamożnych mieszkańców Poznania. W kolejnych latach pomysł wypieku podchwycili inni cukiernicy i piekarze Poznania i tak narodziła się trwająca już ponad sto lat tradycja.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> M.J. Januszkiewicz, A. Pleskaczyński, *I haj vivat Poznańczanie: co o Poznaniu wiedzieć wypada*, Poznań 2001, s. 225; A. Zarzycki: „*Chleb siwy i sznoka z glancem. Dzieje miasta chlebem wypiekane 1253-2003*”; Cech Cukierników i Piekarzy w Poznaniu, Poznań 2004, s. 65

Tradycji słodkiego wypieku można również doszukiwać się w tradycji ludowej w wiekach XVI-XVIII, kiedy to na św. Marcina jedzono tłuste gęsi, biesiadowano i przygotowywano się do rozpoczynającego się następnego dnia Adwentu – okresu długiego i jednostajnego, zwanego od ilości dni, które upłynąć miały do świąt Bożego Narodzenia „czterdziestnicą”<sup>2</sup>. Dzień św. Marcina zamykał też okres jesiennych prac w polu. W tym dniu składano daniny dworskie. Haur pisał, że *koło św. Marcina daniny chłopskie maja być wybrane, to jest kapłuny, gęsi, zwierzyny, kokoszy owoc, sypane zboże... czynsze pieniężne, stróżne najemne, gajowe, arendne, karczemne, rybne i miodowe*<sup>3</sup>. Nie dziwne, zatem było, że dzień ten wyróżniał się wśród innych w roku i był powszechnie znany nawet wśród ludności nie znającej kalendarza. Dzień św. Marcina był wolny od zajęć gospodarskich, a szczególną uwagę zwracano, aby nie pracowały w tym dniu młyny. W latach 30. XX w. pisano o obrzędowości świętomarcińskiej, że najbardziej charakterystycznym zwyczajem jest „*powszechne bicie bydła i ptactwa domowego*”<sup>4</sup> i dalej, że „*ten dzień objadania się mięsiwem jest zarazem dniem pijatyki*”<sup>5</sup>. Podobny obrazek świętomarciński podają także i inni, kiedy to zimno było na dworze, na stole królowała tłusta gęś i wino, a przy stole wesole towarzystwo<sup>6</sup>. Tak, więc w imieniny Marcina obficie uczutowano po raz ostatni przed świętami Bożego Narodzenia, a zarazem i pocieszano się, być może, po stracie części dochodu, którą w formie daniny oddać było trzeba.

W okolicy dnia św. Marcina (tradycyjnie jego święto obchodzone jest 11 listopada) odbywały się w przeszłości odpusty i poświęcenia parafialnych kościołów, a w dzień takiego odpustu urządzano w parafii „*kiermasz, który lud obchodzi zabawą, spraszając na nią znajomych i krewnych z innych parafii*”<sup>7</sup>.

Skąd jednak tak silne związanie tradycji **rogali świętomarcińskich** z Poznaniem? Jest jeszcze jedna hipoteza, mianowicie, istniejący już w momencie lokacji Poznania na lewym brzegu Warty (1253), kościół św. Marcina i istniejąca wokół niego osada Święty Marcin, włączona do Poznania pod koniec XVIII wieku, która od tego czasu stanowiła jedno z centralnych miejsc w mieście i której pozostałością jest nazwa ulicy Święty Marcin. Prawdopodobne jest, że uroczystości odpustowe ku czci patrona Parafii i ulicy z czasem „zakorzeniły” się w umysłach Poznaniaków, jako ściśle z ich miastem związane, a lokalne obrzędy towarzyszące świętu stały się dziedzictwem całej społeczności Poznania.

Niezależnie o tego, która z hipotez jest prawdziwa, **rogale świętomarcińskie** w świadomości osób które związane z miastem były nawet bardzo krótko, na stałe kojarzone są z Poznaniem i obchodami imienin Świętego Marcina oraz świętem ulicy Święty Marcin.

Również kształt pieczywa ma tradycyjne korzenie. Istnieje kilka podań na temat kształtu **rogala**. B. Gustawicz podaje w książce *O zwyczajach świętomarcińskich* (1910), że są pokłosiem dawnych ofiar pogańskich: „*Mają one postać półksiężyca, przypominającego długie rogi wołu albo krowy; był to symbol zwierząt, które ofiarowywano już to żywe, już też pod postacią sztuczną, tj. z ciasta wyrobione*”<sup>8</sup>. Według innych doniesień nazwa i kształt

<sup>2</sup> J.St. Bystroń, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI-XVIII*, T. II, PIW 1976, s. 39

<sup>3</sup> Ibidem, s. 10-11, 68-69

<sup>4</sup> *Orełdownik Grodziski /Orełdownik Powiatowy/ z 9.11.1932 r.: Dzień św. Marcina.*

<sup>5</sup> Ibidem

<sup>6</sup> J.St. Bystroń, op. cit., s. 69

<sup>7</sup> *Wielkopolska i Wielkopole pod względem rozmiaru, podziału, zarządu i płodów. Zwyczaje i obyczaje, zabawy, obrzędy, przesady i zabobony, oraz najciekawsze podania, piosnki i zagadki ludu wielkopolskiego*, Nakładem Wydawnictwa Dziel Ludowych K. Miarki, Mikołów 1896, s. 77

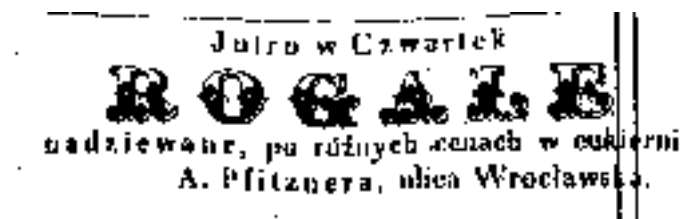
<sup>8</sup> B. Gustawicz, *O zwyczajach świętomarcińskich*, 1910, za: M.J. Januszkiewicz, op. cit.

**rogala** pochodzą z czasów zwycięstwa Sobieskiego nad Turkami pod Wiedniem<sup>9</sup>. W 1683 roku król Polski Jan III Sobieski zdobył wiele chorągwi tureckich, na których widniał półksiężyc. Jednemu z ówczesnych piekarzy przyszedł do głowy pomysł, aby upamiętnić zwycięstwo nad Turkami przez „zaprorowadzenie” pieczywa, które swym kształtem nawiązywałoby do kształtu księżyca po nowiu.

Według jeszcze innej - poznańskiej - legendy o **rogalu świętomarcińskim**<sup>10</sup> kształt **rogala** miał nawiązywać do podkowy zgubionej przez konia św. Marcina. Znalazł ją przechodzący cukiernik i na jej wzór wypiekał słodkie ciasto, którym delektują się kolejne pokolenia Poznaniaków. Legenda pokrywa się niejako z niemiecką tradycją, według której św. Marcin uchodził za „patrona i opiekuna koni”<sup>11</sup> i stąd wywodzić można kształt **rogala** od końskiej podkowy.

### 8.1.2 Rogal świętomarciński w XIX wieku

Do najwcześniejszych odnalezionych wzmianek o **rogalach świętomarcińskich** należą anonse prasowe z początku lat 50. XIX wieku. Najstarsza potwierdzona wzmianka o **rogalach** pochodzi z roku 1852. Zamieszczona została 10 listopada 1852 roku w Gazecie Wielkiego Księstwa Poznańskiego przez, powstałą trzy lata wcześniej przy ulic Wrocławskiej w Poznaniu, cukiernię Antoniego Pfitznera: „*Jutro w Czwartek **Rogale** nadziewane, po różnych cenach w cukierni A. Pfitznera, ulica Wrocławska*”.



Z następnego roku odnaleziono trzy ogłoszenia<sup>12</sup>: „*Rogale* rozmaitej wielkości napelniane i nienapelniane poleca cukiernia i fabryka karmelków. A. Szpingier, naprzeciw zegara pocztowego” oraz dwukrotne „*Rogale* nadziewane rozmaitej wielkości i ceny poleca Cukiernia A. Pfitznera, ulica Wrocł. Nr. 14.” [Ryc. 2]. Domyślać się jedynie należy, że chodzi tu o **rogale świętomarcińskie**, jako, że anonse pojawiają się tylko w okolicy dnia św. Marcina. Cukiernia N. T. Hundta [Ryc. 3] mieszcząca się na Starym Rynku w Poznaniu pod numerem 8 zamieściła 11 listopada 1860 roku, w ukazującym się dopiero od roku, Dzienniku Poznańskim najciekawsze ogłoszenie, w którym po raz pierwszy potwierdza istnienie **rogali świętomarcińskich** [Ryc. 4]:

**„Rogalki św. Marcińskie nadziewane i bez nadziewania wszelkiej wielkości poleca cukiernia N.T. Hundta, przy Rynku nr. 8”.**

<sup>9</sup> S. Długoszewski, J. Horowski, *Piekarstwo w teorii i praktyce*, Kraków 1911, s. 63

<sup>10</sup> A. Plenzler, *Legenda Poznania*, Poznań 2003

<sup>11</sup> *Orędownik ...*, op.cit.

<sup>12</sup> *Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego* z 11, 13.11.1853 r.



**Rogale**

rozmaitej wielkości, poleca cukiernia  
Cukiernia Antoniego Piłsudera.  
Ulica Wrocławska nr. 14.  
[2152] i Rynek nr. 6.

---

**Rogalki św. Marciniakie**

podziwiane i bez nadziwiania wszelkiej  
wielkości poleca cukiernia  
N. T. Kowalski,  
[2155] przy Ryoku nr. 8.

---

**Rogale** [2470]

rozmaitej wielkości poleca cukiernia  
A. Szymankiewicz w Basarzu  
i naprzeciwko stacji pocztowej.

---

**Rogale, Rogalki** poleca Ce-  
kiernia Alina Gruszczyńska.  
[2153]

Jest to dotychczas najwcześniejsza informacja dokumentująca istnienie nazwy **rogala świętomarcińskiego**. Przynosi nam ona informacje również o samych **rogalach**, które w tamtych czasach, na co warto zwrócić uwagę, sprzedawano także w skromniejszej wersji bez nadzienia oraz w rozmaitych wielkościach, co rzutowało na cenę **rogali**. Można sądzić, że dzięki elastyczności cukierników dostosowujących się do zamożności swoich klientów, znaczna część Poznaniaków **rogalami** w różnej postaci się delectowała, a cukiernicy odnosili w tym dniu spore korzyści finansowe.

W ciągu następnych kilkunastu lat asortyment reklam był podobny zmieniały się cukiernie, ich właściciele, ale reklamy **rogali** niosły ze sobą podobne informacje. Zawsze przed 11 listopada w prasie pojawiało się zdecydowanie więcej anonsów zachęcających do kupowania **rogali świętomarcińskich**. Z czasem coraz więcej zakładów cukierniczych i piekarniczych oferowało mieszkańcom Poznania swoje wyroby.

W dniu 1 października 1872 roku otwarta została w Poznaniu przy ulicy Wielkiej Rycerskiej pod numerem 3 Piekarnia Wiedeńska - duża piekarnia, która przez cały dzień dostarczała Poznaniakom bezustannie świeże pieczywo<sup>13</sup>. Na początku listopada tegoż roku donosiła ona, że rozpoczyna „...ku wygodzie Szanownej Publiczności sprzedaż pieczywa wiedeńskiego w domkach, w których latem sprzedawano wodę sodową, a mianowicie 1. przy ulicy Wilhelmskiej naprzeciw poczty i gmachu Ziemstwa, 2. przy kościele Ś. Piotra i Pawła w narożniku ulicy Strzeleckiej i Półwiejskiej...”<sup>14</sup>. Domniemywać należy, że w ofercie Piekarni na dzień św. Marcina znajdowały się **rogale** i w ten sposób odbywała się także uliczna sprzedaż **rogali świętomarcińskich**. W Dzienniku Poznańskim z piątku 12 listopada 1875 roku Piekarnia ta zamieściła krótkie ogłoszenie: „Wiedeńska piekarnia poleca **rogale św. Marcińskie**” [Ryc. 9]. Brak bardziej szczegółowych danych adresowych dowodzi sporego powodzenia, jakim piekarnia cieszyła się wśród Poznaniaków.

<sup>13</sup> Kuryer Poznański z 24.09.1872 r.

<sup>14</sup> Dziennik Poznański z 3.11.1872 r.

W tymże roku na łamach Dziennika Poznańskiego reklamowało **rogale** w okolicach świętego Marcina osiem cukierni, mianowicie: K. Starka z ulicy Wrocławskiej, dwukrotnie A. Pfitznera ze Starego Rynku, S. Niewiteckiego i Sp. z ulicy Szerokiej, H. Moszczeńskiego z ulicy Rycerskiej, trzykrotnie J. Cichowicza z Wrocławskiej, S. Sobeskiego z Bazaru, spółka J.P.Beely & Co. oraz wspomniana wyżej Piekarnia Wiedeńska. We wtorek, 9 listopada 1875 roku, pojawiło się ogłoszenie Cukierni K. Starka: „**Rogale** rozmaitej wielkości i z rozmaitem nadzianiem poleca codziennie świeże cukiernia K. Starka Wroclawska ulica 14” [Ryc. 10]. W środę, w przeddzień święta, ukazały się cztery ogłoszenia<sup>15</sup>:

- 1) „**Rogale** w środę, czwartek i następane dni poleca cukiernia A. Pfitznera Stary Rynek 6”,
- 2) „**Rogale** różnej wielkości poleca cukiernia S. Niewiteckiego i Sp. Szeroka ul. Nr 15”,
- 3) „!**Rogale!** poleca cukiernia H. Moszczeńskiego W. Rycerska ul. Nr. 11” oraz
- 4) „Codziennie świeże pączki i **rogale** poleca Cukiernia J. Cichowicza Wroclawska ulica” [Ryc. 11].

11 listopada 1875 roku<sup>16</sup> „**Rogale** rozmaitej wielkości” polecały cukiernia S. Sobeskiego oraz spółka J.P. Beely & Co. [Ryc. 12]. 12 i 14 listopada powtórzyły się jeszcze w Dzienniku w sumie cztery ogłoszenia<sup>17</sup>.

Pani Karolina Męczyńska w artykule *Uralski kawior i kluberkki*<sup>18</sup> wspomina, że jej pradziad Walerian Szulc zakupił 11 listopada 1883 r., między innymi, dwa **rogale** z Cukierni Edmunda Adamskiego w Poznaniu mieszczącej się przy ul. Wrocławskiej 14, na co otrzymał stosowne potwierdzenie [Ryc. 13].

W ciągu następnych kilkunastu lat asortyment reklam był podobny zmieniały się cukiernie, ich właściciele, ale reklamy **rogali** niosły ze sobą podobne informacje. W roku 1883 pojawiło się na rynku nowe czasopismo: *Wielkopolanin*. W pierwszych latach istnienia reklamy zamieszczał w nim głównie Antoni Pfitzner<sup>19</sup>, a po jego śmierci 2 października 1887 roku<sup>20</sup>, kontynuowali to spadkobiercy. W roku 1887 pierwsze ogłoszenie Cukierni pojawiło się już z początkiem listopada<sup>21</sup>, a 6 i 10 listopada zamieszczono w ogłoszeniu dopisek: „...*Uprasza się Szanownej Publiczności, o wczesne zamówienia na **rogale** i wszelkie obstalunki...*”<sup>22</sup>. Natomiast 15 listopada, a więc już po świętym Marcynie, Cukiernia polecała świeże pieczywo, w tym: „...**Rogale!** z marcepanową massą...”<sup>23</sup> [Ryc. 14]. Jest to jedno z najpóźniej zamieszczonych ogłoszeń, ale obserwując na przestrzeni lat, anonse zamieszczane przez Cukiernię A. Pfitznera, były konsekwentnym sposobem na wyrobienie sobie wśród poznańskiej klienteli renomy i dobrej pozycji rynkowej. Wśród ogłoszeń znalazły się także reklamy: cukierni Dziembowskiego z ulicy Podgórznej 14 polecającej: „**Rogale** codziennie świeże nadziane makiem i migdałową masą...”<sup>24</sup> [Ryc. 56] oraz cukierni S. Niewitecki i Sp.:

<sup>15</sup> *Dziennik Poznański* z 10.11.1875 r.

<sup>16</sup> *Dziennik Poznański* z 11.11.1875 r.

<sup>17</sup> *Dziennik Poznański* z 12, 14.11.1875 r.

<sup>18</sup> *Do stołu podano*, KMP 4/2003: K. Męczyńska, *Uralski kawior i kluberkki*, s. 146

<sup>19</sup> *Wielkopolanin* z 11.11.1885 r., 1,6,10, 15.11.1887 r., 11.11.1888 r.

<sup>20</sup> W. Molik, op. cit., s. 108

<sup>21</sup> *Wielkopolanin* z 1, 6, 10.11.1887 r.

<sup>22</sup> *Ibidem*

<sup>23</sup> *Wielkopolanin* z 15.11.1887 r.

<sup>24</sup> *Wielkopolanin* z 11.11.1887 r.

„**Rogale** rozmaitej wielkości nadziewane migdałową masą poleca cukiernia S. Niewitecki i Sp.”<sup>25</sup>.

7 listopada 1890 roku cukiernia, której początki datuje się w Poznaniu na rok 1830<sup>26</sup>, zamieściła reklamę prasową w Dzienniku Poznańskim: „**Rogale świętomarcińskie** w cenie od 0.10-2.00 mrk. sprzedają codziennie świeże w czasie od 8 do 11-go bm. Za uprzednim zamówieniem w żądanej wielkości. J.P. Beely i Sp., cukiernia” [Ryc. 15]. Informacja ta pojawiła się jeszcze w kolejnych wydaniach Dziennika z dnia 8 i 9 listopada. W wydaniach Wielkopolanina z soboty 8 listopada i wtorku 10 listopada 1890 r. zamieszczono podobne ogłoszenie: „**Rogale** w cenie od 10 fen. do 2 marek będą od dnia 8-11-go bm. codzień świeże na sprzedaż. Większe na poprzednie zamówienie. J.P. Beely & Co. cukiernia” [Ryc. 16]. We wtorkowym wydaniu, na tej samej stronie, znalazło się jeszcze jedno ogłoszenie cukierni należącej wcześniej do spółki J.P.Beely & Co.: „Cukiernia T. Kirstena (dawniej J.P.Beely & Co.) Wielkie Garbary nr 41 poleca codziennie świeże **rogale**”<sup>27</sup>.

Pomiędzy 8 a 11 listopada 1890 roku Cukiernia Antoniego Pfitznera tak się ogłaszała w tymże Dzienniku<sup>28</sup>: „**Rogale** w rozmaitych wielkościach oraz pączki codziennie świeże poleca cukiernia A. Pfitznera, Poznań Stary Rynek nr 6” [rys. 17A]. Ogłoszenie tej samej treści zamieszczono w Wielkopolaninie z 8 i 10 listopada 1890 r. [Ryc. 17B].

**Rogale świętomarcińskie** nadziewane makiem i migdałami polecała w wydaniu Dziennika z 11 listopada 1890 roku Cukiernia Pawła Sieberta z ul. Św. Marcin: „**Rogale świętomarcińskie** rozmaitej wielkości nadziewane makiem i migdałami poleca cukiernia Pawła Sieberta przy ulicy Świętomarcińskiej 52” [Ryc. 18]. Migdałowe nadzienie **rogali** zachwalała w Dzienniku Poznańskim z niedzieli 9 listopada 1890 r. cukiernia S. Niewiteckiego: „**Rogale! Rogale!** w rozmaitej cenie z migdałowem napelnianiem codziennie świeże poleca cukiernia S. Niewiteckiego i Sp. Szeroka ulica Nr 15 przy moście Chwaliszewskim” [rys. 19].

W tymże roku w Dzienniku Poznańskim ogłoszenia zamieściły jeszcze dwie firmy reklamujące **rogale** - cukiernia E. Adamskiego z ulicy Wrocławskiej<sup>29</sup>: „**Rogale** każdej wielkości z wybornym nadzianiem poleca cukiernia E. Adamskiego, Wrocławska ul. 14” [Ryc. 20] oraz cukiernia Aleksandra Witalisa Żuromskiego.

W roku 1891 w okolicach 11 listopada zareklamowało w Dzienniku Poznańskim **rogale** osiem poznańskich firm cukierniczych, mianowicie: Cukiernia S. Sobeskiego z Bazaru, Cukiernia A.W. Żuromskiego z ulicy Bismarcka 6 (ob. Kantaka), Cukiernia A. Pfitznera ze Starego Rynku, Cukiernia S. Niewiteckiego i Spółki z ulicy Szerokiej 15 (ob. Mostowa), Cukiernia H. Wolkowitza mieszcząca się przy Placu Wilhelmowskim 14<sup>30</sup>, nowo powstała<sup>31</sup> Cukiernia Warszawska E. Chyżewicza [Hyżewicza] z ulicy Wrocławskiej 30, przeniesiona w roku 1896 na ulicę Podgórną 2b, a od 1901 roku do nowej kamienicy pod numerem 4, Cukiernia Edmunda Adamskiego z ulicy Wrocławskiej 14 oraz renomowana Cukiernia Pawła Sieberta z ulicy Św. Marcin 52/53. Cukiernia Sobeskiego ogłaszała się 3 listopada<sup>32</sup>: „**Rogale**

<sup>25</sup> Ibidem

<sup>26</sup> Do stołu podano, KMP 4/2003: W. Karolczak *Coś dla podniebienia, czyli specjalności kulinarne w lokalach poznańskich na przełomie XIX/XX w.*, s. 155; *Księga adresowa miasta stołecznego Poznania*, Poznań 1930 r.

<sup>27</sup> *Wielkopolanin* z 10.11.1890 r.; *Wohnungs- und Geschäfts-Anzeiger für Posen*, 1884

<sup>28</sup> *Dziennik Poznański* z 8, 9, 11.11.1890 r.

<sup>29</sup> *Dziennik Poznański* z 9.11.1890 r.

<sup>30</sup> *Wohnungs- und Geschäfts...*, op.cit.

<sup>31</sup> W. Karolczak, op. cit., s. 162

<sup>32</sup> *Dziennik Poznański* z 3.11.1891 r.

*dziennie kilka razy świeże poleca S. Sobeski w Bazarze*” [Ryc. 21]. 8 listopada 1891 roku ukazały się cztery ogłoszenia<sup>33</sup>:

- 1) *„Co dzień dwa razy świeże **Rogale ś-to Marcińskie** w rozmiarach wielkości i cenie, sztuka 5, 10, 25, 50, 1.00 1.50 fen.(powinno być mk. – przyp. AGP) nadziewane migdałową masą oraz gąski marcepanowe poleca od dziś cukiernia A. Pfitznera w Poznaniu”* oraz osobno na tej samej stronie:
- 2) *„**Rogale! Rogale!** napelniane migdałową masą, rozmaitej wielkości, kilka razy dziennie świeże poleca Cukiernia S. Niewiteckiego i Spółki, Szeroka ul. Nr.15, przy moście Chwaliszewskim”*,
- 3) *„**Rogale świętomarcińskie** z rozmaitem nadzianiem, poleca codziennie świeże H. Wolkowitz”*,
- 4) *„Codziennie świeże **rogale!** znane ze swej dobroci poleca Cukiernia Warszawska Ul. Wrocławska nr. 30”* [Ryc. 22].

W święto św. Marcina ukazały się: na stronie 6 Dziennika<sup>34</sup> powtórzone ogłoszenie cukierni A. Pfitznera, a na stronie 5 ogłoszenie Cukierni Warszawskiej wraz z nazwiskiem mistrza E. Chyżewicz oraz reklamy z cukierni Edmunda Adamskiego: *„**Rogale!** każdej wielkości z wybornym nadziewaniem poleca cukiernia Edmunda Adamskiego Wrocławska ul. 14”* i Pawła Sieberta: *„**Rogale świętomarcińskie!** Nadziewane makiem i migdałami w wszystkich wielkościach poleca cukiernia Pawła Sieberta, św. Marcin Nr. 52”* [Ryc. 23].

W roku 1892 zamieszczono w Dzienniku Poznańskim 7 reklam **rogali**, natomiast w Kuryerze Poznańskim trzy cukiernie poznańskie zamieściły w sumie 9 reklam. W Dzienniku ogłaszały się cukiernie P. Sieberta, H. Wolkowitza, A. Pfitznera oraz S. Sobeskiego i E. Adamskiego [Ryc.24]. W dniach 6, 9 i 11 listopada 1892 roku Cukiernia Antoniego Pfitznera po raz pierwszy ściśle połączyła informacje o **rogalu świętomarcińskim** z dniem 11 listopada. Reklamowała **rogala świętomarcińskiego**, w dodatku do Kuryera Poznańskiego, w następujący sposób: *„Na dzień 11 listopada!! przyjmuje zamówienia na **Rogale!!! Śto Marcińskie** w rozm. wielkości i cenie, nadziewane migdałową masą oraz Gąski marcepanowe sztuka 25 i 50 fen. Cukiernia A. Pfitznera w Poznaniu”* [Ryc. 25]. Jak zwykle skromną reklamę zamieściła Cukiernia S. Sobeskiego, ciesząca się sporą renomą wśród Poznaniaków: *„**Rogale** kilka razy dziennie świeże poleca S. Sobeski”*, która zamieściła ogłoszenia 9 i 11 listopada tegoż roku<sup>35</sup> [Ryc.26].

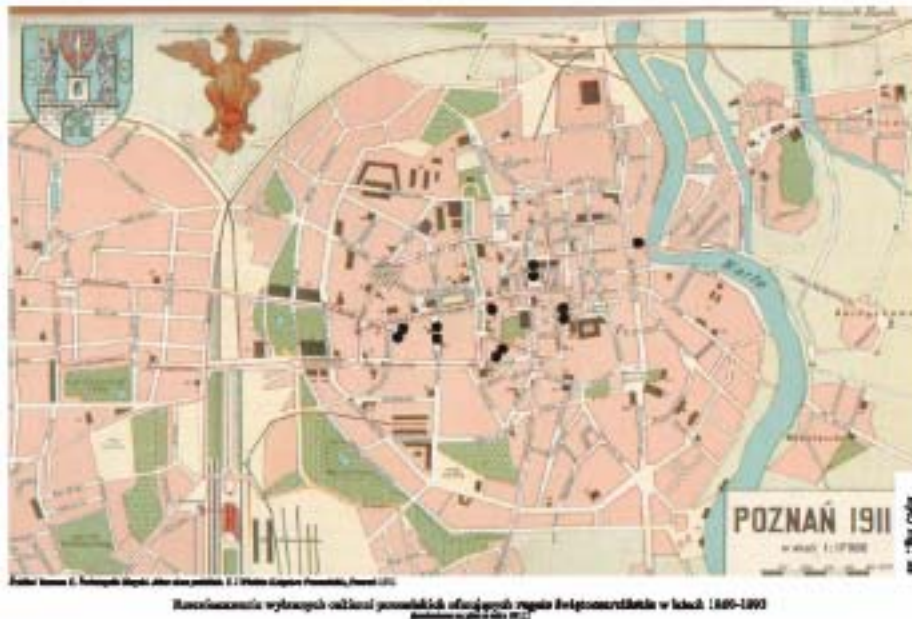
W roku następnym, tj. 1893, w Kuryerze Poznańskim nie pojawiło się ani jedno ogłoszenie o **rogalach**, natomiast w Dzienniku Poznańskim trzykrotnie: 5, 9 i 13 listopada ogłosiła się Cukiernia Antoniego Pfitznera ze Starego Rynku: *„Codziennie dwa razy świeże **Rogale!! Śto Marcińskie** w rozm. wielkości i cenie sztuka 5, 10, 25, 50 f., 1.00, 1.50 mk. nadziewane migdałową masą oraz gąski marcepanowe poleca od dziś cukiernia A. Pfitznera w Poznaniu”* [Ryc. 27].

Rozmieszczenie wybranych cukierni poznańskich wypiekających **rogale świętomarcińskie** w II poł. XIX wieku przedstawiało się następująco:

<sup>33</sup> Dziennik Poznański z 8.11.1891 r.

<sup>34</sup> Dziennik Poznański z 11.11.1891 r.

<sup>35</sup> Kuryer Poznański z 9, 11.11.1892 r.



### 8.1.3 Wiek XX do zakończenia II wojny światowej

Produkcję **rogali** od 1901 roku propagowało poznańskie Stowarzyszenie Cukierników<sup>36</sup>. Zwyczaj obdarowywania ubogich mieszkańców Poznania **rogalami** z okazji św. Marcina ożywił w pierwszych latach Polski odrodzonej cukiernik i radny miasta Franciszek Rączyński, właściciel Cukierni Warszawianka mieszczącej się na narożniku Placu Wolności i Alei Marcinkowskiego. W okolicach 11 listopada jego lokal oblegany był przez chmary biedaków, którzy za darmo mogli spróbować świętomarcińskiego specjału, a nieco bogatsi mogli go sobie kupić<sup>37</sup>.

Do uczynków miłosierdzia względem biednych wzywały przy okazji odpustu świętego Marcina biskupa gazetki parafialne. Wiadomości Kościelne Parafji Matki Boskiej Bolesnej na św. Łazarzu w Poznaniu 10 listopada 1929 r. nawoływały<sup>38</sup>: „*Pamiętajmy na wzór Ś-go Marcina o ubogich i cierpiących, abyśmy jak on zasłużyli sobie na nagrodę w niebie!*”, a 15 listopada 1936 roku Drowa Helena Magierowa zamieściła wiersz o św. Marcinie, który kończy<sup>39</sup>:

„...*Naucz nas dzielić się, Św. Marcinie,  
Z każdym swym dobrem, z swymi bliźnimi  
Wszak każdy datek w wieczności nie zginie...*”.

Aktywnie działały też w Poznaniu i okolicznych miejscowościach stowarzyszenia na rzecz biednych i bezrobotnych w tym między innymi Stowarzyszenie Pań Miłosierdzia św. Wincentego a'Paulo. Pani Wacława Małecka z Poznania wspomina, że jej babka Antonina Jankowiak z domu Słoma, żona Wacława Jankowiaka, właściciela piekarni z ulicy

<sup>36</sup> M.J. Januskiewicz, op. cit.; Z. Małach: *Prawdziwa historia rogalu świętomarcińskiego*, Przegląd Piekarski i Cukierniczy 11/2004, s. 62-63

<sup>37</sup> M.J. Januskiewicz, op. cit.

<sup>38</sup> *Wiadomości Kościelne Parafji Matki Boskiej Bolesnej na św. Łazarzu w Poznaniu* z 10.11.1929 r.

<sup>39</sup> *Wiadomości Kościelne Parafji Matki Boskiej Bolesnej na św. Łazarzu w Poznaniu* z 15.11.1936 r.

Wronieckiej, brała czynny udział w działalności Organizacji<sup>40</sup>. W ramach działalności dobroczynnej Panie ze Stowarzyszenia, zgodnie z ideą święta, przygotowywały w dniu św. Marcina paczki z **rogalami** rozdawane następnie ubogim i bezrobotnym mieszkańcom dzielnicy.

Renomowana cukiernia A. Pfitznera nie zaprzestała reklamy **rogali** w wieku XX. W 1903 roku zachęcała w prasie lokalnej<sup>41</sup> do zakupu **rogali świętomarcińskich** nadziewanych masą migdałową w cenach od 5 fenigów do 3 marek [Ryc. 29]. W okresie międzywojennym **rogale świętomarcińskie** wypiekano w Poznaniu – jak wspomina mistrz Zdzisław Małach – w renomowanych cukierniach: A. Fangrata, Wincentego Dobskiego, Waldemara Kamińskiego, G. Erhorna. W latach późniejszych dołączyły do nich cukiernie mistrzów: Jana Wawrzyniaka, Stanisława Józwiaka z Placu Wolności, Mączyńskiego, Władysława Łuczaka, Antoniego Doleckiego.

Lata dwudzieste ubiegłego wieku były wyjątkowo trudne. Na skutek szybko postępującej inflacji i hiperinflacji w roku 1923, chwilowej poprawy w wyniku reformy Władysława Grabskiego (1924) i jej zachwiania w roku następnym, na skutek wojny celnej z Niemcami oraz nieurodzajnego roku 1924, nastąpiło dalsze ubożenie ludności. Dziennik Poznański donosił 12 listopada 1925 roku w dziale Różne<sup>42</sup>: „...*Tradycyjny rogal św.-marciński i gęś nie pojawią się w dniu dzisiejszym na każdym stole. W obecnym bezgotówkowym czasie niejednemu trudno nawet pomyśleć o zakupie gęsi, za którą żądano na dzisiejszym targu 7-12 złotych*” [Ryc. 30]. W latach 20. XX w. Ludwik Hirschlik (Hirszlik) mający cukiernię przy ulicy Pocztowej 33 w Poznaniu (ob. 23 Lutego) polecał klientom znanej dobroci **rogale**<sup>43</sup>: „*Cukiernia L. Hirschlik ul. Pocztowa 33 poleca w znanej dobroci rogate świętomarcińskie*” [Ryc. 31]. Potwierdzeniem silnego zakorzenienia tradycji spożywania **rogala świętomarcińskiego** na 11 listopada w okresie międzywojennym są i inne wzmianki prasowe. W roku 1926 pisano<sup>44</sup>: „...*W dniu jutrzejszym przypada święto św. Marcina, w którym według utartej tradycji należy spożyć, oprócz rogala św. morcińskiego, również gęś...*” [Ryc. 32].

W maju 1923 roku Poznań gościł Marszałka Francji i Polski Ferdynanda Focha. Na przyjęciu wydanym z okazji tej wizyty stół biesiadny udekorował wyrobami cukierniczymi mistrz Franciszek Rączyński<sup>45</sup>. Wśród rozmaitych wyrobów cukierniczych na stole znalazły się także **rogale świętomarcińskie**, które podane do kawy zachwyciły swym smakiem szacownych gości<sup>46</sup>.

#### 8.1.4 Dzieje najnowsze rogala świętomarcińskiego

Po zakończeniu II wojny światowej tradycja wypieku **rogali świętomarcińskich** była kontynuowana przez prywatne cukiernie i piekarnie w Poznaniu<sup>47</sup>. Ustawa nacjonalizacyjna z 3 stycznia 1946 roku nie objęła bowiem małych zakładów rzemieślniczych. Na potwierdzenie podtrzymywania świętomarcińskiej tradycji przez pozostające w rękach prywatnych cukiernie

<sup>40</sup> W. Małecka, *Poznańskie rody i rodziny – Jankowiakowie. Portret rodzinny z piekarnią w tle 1900-1945*, Katalog wystawy, Poznań 2004, s. 37

<sup>41</sup> *Kuryer Poznański* z 7.11.1903 r.

<sup>42</sup> *Dziennik Poznański* z 12.11.1925 r.

<sup>43</sup> *Dziennik Poznański* z 11.11.1924 r. i 11.11.1928 r.

<sup>44</sup> *Dziennik Poznański* z 11.11.1926 r.

<sup>45</sup> *Przegląd Cukierniczy* z 22.11.1937 r., s. 173

<sup>46</sup> Z. Małach, op. cit.

<sup>47</sup> Z. Małach, op. cit.

warto przytoczyć treść dwóch odnalezionych anonsów zamieszczonych w Głosie Wielkopolskim z roku 1946<sup>48</sup>: „**Rogale św.-marcińskie poleca Cukiernia Knast Pl. Wolności I**” [Ryc. 35] oraz z 1949 roku<sup>49</sup>: „**Rogale Św. Marcińskie w wielkim wyborze poleca Kawiarnia-Cukiernia „Ludwiżanka” L. Bręczewski Poznań, Plac Wiosny Ludów 2 ...**” [Ryc. 36].

Na przełomie lat 40. i 50. XX w. nowa władza wprowadziła „zakaz wypieku słodkiego pieczywa”. Na skutek protestu poznańskich cukierników, w 1950 roku Ministerstwo Handlu Wewnętrznego wydelegowało do Poznania inspektora, który na miejscu miał stwierdzić, „czy wypiek słodkiego pieczywa jest potrzebny dla świata pracy w Poznaniu”<sup>50</sup>. Pan Zdzisław Małach z Poznania, który w tamtych latach był uczniem znanego cukiernika Franciszka Rączyńskiego, wspomina jak zakaz ten wyglądał w naturze. Produkcja słodkich wypieków odbywała się tylko pod koniec tygodnia w czwartki, piątki i soboty a przez pozostałe dni uczniowie i cukiernicy zajmowali się głównie pracami porządkowymi w cukierni.

W tym okresie zmieniono także rodzaj masy, którą nadziewano rogame. Ze względu na występujące po wojnie trudności aprowizacyjne surowce do wytworzenia masy migdałowej stały się praktycznie niedostępne. Dlatego cukiernicy i piekarze zaczęli zastępować masę migdałową masą z białego maku, a więc masą przygotowaną z równie wykwintnego surowca. Decyzja ta miała podkreślić szczególne znaczenie produktu, który musiał być wytwarzany z wyjątkowych surowców. Można przyjąć, że od tego momentu ukształtowała się trwająca do dzisiaj tradycja wypieku rogali z nadzieniem z białego maku doprawionego aromatem migdałowym. Przypomnieć tu należy, że **Rogale świętomarcińskie** nadziewane właśnie m.in. makiem polecała już 1890 roku Cukiernia Pawła Sieberta z ul. Św. Marcin. Decyzja Poznańskich cukierników miała zatem podparcie także w XIX-wiecznych zwyczajach wypieku **rogali świętomarcińskich** z użyciem masy makowej.

Przez 45 lat w Polsce obowiązywały ceny urzędowe. Uspołeczniiona firma cukiernicza „Poznańskie Kawiarnie” oferowały **rogale marcińskie** w roku 1961 po 36 zł za kilogram<sup>51</sup>. Rok później cena wzrosła do 40 zł za kilogram<sup>52</sup>. W tej samej cenie był sprzedawany także w roku 1964, tzn. 100 gramów **rogała marcińskiego** kosztowało 4 zł<sup>53</sup> [Ryc. 38].

W latach 60. i 70. XX w. w produkcji **rogali świętomarcińskich** przewodziły Poznańskie Zakłady Gastronomiczne, w skład których wchodziło kilkanaście poznańskich cukierni. Wypiekem **rogali** zajmowały się pracownice: AS, BAJKA, EXPRESOWA, HAJDUCZEK, KOLOROWA, KOPCIUSZEK, MUSZELKA, RADOSNA, REGIONALNA, SANTOS, WZ. Na początku lat 80. XX w. nie obawiano się, że **rogali** zabraknie, gdyż jak pisano „wypieczono ich dziesiątki tysięcy sztuk”<sup>54</sup> [Ryc. 46].

Gazeta Poznańska informowała też w 1982 roku<sup>55</sup>: „Tegoroczne rogame posypywane są kokosami miast tradycyjnymi orzechami. Brak też było białego maku, który znajdował się tradycyjnie we wnętrzu. Mimo to winny rogame smakować wszystkim” [Ryc. 47]. A, że nie zawsze wszystkim smakowały, warto przytoczyć anegdotkę z 1962 roku. Znany poznański

<sup>48</sup> Głos Wielkopolski z 10.11.1946 r.

<sup>49</sup> Głos Wielkopolski z 11.11.1949 r.

<sup>50</sup> A. Zarzycki, op. cit., s. 89

<sup>51</sup> Głos Wielkopolski z 10.11.1961 r.

<sup>52</sup> Głos Wielkopolski z 10.11.1962 r.

<sup>53</sup> Głos Wielkopolski z 10.11.1964 r.

<sup>54</sup> Głos Wielkopolski z 13.11.1980 r.

<sup>55</sup> Gazeta Poznańska z 11.11.1982 r.

mistrz cukierniczy, wieloletni kierownik i technolog w Cukierniach Regionalna i Kopciuszek, pan Zdzisław Małach wspomina, jak pojechał z ekipą PZG Kawiarnie do Warszawy zaprezentować **rogale marcińskie** na wystawie w Ministerstwie Handlu Wewnętrznego i podczas degustacji jeden z ówczesnych wiceministrów stwierdził, że w poznańskich smakołykach jest zbyt mało pieprzu (sic!).

## 8.2 Renoma rogalu świętomarcińskiego i otrzymane nagrody

**Rogale świętomarcińskie** od lat cieszą się niezwykłą popularnością w Poznaniu i na trwałe związane są w świadomości Poznaniaków z dniem Świętego Marcina tradycyjnie obchodzonym 11 listopada. Następnego dnia po św. Marcinie generalnie wszystkie reklamy **rogali** znikają z prasy lokalnej. Pojawiały się, co najwyżej, reklamy cukierni i sporadycznie polecanych przez nie wypieków. Więcej anonsów pojawiało się przed świętami Bożego Narodzenia, ale wśród ogromnej różnorodności polecanych smakołyków nigdy nie pojawiła się wzmianka o **rogalach**. Na tej podstawie można domniemywać istnienia w Poznaniu silnego związku pomiędzy wypiekiem **rogali**, a obchodami dnia św. Marcina.

W latach 60. XX wieku nastąpiła dziennikarska moda informowania prawie corocznie o ilości zjadanych przez Poznaniaków w dniu św. Marcina **rogali**. W ciągu dziesięciolecia nastąpił blisko 3-krotny wzrost spożycia świętomarcińskiego smakołyku [Ryc. 39]. I tak w 1964 roku zjedzono około 20 ton tego smakołyku, było to przeszło 5 ton więcej niż w roku poprzednim<sup>56</sup>. **Rogal świętomarciński** ważył wówczas średnio około 200 gramów. Aby zmniejszyć kolejki ustawiające się po **marcińskie rogame** sprzedawano je w „Delikatesach” oraz zorganizowanych przez kawiarnie, „specjalnych punktach ulicznych”. Zapotrzebowanie na **rogale** jednak „przekraczało blisko 6-krotnie możliwości dziennej produkcji wszystkich sześciu uspołecznionych pracowni cukierniczych w Poznaniu”<sup>57</sup> [Ryc. 40]. W roku 1969 zjedli Poznaniacy dwukrotnie więcej **rogali**, bo około 42.5 tony, na które składało się 30 ton **rogali** wypieczonych przez PZG (Poznańskie Zakłady Gastronomiczne - przyp. AGP) „Kawiarnie i Bary Mleczne”, tj. 7 ton więcej niż przed rokiem oraz 10 ton przygotowanych przez Poznańskie Zakłady Przemysłu Piekarniczego<sup>58</sup> [Ryc. 41]. Wcześniej, bo w roku 1965 PZG „Kawiarnie” wypiekły około 18-20 ton, a łącznie z uspołecznionych zakładów cukierniczych trafiło na rynek ponad 30 ton **rogali świętomarcińskich**, ale gdyby „apetyty były większe, pracownie cukiernicze przygotowane były do dodatkowego wypieku”<sup>59</sup> [Ryc. 42].

Na początku lat 80. XX w. nie obawiano się, że **rogali** zabraknie, gdyż jak pisano „wypieczono ich dziesiątki tysięcy sztuk”<sup>60</sup> [Ryc. 46]. Pięć lat później Głos Wielkopolski donosił, że zjedzono 80 ton „drożdżowych zawijańców”, których najwięcej dostarczyły Zakłady Piekarsko-Ciastkarskie „Społem”<sup>61</sup> (Piekarsko-Ciastkarska Spółdzielnia Spożywców „Społem” utworzona została w roku 1987 – przypis AGP) [Ryc. 48]. Wspomniano także w roku 1987 o rzemieślnikach, którzy wypiekli kilka ton **rogali marcińskich**<sup>62</sup>. Pracując na trzy zmiany, przy pomocy uczniów Zasadniczej Szkoły Przemysłu Spożywczego, około ośmiu ton tradycyjnego poznańskiego przysmaku wypiekła rok później wchodząca w skład

<sup>56</sup> *Głos Wielkopolski* z 12.11.1964 r.

<sup>57</sup> *Ibidem*

<sup>58</sup> *Głos Wielkopolski* z 12.11.1969 r.

<sup>59</sup> *Głos Wielkopolski* z 12.11.1965 r.

<sup>60</sup> *Głos Wielkopolski* z 13.11.1980 r.

<sup>61</sup> *Głos Wielkopolski* z 12.11.1987 r.

<sup>62</sup> *Ibidem*



Piekarsko-Ciastkarskiej Spółdzielni Spożywców „Społem” Cukiernia „Regionalna”<sup>63</sup> [Ryc. 49]. W roku 1989 tradycyjnie już „wielu poznaniaków pospieszyło do cukierni po smakowite pieczywo z makowym nadzieniem”, ale maruderzy, którzy czekali do ostatniej chwili „obyć się musieli smakiem” **rogali**, bowiem w niektórych cukierniach zabrakło<sup>64</sup> [Ryc. 50].

**Rogal świętomarciński** zyskiwał także uznanie w międzynarodowych konkursach. Mistrz cukierniczy Zdzisław Małach kilkakrotnie przywiózł wyróżnienia<sup>65</sup>. Przykładowo w 1972 roku z Międzynarodowego Konkursu Gastroprag w Pradze złoty medal [Ryc. 51], w 1978 roku z Międzynarodowego Konkursu Gastronomicznego Intergast w Budapeszcie również złoty medal, w 1988 roku złoty medal w konkursie Stołów Narodowych organizowany podczas targów w Berlinie oraz wyróżnienie za **rogale marcińskie** podczas Tygodnia Polskiego organizowanego w Gerze w Turynii w roku 1978 r. Niejako na uboczu rozwijała się tradycja rodzinnych spotkań przy wypiekanych w warunkach domowych **rogalach**. Tak było na przykład w rodzinie, wspomnianych wcześniej, Państwa Jankowiaków - rodzinie o kilkupokoleniowej tradycji piekarskiej. Po upaństwowieniu i zamknięciu piekarni liczna, bliższa i dalsza rodzina rozproszona po Wielkopolsce, spotykała się u Anieli Jankowiak, córki seniora rodu, która aż do swej śmierci, w latach 80. XX w., kultywowała z zapałem tradycję. W oparciu o recepturę z piekarni ojca corocznie wypiekała pyszne **rogaliki** z nadzieniem marcepanowym powstałym z mielonych migdałów. Na stole w domu rodzinnym pojawiały się całe stopy **rogali** z tradycyjnym nadzieniem, czyli marcepanowym, a goście byli obdarowywani **rogalami** także „na drogę” – wspomina potomkini rodu Wacława Małecka. W latach 80. XX w. tradycja domowego wypieku **rogali** na św. Marcina zaczęła powoli zanikać, choć jeszcze obecnie można spotkać gospodynie, które nie wyobrażają sobie imienin Marcina bez krzątaniny wokół przygotowywania marcińskich **rogali**. Głos Wielkopolski informował o tym zjawisku w 1987 roku, pisząc „... teraz jednak wypiekają je już tylko nieliczne gospodynie. Ich obowiązki przejęli cukiernicy ...”<sup>66</sup>.

W III Rzeczypospolitej (po 1989 r.) tradycja **rogala świętomarcińskiego** nie przyblakła, a nawet zajaśniała na nowo. W wyniku migracji części cukierników, którzy doświadczenia zawodowe w dziedzinie produkcji **rogali świętomarcińskich** zdobyli w Poznaniu, tradycja tego wypieku rozprzestrzeniła się na tereny kolejnych powiatów województwa wielkopolskiego. W pierwszej połowie lat 90. XX w. w Centrum Kultury „Zamek” narodził się pomysł nawiązujący do tradycji jarmarków ulicznych i w 1994 roku zorganizowano po raz pierwszy Imieniny ulicy Święty Marcin, którego kulminacyjnym punktem jest korowód wyruszający, po uroczystej odpustowej sumie, spod kościoła św. Marcina na plac przed Zamkiem. Uroczystemu korowodowi przewodzi na białym koniu św. Marcin w stroju rzymskiego legionisty, a ulicznemu festynowi nieodmiennie towarzyszą **świętomarcińskie rogale**<sup>67</sup>. A jak to było z wypiekiem rogali? W 1990 roku do wypieku **rogali** przygotowane były Gastronomiczna Spółdzielnia Spożywców „Społem” (około 8 ton), Spółdzielnia „Smak” (około 7.5 tony) oraz Piekarsko-Ciastkarska Spółdzielnia Spożywców „Społem” (około 20 ton)<sup>68</sup>. „Pełną parą” pracowały między innymi cukiernie: WZ-ka, EXPRESSOWA, KASZTELAŃSKA, HAJDUCZEK, RARYTAS, USTRONIE. Zabrakło niestety informacji

<sup>63</sup> *Gazeta Poznańska* z 10.11.1988 r.

<sup>64</sup> *Głos Wielkopolski* z 13.11.1989 r.

<sup>65</sup> Małach, op. cit.; *Bazar* z czerwca 1983 r.: A. Lednicki, *Zdzisław Małach mistrz nad mistrzami*, s. 22-23; *Przekrój* z 19.10.1986 r.: J. Kalkowski, *Olimpiada gastronomiczna*

<sup>66</sup> *Głos Wielkopolski* z 12.11.1987 r.

<sup>67</sup> <http://www.zamek.poznan.pl>

<sup>68</sup> *Gazeta Poznańska* z 10/11.11.1990 r.

prasowej o wielkopolskich rzemieślnikach, którzy w tychże latach wypiekali około 50 ton **rogali świętomarcińskich** rocznie.

W ostatnich latach produkcja **rogali świętomarcińskich** znacząco wzrosła. Rzemieślnicy zrzeszeni w Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu sprzedają w dniu Świętego Marcina to jest 11 listopada średnio 250 ton tego wyrobu, natomiast w skali rocznej sprzedaż wynosi 500 ton, co stanowi 2.500.000 sztuk rogali.

Sprzedaż zrealizowana przez dwóch znaczących producentów tego specjału to jest Spółdzielnię Piekarsko-Ciastkarską „FAWOR” z Poznania oraz Gastronomiczną Spółdzielnię Spożywców „SPOŁEM” również z Poznania wyniosła w latach 2001 – 2005:

„FAWOR” SPC	„SPOŁEM” GSS
2001 r.: 12,7 ton to jest 63.500 sztuk	12,0 ton to jest 60.000 sztuk
2002 r.: 13,1 ton to jest 65.500 sztuk	14,0 ton to jest 70.000 sztuk
2003 r.: 14,7 ton to jest 73.500 sztuk	15,5 ton to jest 77.500 sztuk
2004 r.: 16,8 ton to jest 84.000 sztuk	16,5 ton to jest 82.500 sztuk
2005 r.: 20,1 ton to jest 100.500 sztuk	18,0 ton to jest 90.000 sztuk

Wyprodukowane ilości świadczą o znaczeniu gospodarczym tego produktu dla Poznania i wielu powiatów województwa wielkopolskiego. Ceny **rogali** nadziewanych białym makiem wahały się od 16 do 17 tys. złotych za kilogram<sup>69</sup> [Ryc. 52]. Na Ryc. 53 przedstawiono bileciki, jakie w ramach propagowania tradycji **świętomarcińskiego rogala** otrzymywał klient w początkach lat 90. XX w. z każdą zakupioną w Cukierni Regionalna porcją **rogali**.

W roku 2003 Urząd Miasta Poznania, Cech Cukierników i Piekarzy oraz Izba Rzemieślnicza w Poznaniu stały się „inicjatorami działań, których celem jest promocja najbardziej tradycyjnego wypieku w stolicy Wielkopolski i regionie – **rogala świętomarcińskiego**. Stąd wyszedł pomysł przyznawania wielkopolskim cukiernikom certyfikatów *Poznańskiego Tradycyjnego rogala świętomarcińskiego* potwierdzających jakość wypieków i uznających ich zgodność z tradycyjną recepturą”<sup>70</sup> [Ryc.54].

Próbie oceny wyglądu, aromatu i smaku **świętomarcińskich rogali** z wielkopolskich cukierni podejmują też dziennikarze. Od 2002 roku Gazeta Wyborcza tworzy swoisty ranking **rogali** z uwzględnieniem zarówno jakości, jak i ceny oferowanych smakołyków<sup>71</sup>.

Intensywna kampania promująca, między innymi podczas Imienin ulicy Św. Marcin przyczyniła się do stworzenia w ostatnich latach z **rogala świętomarcińskiego** wizytówki i „słodkiego symbolu” grodu nad Wartą (Poznań). **Rogal świętomarciński** w specjalnym opakowaniu jest upominkiem, jakim władze miasta corocznie obdarowują zaprzyjaźnione instytucje oraz, co bardziej znamienitych, Gości odwiedzających stolicę Wielkopolski. W maju 2003 roku wręczone zostały między innymi około 2 tysiącom samorządowców – uczestników XXII Zgromadzenia Ogólnego Rady Gmin i Regionów Europy - CEMR<sup>72</sup>. Nierzadko zdarza się, że **rogal świętomarciński** jest propagowany przez Poznaniaków i

<sup>69</sup> Ibidem

<sup>70</sup> <http://mim.man.poznan.pl>: Wiadomości z Magistratu, 7.11.2003: *Rogal świętomarciński z certyfikatem*.

<sup>71</sup> *Gazeta Wyborcza* z 10-11.11.2003 r.: N. Mazur, *Warto było poczekać*; 10-11.11.2004 r.: N. Mazur, *Ale im się upiekło*.

<sup>72</sup> <http://mim.man.poznan.pl>: Wiadomości z Magistratu, 16.01.2003: *Upominki dla uczestników CEMR*.

Wielkopolan poza regionem, a nawet wysyłany za granicę<sup>73</sup>. Na przełomie kwietnia i maja 2004 r. z okazji przystąpienia Polski do Unii Europejskiej okazję skosztowania tradycyjnego świętomarcińskiego smakołyku pochodzącego z Cukierni Weber z Poznania mieli Berlińczycy. Największą popularnością wśród gości i Berlińczyków odwiedzających stanowisko Ambasady Polskiej cieszyły się tradycyjne **rogale** z nieznanym praktycznie w Niemczech nadzieniem z dodatkiem białego maku<sup>74</sup> [Ryc.55]. Kilkanaście dni później (13-16.05.2004) także Paryżanie mieli okazję zapoznać się z smakiem **świętomarcińskich rogali** prezentowanych przez poznańskich piekarzy ze Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarnictwa RP podczas Święta Chleba<sup>75</sup>.

**Rogal świętomarciński** zyskuje uznanie także na forum krajowym. 27 lutego 2004 roku w Warszawie prezes Polskiej Organizacji Turystycznej Andrzej Kozłowski wręczył nagrody w konkursie na turystyczną pamiątkę regionu. Nagrodę za 2003 rok w kategorii wytworów sztuki kulinarnej i regionalnych przysmaków o unikalnej recepturze otrzymał Urząd Miasta Poznania za **rogala świętomarcińskiego** – „*tradycyjne pieczywo o unikalnej recepturze, wypiekane jedynie w Poznaniu z okazji Św. Marcina, ... związane z obchodami Święta Niepodległości w dniu 11 listopada*”<sup>76</sup>. W 2005 roku Cukiernia Weber z Poznania jako jedna z czterech firm z Wielkopolski, w dziewiątej edycji konkursu organizowanego przez Stowarzyszenie im. E.Kwiatkowskiego, nagrodzona została Tytułem Polskiego Producenta Żywności 2005 za produkt **Rogal Marciński**<sup>77</sup> [Ryc.56], a na I Wielkopolskiej Gali Produktów Regionalnych i Tradycyjnych zorganizowanej z inicjatywy Departamentu Rolnictwa, Geodezji i Kartografii oraz Krajowej Rady Ekologicznej „Środowisko i Rozwój” **rogal świętomarciński** z pracowni Mariana, Roberta i Ryszarda Weberów uzyskał puchar.

### 8.3 Specyfika i wyjątkowe cechy rogala świętomarcińskiego

**Rogal świętomarciński** oraz metoda jego wytwarzania zostały ukształtowane w toku wieloletniej praktyki, wypracowanej przez zawodowych cukierników oraz tradycje domowego wypieku. Cechy charakterystyczne **rogala świętomarcińskiego** związane są z czynnikami ludzkimi - umiejętnościami wytwórców, którzy wytwarzają go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu określonych surowców. Produkt ten posiada specyficzną jakość, wynikającą z wyglądu zewnętrznego, kształtu, smaku i aromatu oraz zastosowania rzadkiego surowca – białego maku do wytworzenia nadzienia. Do wypieku **rogala świętomarcińskiego** używa się ciasta półfrancuskiego drożdżowego- listkującego. Jest to ciasto drożdżowe, które po wyrośnięciu i schłodzeniu wałkuje się z tłuszczem, dzięki czemu powstaje ciasto półfrancuskie, które w trakcie wypieku staje się delikatne z charakterystycznymi listkowaniem. I choć nie zachowały się stare informacje opisujące przygotowanie ciasta na **rogale** to niemal ze stuprocentową pewnością można stwierdzić, że od początku istnienia tradycji było to ciasto drożdżowe, najpopularniejsze od dawien dawna w Wielkopolsce zarówno w domach chłopskich, mieszczańskich, jak i szlacheckich<sup>78</sup>.

<sup>73</sup> *Gazeta Wyborcza* z 3.12.2004 r., B.Wandtke: *Anna i Igor Chraniuk – sylwetka tygodnia*.

<sup>74</sup> *Przegląd Piekarski i Cukierniczy*, 7/2004, s. 52: *Poznańscy cukiernicy od pierwszych chwil w zjednoczonej Europie*

<sup>75</sup> *Gazeta Poznańska* z 7.05.2004 r.: (D), *Rogale w Paryżu*

<sup>76</sup> <http://www.pot.gov.pl>; *Gazeta Poznańska* z 27.11.2004 r.: (o-KAR), *Rogal nagrodzony*

<sup>77</sup> *Business Polonia*, 9/2005, wydanie specjalne: *Polski Producent Żywności 2005*; *Głos Wielkopolski* z 26.10.2005 r.: *Polscy Producenti Żywności 2005*

<sup>78</sup> *Kuchnia Wielkopolska wczoraj i dziś, czyli porady jak smacznie i tanio gotować zachowując tradycje i zdrowie*, pod red. J. Gawęckiego, Poznań 1996, s. 371

Liczący dzisiaj ponad 90 lat mistrz cukierniczy z Poznania Józef Probański, który **rogale świętomarcińskie** wypiekał jeszcze przed wojną mówi, że ciasto przygotowywano według jednej receptury nazywanej „*trzy razy trzy*”. Określenie wzięło się stąd, że raz rozwałkowane ciasto dzielono na trzy części i w jedną ponownie wgniatano masło lub margarynę, tak, aby ciasto było lekkie i listkowane<sup>79</sup>. Zdecydowanie więcej informacji uzyskać można na temat wnętrza rogali, czyli nadzienia, które świadczy o wyjątkowości **rogala świętomarcińskiego**. A powinno mieć ono zgodnie z tradycją nutę migdałowo-makową (marcepanowo-makową), co dzisiaj często uzyskuje się poprzez przygotowanie masy z białego maku z dodatkiem aromatycznych olejków migdałowych.

**Rogale świętomarcińskie** znane są od XIX wieku i obecnie piecze się je nie tylko z okazji święta Św. Marcina. Przepis jest przekazywany z pokolenia na pokolenie przez piekarzy z Poznania i jego okolic i nie ma chyba osoby w Poznaniu, która nie znałaby tego produktu. Nieznane jest, aby zwyczaj związany z wypiekiem rogali na Świętego Marcina, był praktykowany w innym regionie i nie są znane inne miejsca, z którymi byłyby związana podobne zwyczaje dotyczące obchodzenia dnia Św. Marcina.

## 9. Kontrola:

Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej<sup>80</sup> przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją oraz zakres kontroli.

Nazwa organu lub jednostki organizacyjnej: **Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych**

Adres: **00-930 Warszawa, ul. Wspólna 30**

Numer telefonu: **/0-22/ 623 29 00, /0-22/ 623 29 01**

Numer faksu: **/0-22/ 623 29 98**

## 10. Etykietowanie:

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

**Rogale świętomarcińskie** co do zasady sprzedawane są pojedynczo bez opakowań. W przypadku wykorzystywania opakowań, producenci **rogali świętomarcińskich** będą używać symbolu chronionego oznaczenia geograficznego oraz wykorzystywać w oznakowaniu napis „Chronione Oznaczenie Geograficzne”.

## 11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak

<sup>79</sup> *Gazeta Poznańska* z 9/10.11.2002 r.: D. Pawlicka, *Rogale nasze marcińskie*

<sup>80</sup> Kontrola może być przeprowadzana przez więcej niż jeden podmiot.

**12. Informacje dodatkowe:**

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak

### **13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:**

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

1. Ekspertyza dotycząca oznaczenia „Rogal Świętomarciński”- sporządzona przez Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie k. Poznania
2. Umowa o utworzeniu Grupy Producentów Środka Spożywczego „Rogal świętomarciński”
3. Fotografie rogalu - w widoku z góry, z boku oraz w przekroju
4. Pełnomocnictwo
5. Dowód uiszczenia opłaty w wysokości 300,- zł

# JEDNOLITY DOKUMENT

## Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006

„.....”  
Nr WE:

Ch. O.G (X) Ch.N.P ( )

### 1 NAZWA: Rogal świętomarciński

Nazwa „rogal świętomarciński” spełnia wymagania art. 2 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) 510/2006 i jest nazwą używaną zwyczajowo dla określenia rogała wypiekanego w stolicy regionu Wielkopolski - Poznaniu i kilku okolicznych miastach. Nazwa rogała wywodzi się z tradycji wypieku i spożywania na dzień Św. Marcina (11 listopada) rogali z charakterystycznym nadzieniem, kulturowanej na tym obszarze.

### 2 PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB KRAJ TRZECI

Polska

### 3 OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

#### 3.1 Rodzaj produktu:

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

#### 3.2 Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

**Rogal świętomarciński** jest posmarowany pomadą i posypyany rozdrobnionymi orzechami. Jego kształt to półksiężyc, na przekroju jest owalny. Masa **rogała** wynosi od 200 do 250 g. **Rogal** wpisuje się w kwadrat o boku ok. 14 cm, jego wysokość w najgrubszym miejscu wynosi ok. 7 a szerokość ok. 10 cm. Powierzchnia skórki ma barwę od ciemnozłocistej do jasnobrązowej. Jako dekoracja używana jest biała pomada z posypką. Ciasto ma barwę kremową, a masa (nadzienie) jest beżowa – od jasno do ciemnobieżowej. Wypieczone ciasto jest elastyczne w dotyku, listkujące, na przekroju porowate z widocznymi warstwami. Bliżej środka zwoje ciasta przełożone są masą makową. W środku **rogal** wypełniony jest masą makową w odczuciu wilgotną. Smak i zapach charakterystyczne dla wyrobu pochodzą od zawartych w nim surowców - ciasta drożdżowego i masy makowej – słodki i zarazem lekko migdałowy.

#### 3.3 Surowce:

Surowce stosowane do wyrobu **rogali świętomarcińskich**:

Surowce na ciasto: mąka pszenna, margaryna, mleko, jaja, cukier, drożdże, sól, aromaty / na przykład cytrynowy/.

Surowce na nadzienie: biały mak, cukier, okruchy, masa jajowa, margaryna, rodzyнки, orzechy, owoce w syropie lub kandyzowane, aromat migdałowy.

Pozostałe surowce / warstwa dekoracji/: pomada, rozdrobnione orzechy.

Mąka powinna zawierać odpowiednią ilość elastycznego glutenu (powyżej 27%). Ułatwia to wałkowanie ciasta i pozwala uzyskać po przełożeniu i wałkowaniu z tłuszczem charakterystyczne uwarstwienie - „listkowanie”.

### **3.4 Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)**

---

### **3.5 Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Na wyznaczonym obszarze geograficznym odbywać się muszą następujące etapy produkcji:

- Sporządzanie ciasta drożdżowego
- Sporządzanie ciasta półfrancuskiego
- Przygotowanie masy makowej
- Nadziewanie i formowanie rogali
- Wypiek
- Dekorowanie

### **3.6 Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.**

---

### **3.7 Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania**

**Rogale świętomarcińskie** zwyczajowo sprzedawane są pojedynczo bez opakowań. W przypadku wykorzystywania opakowań, producenci **rogali świętomarcińskich** będą używać symbolu chronionego oznaczenia geograficznego oraz wykorzystywać w oznakowaniu napis „Chronione Oznaczenie Geograficzne”.

## **4 ZWIĘZŁE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO**

Miasto Poznań w granicach administracyjnych i powiat poznański oraz następujące powiaty województwa wielkopolskiego:

chodzieski, czarnkowski, gnieźnieński, gostyński, grodziski, jarociński, kaliski i miasto Kalisz, kolski, koniński i miasto Konin, kościański, krotoszyński, leszczyński i miasto Leszno, nowotomyski, obornicki, ostrowski, pilski, pleszewski, rawicki, słupecki, szamotulski, śremski, średzki, wągrowiecki, wolsztyński, wrzesiński.

## **5 ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM**

### **5.1 Specyfika obszaru geograficznego**

**Rogal świętomarciński** wywodzi się z tradycji wypieku i spożywania na dzień Św. Marcina (11 listopada) rogali z charakterystycznym nadzieniem, kultywowanej na obszarze Poznania i okolic.

Tradycja obchodzenia dnia Św. Marcina sięga XVI wieku i jest związana z uroczystym zakończeniem prac polowych w danym roku, które umownie obchodzono właśnie w tym dniu. Dzień Św. Marcina od wieków obchodzony był w Poznaniu szczególnie ze względu na



fakt, że jednymi z głównych miejsc Poznania są kościół pod wezwaniem Św. Marcina istniejący już w momencie lokacji Poznania (1253 r.) oraz ulica Św. Marcin stanowiąca pozostałość po starej osadzie o nazwie Św. Marcin, która została włączona do Poznania pod koniec XVIII w.

Renoma **rogala świętomarcińskiego** wypracowana została przez cukierników i piekarzy z Poznania i okolic, którzy co roku, od przeszło 150 lat, na dzień Św. Marcina oferowali mieszkańcom stolicy Wielkopolski ten wyrób. Kulturowanie tej tradycji rozprzestrzeniło się na skutek migracji cukierników, którzy doświadczenie zawodowe zdobywali w Poznaniu, na dalsze powiaty województwa wielkopolskiego .

Z czasem **rogal świętomarciński** stał się wypiekiem dostępnym na co dzień jednakże jego produkcja i spożycie zdecydowanie wzrastają w dniu imienin Św. Marcina.

## 5.2 Specyfika produktu

Cechy charakterystyczne **rogala świętomarcińskiego** związane są z czynnikami ludzkimi - umiejętnościami wytwórców, którzy wytwarzają go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu określonych surowców. Produkt ten posiada specyficzną jakość, wynikającą z wyglądu zewnętrznego, kształtu, smaku i aromatu oraz zastosowania rzadkiego surowca – białego maku do wytworzenia nadzienia

Od początku istnienia tradycji wypieku **rogali świętomarcińskich** używa się ciasta drożdżowego, półfrancuskiego. Jest to ciasto drożdżowe, które po wyrośnięciu i schłodzeniu wałkuje się z tłuszczem, dzięki czemu powstaje ciasto półfrancuskie, które w trakcie wypieku staje się delikatne z charakterystycznym listkowaniem. Zgodnie z recepturą nazywaną „*trzy razy trzy*”. Na 2/3 ciasta nakłada się warstwę tłuszczu i składa się ciasto na „trzy” tak, że powstają trzy warstwy ciasta przełożone dwoma warstwami tłuszczu. Ciasto następnie rozwałkowane i ponownie składa jeszcze dwa razy „na trzy” lub jeden raz „na cztery”. W ten sposób uzyskuje się charakterystyczne dla ciasta półfrancuskiego uwarstwienie.

Unikalne nadzienie z białego maku z dodatkiem aromatu migdałowego zdecydowanie odróżnia **rogala świętomarcińskiego** od innych słodkich wypieków. Biały mak jest wykwintnym, rzadko stosowanym surowcem.

### Zasadniczy wpływ na wyjątkowy charakter wyrobu mają:

- Ciasto półfrancuskie – „listkujące”, zawierające , jako surowce: mąkę pszenną, margarynę, mleko, jaja, cukier, drożdże, sól, aromaty / na przykład cytrynowy/.
- Nadzienie rogalu, którego podstawowym składnikiem jest masa przygotowana z białego maku, a oprócz tego cukier, okruchy, masa jajowa, margaryna, rodzyнки, orzechy, owoce w syropie lub kandyzowane oraz aromat migdałowy. Kombinacja tych składników oraz specyficzne listkujące ciasto powoduje, że **rogal świętomarciński** jest produktem wyjątkowym, związanym z tradycją miejsca wytwarzania i poza obszarem geograficznym, wyznaczonym w pkt. 4 tego dokumentu, niespotykanym.
- Sposób zawijania ciasta i nakładania masy makowej oraz dekorowanie pomadą i rozdrobnionymi orzechami, które wpływają na ostateczny, wyjątkowy kształt i ogólny wygląd rogalu.

## 5.3 Szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu

### **Historia, tradycja wypieku i renoma rogalu świętomarcińskiego:**

**Rogal świętomarciński** od co najmniej 150 lat cieszy się w Poznaniu niesłabnącą popularnością i powodzeniem. W świadomości Poznaniaków i gości grodu nad Wartą wyrób ten nierozdzielnie związany jest z obchodami dnia św. Marcina przypadającymi na 11 listopada. O popularności tego produktu świadczy ilość legend i podań dotyczących początków wypieków **rogala świętomarcińskiego**.

Według jednej z legend prekursorem wypieku **rogala świętomarcińskiego** w Poznaniu był Józef Melzer cukiernik w piekarni, który namówił swego pracodawcę do wypieku **rogali**, rozdanych następnie ubogim mieszkańcom Poznania. Na pomysł wpaść on miał w listopadzie 1891 roku pod wpływem kazania proboszcza parafii Św. Marcina ks. Jana Lewickiego, który namawiał, by uczcić święto, uosabiającego miłość do bliźniego, patrona parafii, a zarazem patrona piekarzy, jakimś uczynkiem miłosierdzia skierowanym do niezamożnych mieszkańców Poznania. Również kształt pieczywa ma tradycyjne korzenie. Inna legenda opowiada o tym, że kształt **rogala świętomarcińskiego** pochodzi z czasów zwycięstwa króla Jana III Sobieskiego nad Turkami pod Wiedniem. W 1683 roku król Polski Jan III Sobieski zdobył wiele chorągwi tureckich, na których widniał półksiężyc. Jednemu z ówczesnych piekarzy przyjść miał do głowy pomysł, aby upamiętnić zwycięstwo nad Turkami przez „zaprowadzenie” pieczywa, które swym kształtem nawiązywałoby do kształtu księżyca po nowiu. Według jeszcze innej poznańskiej legendy o **rogalu świętomarcińskim** kształt **rogala** miał nawiązywać do podkowy zgubionej przez konia Św. Marcina. Znalazł ją przechodzący cukiernik i na jej wzór wypiekl słodkie ciasto, którym delektują się kolejne pokolenia Poznaniaków.

Najstarsza odnaleziona wzmianka o **rogalach** pieczonych na dzień Św. Marcina zamieszczona została 10 listopada 1852 roku w Gazecie Wielkiego Księstwa Poznańskiego przez powstałą trzy lata wcześniej przy ulic Wroclawskiej w Poznaniu, cukiernię Antoniego Pfitznera: „*Jutro w Czwartek **Rogale** nadziewane, po różnych cenach w cukierni A. Pfitznera, ulica Wroclawska*” natomiast pierwszy anons prasowy, który potwierdza istnienie nazwy „**Rogalki św. Marcińskie**” pochodzi z Dziennika Poznańskiego z 11 listopada 1860 roku. W kolejnych latach ogłoszeń w prasie dotyczących **rogali świętomarcińskich** systematycznie przybywało. Zamieszczanie w lokalnej prasie w okolicach 11 listopada ogłoszeń informujących o wzmożonej sprzedaży **rogali** stało się konsekwentnym sposobem na wyrobienie sobie renomy i dobrej pozycji rynkowej wykorzystywanym przez poznańskich cukierników i piekarzy. Przykładowo w roku 1887 pierwsze ogłoszenia poznańskich cukierni pojawiły się już z początkiem listopada, a już 6 listopada zamieszczono w jednym z ogłoszeń dopisek: „...*Uprasza się Szanownej Publiczności, o wczesne zamówienia na **rogale** i wszelkie obstalunki...*”. Dopisek ten świadczy o ogromnej popularności **rogali świętomarcińskich** już w latach 80-ych XIX w. Pod koniec lat 90-ych XIX w. wytwarzaniem **rogali świętomarcińskich** zajmowało się już kilkanaście najbardziej znanych i cenionych cukierni w Poznaniu.

Po zakończeniu II wojny światowej tradycja wypieku **rogali świętomarcińskich** była kontynuowana przez prywatne cukiernie i piekarnie w Poznaniu. Ustawa nacjonalizacyjna z 3 stycznia 1946 roku nie objęła bowiem małych zakładów rzemieślniczych. W tym okresie zmieniono także rodzaj masy, którą nadziewano **rogale**. Ze względu na występujące po wojnie trudności aprowizacyjne surowce do wytworzenia masy migdałowej stały się praktycznie niedostępne. Dlatego cukiernicy i piekarze zaczęli zastępować masę migdałową masą z białego maku, a więc masą przygotowaną z równie wykwintnego surowca. Decyzja ta

podkreślała szczególne znaczenie produktu, który musiał być wytwarzany z wyjątkowych surowców. Można przyjąć, że od tego momentu ukształtowała się trwająca do dzisiaj tradycja wypieku rogali z nadzieniem z białego maku doprawionego aromatem migdałowym.

W latach 60. XX wieku nastąpiła dziennikarska, trwająca do dzisiaj, moda informowania prawie corocznie o ilości zjadanych przez Poznaniaków w tym dniu **rogali**. Dzięki temu wiadomo dziś, że np. w latach 60. XX w ciągu dziesięciolecia nastąpił blisko 3-krotny wzrost spożycia świętomarcińskiego smakołyku. W samym tylko roku 1964 spożycie wzrosło o ponad 5 ton (do 20 ton) w porównaniu z rokiem 1963. Aby zmniejszyć kolejki ustawiające się po **świętomarcińskie rogale** sprzedawano je także w zorganizowanych przez kawiarnie, „specjalnych punktach ulicznych”. Szacowano jednak, że w tym okresie zapotrzebowanie na **rogale** przekraczało blisko 6-krotnie możliwości dziennej produkcji wszystkich poznańskich cukierni. W roku 1969 Poznaniacy zjedli już około 42.5 tony **rogali świętomarcińskich**.

W III Rzeczypospolitej (po 1989 r.) tradycja wypieku **rogali świętomarcińskiego** nie przybladła, a nawet zajaśniała na nowo. W pierwszej połowie lat 90. XX w. w Centrum Kultury „Zamek” narodził się pomysł nawiązujący do tradycji jarmarków ulicznych i w 1994 roku zorganizowano po raz pierwszy Imieniny ulicy Święty Marcin, którego kulminacyjnym punktem jest korowód wyruszający, po uroczystej odpustowej sumie, spod kościoła Św. Marcina na plac przed Zamkiem. Uroczystemu korowodowi przewodzi na białym koniu Św. Marcin w stroju rzymskiego legionisty, a ulicznemu festynowi nieodmiennie towarzyszą **świętomarcińskie rogale**.

**Rogal świętomarciński**, zawsze obecny w Poznaniu, stał się z czasem słodkim symbolem miasta. Często gościli go odwiedzający miasto - między innymi w 1923 roku produktem tym został obdarzony Marszałek Francji i Polski Ferdynand Focha. Także władze miasta corocznie obdarowują nim zaprzyjaźnione instytucje oraz oficjalnych gości odwiedzających stolicę Wielkopolski. **Rogal świętomarciński** zdobywał uznanie na forum międzynarodowym, między innymi na targach w Berlinie i Paryżu, a także był laureatem licznych nagród krajowych. 27 lutego 2004 roku uznany został przez Polską Organizację Turystyczną za najlepszą turystyczną pamiątkę regionu w kategorii wytworów sztuki kulinarnej i regionalnych przysmaków o unikalnej recepturze. Nagrodę tę za **rogala świętomarcińskiego** otrzymał Urząd Miasta Poznania wraz z uzasadnieniem, iż jest to: „...tradycyjne pieczywo o unikalnej recepturze, wypiekane jedynie w Poznaniu z okazji Św. Marcina...”

**PEŁNY TEKST SPECYFIKACJI ZNALEŹĆ MOŻNA NA:**

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>