

Bestseller *The New York Times*

Víně medu

Žádné rodinné tajemství
nemůže zůstat skryto navždy

 metafora

SUSAN
WIGGSOVÁ

Isabel Johansenová, oslavovaná šéfkuchařka, jež vyrostla v ospalém městečku Sonoma, se rozhodla proměnit svůj rodný dům na kuchařskou školu – idylické místo pro snílky, kteří sem mohou přijet a naučit se kulinářskému umění. Hacienda s nádherným jablečným sadem, úrodnými zahradami a včelími úly je ideálním prostředím pro její ambiciózní projekt... i pro ni samotnou.

Ale Isabelin důkladně promyšlený plán se začíná hroutit, když se u ní objeví válečný korespondent Cormac O'Neill a začne se přehrabovat v minulosti její rodiny. Vždy raději odhaloval životy jiných, než aby mluvil o sobě, ale malebnost venkova a Isabeliny neskutečné kulinářské dovednosti ho přimějí k tomu, aby i on otevřel své srdce. Avšak hluboko pohřbená rodinná tajemství mají tendenci vyplouvat na povrch, ať si to přejete, nebo ne...

„Okouzující mezigenerační příběh.“

– Publishers Weekly

„Susan Wiggsová vykresluje detaily lidských vztahů s jemností mistra.“

– Jodi Picoultová, bestsellerová autorka románů
Velké maličkosti a Vypravěčka

SUSAN WIGGSOVÁ

Víně medu

SUSAN WIGGSOVÁ

Vinně
medu

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 BEEKEEPER'S BALL

Published by MIRA Books, USA

Copyright © 2014 Susan Wiggs

This edition is published by arrangement
with Harlequin Enterprises ULC.

Translation © Veronika Kratochvílová, 2022

Czech edition © Grada Publishing, a. s., 2022

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

ISBN 978-80-7625-684-2 (ePub)

ISBN 978-80-7625-683-5 (pdf)

ISBN 978-80-7625-240-0 (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.

*Pro dvě nádherné dámy jménem
Clara Louise –
moji matku a moji vnučku.*



ČÁST PRVNÍ

*Včela zaneprázdněná sháněním nektaru bodne zřídka,
kromě případu, že ji něco vyleká nebo na ni šlápne.*

*Pokud včela vycítí hrozbu nebo je upozorněna
útočnými feromony, bude agresivní a bodne.*

*Žihadlo včely dělnice je ostnaté, a když pronikne
do kůže oběti, uvolní se z břicha včely,
což během okamžiku způsobí její smrt.*

Královnino žihadlo ale ostnaté není.

Královna může bodnout opakovaně, aniž by zemřela.



VČELÍ BODNUTÍ



Tradiční Bienenstich (Včelí bodnutí) se vyrábí velice složitě z brioškového těsta a krému a zdobí se křupavým karamellem s mandlemi, medem a máslem. Tato zjednodušená verze je úplně stejně lahodná, zejména k ranní kávě.

TĚSTO

- 2 šálku mouky
- $\frac{3}{4}$ lžičky soli
- 4 lžice másla
- 2 vejce
- 2 lžice medu
- $\frac{1}{4}$ šálku teplé vody nebo mléka
- 1 $\frac{1}{2}$ lžičky instantního droždí

Všechny suroviny na těsto smícháme v míse a mícháme, dokud nevznikne lepivá pružná koule. Těsto přeneseme na prkénko lehce potřené olejem a hněteme 5 až 7 minut do hladka. Pokud má váš mixér hnětač, nechte ho pracovat 4–7 minut při střední rychlosti. Těsto dáme do mísy vytřené rozpuštěným máslem, přikryjeme ji vlhkým ručníkem nebo potravinovou fólií a necháme kynout přibližně hodinu nebo do doby, kdy těsto vypadá jemně a nadýchaně.

Těsto přeneseme na prkénko lehce potřené olejem, přeložíme jej (můžete slyšet zvuk ucházejícího plynu) a pak vy-

tvarujeme kouli. Těsto umístíme do dortové formy. Nebojte se, když se těsto srazí od okrajů formy. Necháme těsto odpočinout, aby se uvolnil lepek, pak se s těstem bude lépe pracovat. Asi po 30 minutách těsto jemně natáhneme až ke krajům formy. Zatímco těsto odpočívá, připravíme si polevu.

MEDOVO-MANDLOVO-KARAMELOVÁ POLEVA

- 6 lžic másla
- 3 lžice husté smetany
- 1/3 šálku cukru
- 1 1/2 šálku nasekaných mandlí
- 3 lžice medu
- špetka soli

V pánvi při střední teplotě rozpustíme máslo. Přidáme cukr, med a smetanu. Směs přivedeme k varu a vaříme 3 až 5 minut, abychom získali zlatavý sirup. Přidáme mandle, necháme směs mírně vychladnout a poté ji jemně rozetřeme po těstě. Pečeme při teplotě 175 °C přibližně 25 minut, dokud nemá mandlová kůrka sytě zlatou barvu, a těsto zkontrolujeme špejlí. Necháme úplně vychladnout. Zatímco dort chladne, připravíme si krém.

KRÉM

- 1 šálek (minus dvě lžice) husté našlehané smetany
- 2 šálky vanilkového pudinku (použijte domácí, hotový nebo polotovar podle vašich zkušeností a míry odhodlání)
- 1 lžice medu
- 1 lžice Bärenjägeru nebo jiného medového likéru

Dort podáváme nakrájený na trojúhelníčky nebo čtverce, s krémem vedle a sklenicí medoviny, kávy nebo čaje. Medovina je sladké víno vyrobené z medu. Je to nejstarší známý alkoholický nápoj.

(Zdroj: tradiční recept)

1. kapitola



Prvním pravidlem včelařství a tím, které Isabel přísahala, že nikdy neporuší, bylo zachovat klid. Když si prohlížela mohutný roj včel visící na větvi ptačího zobu, měla strach, že svůj slib nedodrží.

Ve včelařství byla nováčkem, ale to nebyla omluva. Myslela si, že je připravená chytit svůj první roj. Přečetla všechny knihy o včelařství, které v městské knihovně v Archangelu měli. Zhlédla tucet online videí. Ale v žádné z knih ani videí nebylo zmíněno, že bzukot deseti tisíců včel bude ten nejstrašidelnější zvuk, jaký kdy slyšela. Připomínal jí hudbu z *Čaroděje ze země Oz* a létající opice.

„Nemysli na létající opice,“ šeptala si pro sebe. To samozřejmě způsobilo, že nemohla myslet na nic jiného.

Stálo ji veškerou sílu a kontrolu jejího těla, aby neutekla do nejbližšího příkopu a nekřičela z plných plic.

Ráno začalo tak slibně. Za rozbřesku vyskočila z postele, aby přivítala další dokonalý den v Sonomě. Mezi údolími a pahorky se vznášelo několik jemných vláken mlhy od pobřeží, která na zelených a zlatých kopcích vypadala jako jemný svatební závoj.

Isabel si rychle oblékla šortky a tričko, vzala Charlieho na jeho ranní procházku mezi jabloně a ořechy a vdechovala vzduch provoněný levandulí a sluncem prohřátou trávou. Ráj na zemi.

Poslední dobou se budila brzy. Byla příliš rozrušená, než aby mohla spát. Pracovala na největším projektu, k jakému se kdy odvážila – na přeměně svého rodinného sídla ve školu vaření. Práce se blížily ke konci, a pokud půjde vše podle plánu, první hosty Školy vaření Bella Vista přivítá v době sklizně.

Velké nesourodé sídlo s jablečným sadem a velkými zahradami se zeleninou bylo pro projekt dokonalým místem. Toto místo už příliš dlouho sloužilo jen jí a jejímu dědečkovi a Isabeliny sny byly vždy na její rozpočet až příliš velké. Byla nadšenec do vaření a zamilovala se do myšlenky, že by vytvořila místo, kde by se další snílci mohli učit kulinářskému umění. Konečně našla způsob, jak dorůst do domu, který se jí vždy zdál příliš velký.

Isabel byla odhodlaná oživit dům všemi možnými způsoby, naplnit ho vibrující energií života. V této době byla vděčná, že má konečně prostředky, aby místu vrátila jeho někdejší slávu.

To znamenalo haciendu znovu otevřít světu. Chtěla, aby to bylo víc než jen místo, kde tráví dny se svým dědečkem. Už příliš dlouho žila jako poustevník. Toto léto ji čeká svatba se spoustou hostů. Na podzim uvítá hosty školy vaření.

S hlavou plnou plánů na dnešní den zašla s Charliem, křížencem německého ovčáka, zkontrolovat včely. Když dorazila k úlům, které se nacházely u cesty na konci hlavního sadu, zaslechla létající opice a uvědomila si, co se děje – rojení.

Byl to přirozený jev. Jako když zámožná vdova uvolňuje místo své nástupkyni, opouští stará královna úl, hledá nové místo a s sebou bere polovinu dělnic. Je vzácné, že se roj objevil tak brzy ráno, ale ranní slunce už silně páliło. Včely průzkumnice hledaly ideální nové místo pro úl, zatímco zbytek se hromadně držel větve a čekal. Isabel bude muset roj chytit a dostat jej do prázdného úlu dřív, než se průzkumnice vrátí a odvedou všechny pryč na neznámé místo.

Rychle poslala textovou zprávu Jamiemu Westfalovi, místnímu expertu na včely. Zrovna minulý týden jí nechal

v poštovní schránce letáček – *vyměním pěči o včely za sklizeň medu*. Nikdy se s ním nesetkala, ale pro jistotu si jeho číslo uložila do svých kontaktů. Bohužel je roj v této fázi velice rychlý, a pokud se sem ten chlap nedostane dost rychle, bude na to Isabel sama. Oblékla si kombinézu, klobouk se sítkou, popadla nůžky a krabici s víkem a přistoupila k visícímu roji.

Tohle by mělo být jednoduché, pomyslela si. Až na to, že ta věc visící z větve vypadala jako strašidelné načervenalé oživé vousy. Bzučivý zvuk se jí dostal až do hlavy a proudil jí jako krev v žilách. Stále si připomínala, že se není čeho bát kromě děsivého vzhledu a zuřivého zvuku roje. Jen hledají domov, to je vše. Každý na světě tuto potřebu chápe. A jestli Isabel po něčem toužila, bylo to cítit se ve světě jako doma.

„Tak dobře,“ zašeptala a pohledem neustále sledovala hustý shluk včel. Srdce jí bušilo. Chytnout roj včel by měla být vzrušující práce. Byl to ideální způsob, jak zaplnit více úlů a zabránit včelám, aby se usídlily v místech, kde mohou být na obtíž, jako třeba v dědečkových jabloních.

V této fázi rojení byly včely poddajné. Nebyly připravené se bránit, protože byly nasycené medem a neměly domov, který by musely bránit.

Charlie se líně rozvalil ve vysoké trávě na úbočí kopce a vyhříval se na sluníčku.

„Zvládnou to,“ řekla. „To je pořádný roj. Co říkáš, Charlie?“ Podívala se na psa. „Pořádný roj. A já to zvládnou.“

Isabel nepřišlo divné mluvit na psa. Dělal to vždy, vzhledem k tomu, že byla jediným dítětem vyrůstajícím v Bella Vistě v ústraní od ostatních sadů a vinic, přehnaně chráněná milujícími prarodiči. Jako dítě se naučila být šťastná ve své vlastní společnosti. Jako dospělá se měla na pozoru, protože to ji naučil život.

„Tak, Charlie,“ pronesla. „Jdu na to. Žádné hlasité zvuky, žádné náhlé pohyby.“

Krabici položila na zem pod větev, která se pod tíhou roje řádně prověsila. Páni, to je ale roj. Slunce jí pražilo do zad a připomínalo jí, že jí nezbývá moc času.

Když si vzala nůžky, ruce se jí třásly. „Teď,“ řekla a připravila se. „Radši už nebudu čekat.“ Byla unavená z promarněných příležitostí. Bylo na čase využít správného okamžiku. S bušícím srdcem otevřela nůžky a ustříhla větev. Roj přistál v připravené krabici – tedy alespoň jeho většina.

Bzučení zesílilo, jak se jednotlivé včely oddělily od roje. Stálo ji veškeré sebeovládání, aby neutekla. Byla kousíček od toho, aby porušila neporušitelné pravidlo a zpanikařila. A co kdyby roj zmizel? Nebyla to zdaleka otázka života a smrti.

Ale byla to otázka cti a vůle. Chtěla chovat včely. Bella Vista byla vždy funkční farmou se sady a zahradami živíci rodinu Johansenů od konce druhé světové války.

„Tak jo, holky,“ procedila skrz zatnuté zuby. „Jdeme na to.“ Sehnula se a jemně pohnula s větví, aby se vešla do krabice. Včely, které byly mimo krabici, se znovu vrátily k roji. Zůstanou s královnou. Je to jediný způsob, jak přežít.

Isabel se třásla od hlavy až k patě a zvedla krabici. Byla těžká. Těžší, než si představovala. A včely vypadaly rozrušeně. Pohybovaly se rychleji, ale možná to byla jen její představitost. Uvažovala, jestli to znamená, že se vrací průzkumnice.

Pálivý štiplavý pocit na rameni způsobil, že se téměř přestala ovládat. „Au,“ řekla, „au, au, au. Máš být poslušná. Co je to s tebou?“ Nejspíš chudinku malou uvěznila pod kombinézou. Sama pro sebe si tiše připomínala: „Pomalou a opatrně. V tom pomalou a opatrně bych měla být opravdu dobrá. Až moc dobrá podle Tess.“

Tess byla její daleko impulzivnější sestra. Někdy ji rozčilovala Isabelina váhavost a opatrnost.

Teď byl před ní zásadní okamžik. Dalším úkolem bude dostat roj do čekajícího úlu.