

O hajnowskim Marcinku w najnowszym „Wprost”

W najnowszym numerze Wprost ukazał się artykuł Elżbiety Tomczyk – Miczka przedstawiający Hajnowskiego Marcinka.

Podlaski cukierniczy rarytas o iście carskim rodowodzie jest niezwykle popularny wśród mieszkańców Podlasia – bez niego nie mogą obyć się przyjęcia weselne, urodzinowe, chrzciny czy komunie. Marcinek nadaje smaku każdej większej uroczystości. To taki podlaski tort – wysoka na 30 cm drabinka cienkich placków przełożonych masą śmietanową. Całość wieńczy dekoracyjny wzór usypany z kawy. Niebanalny smak zawdzięczamy banalnym składnikom – do wyrobu Marcinka wystarczą bowiem jaja, masło, śmietana, mąka i cukier. Nie dajmy się jednak zmylić nadmiernej prostocie – przygotowanie cieniutkich jak papier placków jest bardzo czasochłonne. Każdy, kto próbował przygotować Marcinka na własną rękę wie, jak niewiele trzeba, by przypalić kruche ciasto lub niechący je połamać (żeby nie było - wiedza wzięta z autopsji :)).

Tradycja przygotowywania hajnowskiego marcinka w Regionie Puszczy Białowieskiej i w samej Hajnówce wywodzi się z czasów carskich (XIX w.) i związana jest z historią Pałacu Carskiego w Białowieży. Jego „odświętny” charakter oraz nazwa to także zasługa historii – Marcinka jadano na dworze carskim na okoliczność hucznie obchodzonego Święta Marcina. Co region to obyczaj – w Poznaniu królowały i królują rogale świętomarcińskie i gęsina, na Podlasiu – Marcinek.

Podlaski specjał od 2016 r. widnieje na liście produktów tradycyjnych w kategorii *Wyroby piekarnicze i cukiernicze w woj. podlaskim*, dostępnej na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Ciasto można kupić u lokalnych producentów lub posmakować w restauracjach oferujących kuchnię regionalną. Tymczasem apetytu narobimy sobie czytając najnowszy Wprost – po lekturze artykułu przekonacie się czym smakuje Podlasie. Zachęcamy do lektury.

Katarzyna Miszczuk