



## Tradiční výroba jabkanců v České Třebové

Pojmem jabkanec se v České Třebové označuje placka z bramborového těsta, která se nyní plní tvarohem, v minulosti povidly, a nasucho peče na plátech kamen. Upečená dobrotu se následně masť máslem a sype cukrem.



### Traditional pancake production in Česká Třebová

A "jabkanec" is a traditional local pancake made in the town of Česká Třebová using a potato and flour dough filled with curd cheese and then cooked on a dry stovetop. Once cooked, it is served with melted butter and sugar. This local delicacy is associated with the pilgrimages to the Romanesque rotunda of St. Catherine, held on her saint's day (25 November). The St. Catherine's Day fairs were revived in 1961, and since then they have been held annually at the end of November. Since 1981 the St. Catherine's Association has ensured that the pancakes are made to the original recipe using the traditional method.



Pardubický kraj



Historie přípravy jabkanců v České Třebové je dlouhá a bývá spojována s poutěmi k románské rotundě zasvěcené svaté Kateřině. V její výroční den – 25. listopadu – přicházela na bohoslužbu procesí poutníků. Místní obyvatelé pro ně chystali pohoštění v podobě jabkanců. Procesí se konala až do 30. let 20. století. Po jejich skončení, ještě do 50. let, lidé ve výroční den svaté Kateřiny doma jabkance pekli. Postupně se však jejich příprava vytratila.

V roce 1960 se skupina obyvatel rozhodla pečení jabkanců na konci listopadu obnovit. Myšlenka se setkala s velkým ohlasem a od roku 1961 se na svátek svaté Kateřiny v České Třebové začala pravidelně konat Jabkancová pouť. Od roku 1981 se o pečení jabkanců podle původní receptury a dodržování tradičního postupu stará Spolek od svaté Kateřiny.



## Kontakt:

Spolek od svaté Kateřiny

U Kostelíčka 431

560 02 Česká Třebová