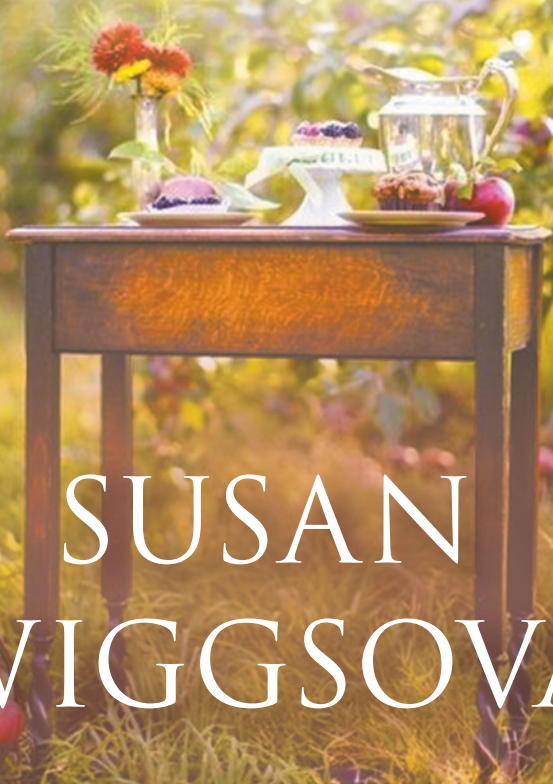


V jabloňovém sadu

Myslela si, že má všechno.
Dokud nezjistila, že štěstí na ni čeká úplně jinde.



SUSAN
WIGGSOVÁ

Tess Delaneyová se žíví pátráním po starých pokladech a jejich navrácení právoplatným majitelům. Miluje objasňování historie a kromě nalezených předmětů ráda ostatním lidem předává i zapomenuté příběhy jejich rodin. Kovářova kobyla ale chodí bosa a Tessina vlastní minulost je plná mezer. Otce nikdy nepoznala a její matka věnovala více času spíš cestování než své dceři.

V den, kdy Tess očekává povýšení v prestižní aukční síni, se dozví, že na kalifornském venkově žijí její příbuzní, které nikdy nepoznala. Dědeček je bohužel v kómatu, ve své závěti ale právě Tess odkázal polovinu svého jabloňového sadu. Druhá polovina majetku má připadnout její nevlastní sestře.

Pro Tess to znamená zásadní zvrát. Život v kruhu velké rodiny je pro ni nečekaně milým překvapením a pátrání po ztraceném rodinném dědictví by pro ni mohlo znamenat finanční i emocionální vysvobození. A konečně snad začíná chápat skutečnou sílu lásky a rodiny...

„Toto je typická kniha Susan Wiggsové s důrazem na sílu rodiny a přátelství a popisem krajiny jako nedílné součásti příběhu.“

– Publishers Weekly

SUSAN WIGGSOVÁ

Vjabloňovém sadu

SUSAN WIGGSOVÁ

Vjabloňovém
sadu

Přeložila Veronika Kratochvílová



metafora

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude trestně stíháno.

THE APPLE ORCHARD

Published by MIRA Books, USA

Copyright © 2013 Susan Wiggs

Translation © Veronika Kratochvílová, 2021

Czech edition © Grada Publishing, a. s., 2021

All rights reserved including the right of reproduction in whole, or in part in any form.

This edition is published by arrangement with Harlequin Books S.A.

ISBN 978-80-7625-565-4 (ePub)

ISBN 978-80-7625-564-7 (pdf)

ISBN 978-80-7625-173-1 (print)

Tato kniha je fikce. Jména, postavy, místa i události jsou dílem autorčiny obrazotvornosti nebo jsou použity v rámci fiktivního vyprávění. Jakákoli případná podobnost se skutečnými osobami, žijícími či zemřelými, událostmi či místy děje je zcela náhodná.

*Mojí mamince a tatínkovi,
Lu a Nickovi Klistovým, s nejhlubší láskou.
Všechno, co vím o světě lásky a vášně,
tvrdé práce, obětavosti
a obrovské odolnosti lidského srdce,
jsem se naučila od svých rodičů.
Jste a vždy jste byli mojí inspirací.*



PRVNÍ ČÁST

Osvěžte mne rozinkami, posilněte mne jablky, neboť jsem láskou nemocná.

– Šalamounova Píseň písní, 2:5
(Bible, překlad 21. století)



Jablka jsou symbolická a tolik toho vyjadřují – domov, pohodlí, užitečnost, zdraví, moudrost, krásu, jednoduchost, smyslnost, svádění... a hřích. Grávštýnské jablko (dánsky Gråsten-Æble) pochází z jižního Jutska v Dánsku. Jeho barva se pohybuje od žlutozelené po rudou, ovoce má jemnou chuť, je ideální na vaření a výrobu jablečného moštu. Jedná se o odrůdu, která se špatně skladuje, proto byste si ji měli vychutnat čerstvou přímo ze stromu.



ÆBLE KAGE (DÁNSKÝ JABLEČNÝ KOLÁČ)



Než lidé tento koláč ochutnají, často se podivují nedostatku koření. Při použití krásných čerstvých jablek ho ale není třeba.

- 1 vejce
- 3/4 šálku cukru
- 1/2 šálku mouky
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- 1/2 lžičky vanilky
- 2 šálky nakrájených jablek, oloupaných a doměkka orestovaných na 1 lžici másla
- 1/2 šálku nasekaných vlašských ořechů
- špetka soli

Vyšleháme vejce a pomalu přidáváme cukr a vanilku. Poté vsypeme mouku, prášek do pečiva a sůl a vymícháme hladké těsto. Přidáme orestovaná jablka a ořechy a vlijeme do vymazané zapékací mísy o velikosti asi 20 × 20 cm. Pečeme přibližně 30 minut při teplotě 180 °C.

Nakrájíme na čtverečky a podáváme s karamelovou polevou, zmrzlinou nebo obojím.



KARAMELOVÁ JABLEČNÁ ZÁLIVKA

Toto je jeden z nejjednodušších a nejchutnějších způsobů, jak připravit čerstvá jablka. Zálivku mějte vždy připravenou po ruce, abyste jí mohli dochutit dorty, zmrzlinu, bábovku, jogurt, ranní müsli nebo ji mohli mlsat rovnou ze sklenice lžičkou ve dvě hodiny ráno, když zjistíte, že jste sami a máte hlad.

- 4 nakrájená jablka – není potřeba loupat
- 4 lžičky másla (žádná náhražka)
- 1 lžička skořice
- 1 šálek vlašských ořechů
- 1 šálek hnědého třtinového cukru
- 1 šálek smetany nebo podmáslí
- špetka muškátového oříšku

Na pánvi rozehtřejeme máslo, přisypeme cukr a mícháme, dokud se nerozpustí. Přidáme koření a jablka a mícháme, dokud ovoce nezměkne. Přidáme ořechy a promícháme. Vypneme vařič a pomalu vmícháme smetanu. Podáváme okamžitě se zmrzlinou nebo dortem, zbytek můžeme uschovat ve sklenici v lednici.

(Zdroj: tradiční recepty)

Úvod



Archangel, Kalifornie

Vzduch voněl jablky a sad hučel bzúčením včel vznášejících se nad bednami sklizeného ovoce. Stromy byly ve skvělém stavu a čekaly, až přijedou dělníci na sklizeň. Větve byly prořezané, připravené na žebříky, poslední otravní svišti odchyceni a odvezeni; cesta mezi stromy dohladka upravená, aby se ovoce při přepravě nepotlouklo. Bylo chladné ráno a mezi větvemi se stále povalovala mlha. Slunce vycházející na obzoru nad zvlňnými kopci slibovalo později během dne teplo. Sběrači přijedou brzy.

Magnus Johansen balancoval na žebříku a cítil stejnou jistotu jako muži o generaci mladší. Jeho vnučka Isabel by mu vynadala, kdyby ho viděla; řekla by mu, že je starý blázen, když pracuje sám, místo aby počkal na sběrače. Ale Magnus si užíval ranní samotu; měl rád, když měl celý sad v tichém teplém ránu pro sebe. Měl už osm křížků; jen Bůh ví, kolik sklizní ještě zažije.

Isabel se o něj poslední dobou hodně bála. Měla tendenci ho obletovat jako včelky sbírající pyl z klejích rostoucích kolem sadu. Magnus si přál, aby se tolik nestrachovala. Měla by vědět, že to nejlepší i nejhorší z toho, co může život nabídnout, už prožil.

Po pravdě řečeno, on se bál o Isabel mnohem víc, než se bála ona o něj. Tížilo ho všechno to, co Isabel neví. Ne-

může ji udržovat v nevědomosti napořád. Dopis na stole v jeho pracovně potvrzoval nejhorší obavy – pokud se nestane zázrak, celou Bella Vistu ztratí.

Dělal vše pro to, aby aspoň prozatím přestal na problémy myslet. Brzy vstal, oblékl si pracovní kalhoty a boty a věděl, že dnes je ten den. Za ta léta se naučil přesně odhadnout okamžik zralosti. Když se ovoce otrhá příliš brzy, musí řešit neefektivitu sklizně. Pokud přijde sklizeň příliš pozdě, riskuje, že ovoce bude přezrálé a bude se kazit.

Některá rána pociťoval hluboko v morku kostí svůj pokročilý věk, ale dnes ne. Dnes cítil nával energie a jeho ovoce bylo na vrcholu dokonalosti. Samozřejmě provedl testy na přítomnost škrobu, ale co bylo důležitější, kousl si do jablka a podle pevnosti, sladkosti a chuti věděl, že nastal pravý čas. Během několika příštích dnů bude v sadu živo jako ve včelím úlu. Ovoce pošle na trh v připravených bednách, z nichž každá ponese barevný štítek Sady Bella Vista.

Kus nad ním visela na větvi trojice rudých pruhovaných grávtýnských jablek. Obtížně dostupné větve se většinou ořezávaly, ale tato plodila. Opatrně se naklonil, aby jablka utrhl a vložil do košíku. Dával pozor, kam až dosáhne. V dnešní době měli sběrači radši dlouhé pytle, do kterých se lépe sbíralo oběma rukama, ale Magnus byl stará škola. Byl starý – tečka. Přesto ho sad udržoval při životě. Na rytmu ročních období a každoroční obnově bylo něco, co mu dodávalo energii, jako by byl mnohem mladší. Je spousta věcí, za které může být vděčný. Také je ale spousta věcí, kterých musí litovat.

Když chytil jablka na vysoké větvi, žebřík se trochu zakymácel. Raději nechal zbylé ovoce na sběrače a pomalu slezl dolů.

Přesunul žebřík k dalšímu stromu a zaslechl z klejichy zoufalé bzučení. Včela, dychtivá hojného nektaru z propletených květů, v jednom zůstala uvězněná. To se stávalo běžně. Magnus často nacházel jejich vyschlá tělíčka přile-