

# Na jabkance do České Třebové

## TRADIČNÍ POUŤ SPOJENÁ S MÍSTNÍ SPECIALITOU

Tohle východočeské město se v obecném povědomí spojuje především s místním vlakovým nádražím, přes něž jezdí důležité spoje. Tato sobota skýtá šanci objevit i svět za nástupištěm. A navíc ochutnat místní specialitu.

**J**abkance. Slovo, které jste nejspíš nikdy neslyšeli. Tedy, pokud nemáte k České Třebové nějaké nadstandardní vazby. Anebo jste sem už někdy v minulosti v listopadu nezavítali. To se tady, stejně jako tuto sobotu, koná tradiční Jabkancová pouť. A co že tedy ty jabkance vlastně jsou? Kupodivu, s jablky, jak by se z názvu mohlo zdát, nemají vůbec nic společného. Jde o zdejší specialitu, zvláštní druh bramborových plácek. (Bramborům se tady kdysi říkalo „zemská jablka“). Sladkou pochoutku, plněnou tvarohem, na níž mlsali již dávní předci dnešních obyvatel České Třebové.

### Na Kateřinu se slavilo a peklo

Tradice jabkanců v České Třebové je záležitost hodně stará. Její vznik a udržování měly co do činění s plynutím času, které dnes už najdeme spíš jen v historických románech. S dobou, kdy rok vymezovaly náboženské svátky a úkony v zemědělství.

A tak se také vždy na svatou Kateřinu, která připadá na 25. listopadu, pořádalo v České Třebové u rotundy této patronky jabkancové posvícení. Nejdříve se sloužila v kostelíčku – ano, tak se tu rotundě říká – mše. Prý chodilo tolik lidí, že se do svatostánku zdaleka nemohli vejít. Pak vypuklo to pravé posvícení, nejen před kostelíčkem, ale po celé Třebové. Jeho specialitou bylo, že se nepekly oby-



FOTO: WWW.ZPRAVODAJ.CESKATREBOVA.CZ

### Akce

#### Jabkancová pout'

##### Sobota 18. listopadu

Tradiční akce se koná před chalupou U Kostelíčka pod Rotundou Sv. Kateřiny. Jabkance se začnou prodávat již od 7 hodin ráno, hlavní program celé akce začíná ve 13.30.

Akci pořádá Spolek od sv. Kateřiny, další informace na tel.:

465 531 862

[www.ceska-trebova.cz](http://www.ceska-trebova.cz)

[www.oik.cz](http://www.oik.cz)

klé koláče, nýbrž právě slavnostní jabkance.

Jenže s příchodem dvacátého století se tradice tak nějak vytratila. Její obnovení přišlo zlehounka v půle padesátých let, v šedesátých už pak naplno. Zatímco v roce 1960 se napečené jabkance bohužel rozdávaly zdarma, již rok na to se pěkně prodávaly. Obnovenou tradici se podařilo udržet, a tak loni se konala již jubilejní, 45. jabkancová pouť.

#### Pořádná dávka

Pokud se do České Třebové, městečka na Ústeckoorlicku,

vydáte, připravte se na zábavu a zároveň se obrňte trpělivostí. Tu totiž budete potřebovat ve frontě, která se tu každoročně na místní specialitu stojí. Určitě se na vás jabkance, jejichž linoucí se vůně bude dráždit vaše smysly, dostanou. Pomocnice ze Spolku sv.

Kateřiny, který pouť od roku 1990 pořádá, spotřebují na pečení slušnou dávku surovin.

V posledních letech to znamenalo: deset metráků brambor, čtyřicet kilo práškového cukru, třicet kilo krystalu, čtyři sta vajíček a čtyřicet kilo másla!

A zábavu? Tu obstará purkmistr s policajtem, kteří přítomné seznámí s tím, co že se od té minulé pouti událo. A pak přijdou na řadu takzvaní „jabkancoví umělci“, hudebníci a ochotníci z České Třebové.

#### Rotunda podle legendy

Mezi pojidáním jabkanců a zábavou si prohlédněte samotnou rotundu sv. Kateřiny. Tato kaple vznikla jako románská patrně v první polovině 13. století, poprvé se o ní ale historie zmiňuje až roku 1335. A samozřejmě, že bohatá lidová fantazie si stvořila ke kapličky i legendu. To se tady prý kdysi zjevila sama svatá Kateřina a hned se zástěrou plnou kamení. Prý jasné znamení, že právě tady se má kaplička postavit. Ale lidé měli svou hlavu, na znamení nic nedali a začali stavět úplně jinde. Marně se pak divili, proč vše, co přes den po-

### Recept

#### Jabkance (pro doma)

Ve slupce se uvaří a osolí asi 1 kg brambor (nesmí být moučné). Ještě horké se oloupou. Pak se umelou a utlučou (o pouti je podle starého zvyku tlučou ve starobylých neckách, v kuchyni stačí nastroumat na jemném struhadle nebo umlít na masovém mlýnku, lépe dvakrát) se špetkou soli na těsto. Hladká mouka se používá pouze na vyvalování, do těsta se nepřidává. Těsto musí být jako gumové. Až se vyválí, nařežou se z něj pravidelné kousky, které se plní sladkým tvarohem. Placky se pak přehnou a pečou na rozpálené troubě nasucho (upéct se dají i na litinové plotýnce sporáku či teflonové pánvi bez tuku). Po upečení se pomastí máslem a pocukrují.



**Sladký tvaroh:** 5 dkg másla, 5 dkg cukru, 2 žloutky, citrónovou kůru a vanilkový cukr utřeme, potom vmícháme 250 g tvarohu (pokud je moc hustý, přidáme trochu mléka) a rozinky.

staví, přes noc spadne. A tak nakonec přání svěťce museli chtít nechtě vyslechnout. ■ (ad)

