Warszawa, 10.11.2021 r.

**Tytuł 1: Rogal inspirowany słodką tradycją – dzień św. Marcina w Chaud Pain**

**Tytuł 2: Biały mak, delikatne ciasto i niepowtarzalna słodycz – rogal marciński w wersji polsko-francuskiej**

**Co łączy Francję z Poznaniem? Oczywiście unikatowy w skali Europy wypiek, którego niepowtarzalnego aromatu migdałów z dodatkiem mielonych daktyli i skórki pomarańczowej nie sposób pomylić z jakąkolwiek inną słodkością. Z tego względu rogal świętomarciński, którym zajadamy się 11 listopada, cieszy się od dekad niesłabnącą popularnością. Dziś dotarła już ona do samego centrum Warszawy, ponieważ z okazji dnia św. Marcina, rzemieślnicza piekarnia Chaud Pain wprowadziła do swojej oferty ten wypiek inspirowany oryginalną recepturą.**

**Tradycja w kształcie półksiężyca**

Jak smakuje tradycyjny rogal serwowany 11 listopada? Wyobraźmy sobie słodką, ciężką masę wykonaną na bazie białego maku, wanilii, z dodatkiem soczystych bakalii i orzechów, a to wszystko zamknięte w chrupiącym, półfrancuskim cieście drożdżowym, bogato oblanym lukrem. Poza wyjątkową mieszanką aromatycznych, jesiennych składników w uzyskaniu idealnego rogala świętomarcińskiego bardzo ważny jest ponadto sposób wykonania i... zawijania ciasta. Co więcej, zgodnie z oryginalną recepturą, charakterystyczny wielkopolski półksiężyc powinien ważyć od 150 do 250 g. Posiłkując się tradycyjnymi metodami przygotowywania rogali, niekwestionowane są ponadto szczególne umiejętności cukierników.

*Przyrządzenie rogali świętomarcińskich jest bardzo wymagającym i czasochłonnym procesem, do którego potrzeba zarówno wielu składników jak i specjalistycznej wiedzy. Jednym z produktów, bez którego nie wyobrażamy sobie tego przysmaku jest biały mak, niestety nie wszędzie dostępny. Z tego względu przygotowania do poszerzenia oferty rozpoczęliśmy w Chaud Pain znacznie wcześniej. Zdołaliśmy dzięki temu odwzorować recepturę, a w efekcie również mieszkańcy Warszawy mają szansę skosztowania wypieków inspirowanych autentycznymi rogalami świętomarcińskimi* – wskazuje Paweł Albert, szef piekarni rzemieślniczej Chaud Pain.

**Półfrancuski, poznański a może… warszawski?**

To właśnie ciasto jest tym, co łączy wypieki rodem z Francji z tymi, które 11 listopada pojawią się w towarzystwie kawy na wielu polskich śniadaniach. Półfrancuskie rogale na stałe wpisały się w uwielbiane przez Polaków sezonowe przysmaki. Wielu smakoszy słodkich wypieków w okolicach 11 listopada poszukuje cukierni, w której spróbują niepowtarzalnego smaku rogali świętomarcińskich, a najbardziej zaangażowani wybierają się nawet w tym celu do samego Poznania. W tym roku mieszkańcy Warszawy nie muszą opuszczać stolicy, by zasmakować pysznego, wyrazistego nadzienia zamkniętego w cienkim, kruchym cieście.

*To pierwszy dzień św. Marcina w naszej piekarni, ponieważ dopiero w grudniu będziemy obchodzić pierwsze urodziny Chaud Pain. Zależało nam na tym, aby 11 listopada zaoferować warszawiakom wypiek, który jest nie tylko unikatowy w skali Europy, ale przede wszystkim uwielbiany przez Polaków. Francuski charakter naszej piekarni, w której croissanty są jedną z naszych specjalności, tym bardziej mobilizował nas do podjęcia tego wyzwania –* wskazuje Antoine Azaïs, dyrektor grupy Project Warszawa, w której skład wchodzi rzemieślnicza piekarnia Chaud Pain.

**Garść słodkiej historii**

Rogal świętomarciński jest ściśle związany z obchodami 11 listopada, czyli dniem św. Marcina, patrona Poznania. Choć historycy początek jego produkcji datują na XVI wiek, to pierwsze zapiski wzmiankujące wypiekanie tych przysmaków liczą przeszło 160 lat. Zainteresowanie tą tradycją stale rośnie, a wykwintny smak wypieku zadomawia się już poza granicami Wielkopolski. Każdy, kto choć raz skosztował tego wyjątkowego wypieku, z pewnością zapamięta to doświadczenie na bardzo długo.

Nietuzinkowość i niepowtarzalność smaku oryginalnych rogali świętomarcińskich sprawiła, że w 2008 roku zostały one wpisane przez Komisję Europejską do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych na terenie Unii Europejskiej. Jest to jeden z trzech słodkich wypieków, które znalazły się na liście polskich produktów, tuż obok andrutów kaliskich i kołocza śląskiego.

**Kontakt dla mediów**:  
Ewa Quiam  
PR & New Business Manager  
Agencja kreatywna Od kuchni  
[ewa.quiam@odkuchni.co](mailto:ewa.quiam@odkuchni.co)

tel: 796 994 736