

Zpravodajství

ZNOJEMSKO



Emilly upekla na Přímce máslové slzy



Studenti místních škol jezdí na zkušenou do světa. Ze světa se jezdí i k nám! Právě v minulých dnech hostily ve svých učebnách a provozech několik finských studentů i SOŠ a SOU na Přímětické.

Jde o výměnný pobyt, kdy na několik týdnů žáci obou škol absolvuji praxi na místech, kde se běžně studenti vzdělávají. A tak děvčata z Finska, přijelo jich několik, pracují ve školce, stříhají v kadeřnictví nebo pečou a vaří v kuchyni. A tam právě ukazuje, co umí Emilly. I když je Finka, pleť má tmavou.

„Můj tatínek je Afričan a maminka Ruska. Oba ale žijí a pracují ve Finsku, a tak jsme Finové,“ vysvětlila s odzbrojujícím úsměvem Emilly. Jejím oborem je už třetím rokem kuchař-číšník.

„A moc mě to baví. Ráda bych po zkouškách zkusila jít ještě na univerzitu a chtěla bych studovat obor management-hotelnictví,“ svěřila se usměvavá Emilly.

Mezi místními uční a studenty se rozhodně neztratila. I když bohužel angličtinou, která je zde do rozumivacím jazykem, ještě příliš všichni nevládnou, přesto se vždy domluvili, co a jak se bude dělat. S překladem zdatně pomáhali studentky a studenti oboru hotelnictví a turismu. A mnozí angličtinu ovládali velmi a s Emilly probrali



vše, co mladé lidi zajímá. A u toho všeho se i peklo a vařilo.

Emilly si zkusila, jak se zadělává na české buchtičky s vanilkovým krémem, které jí velmi chutnaly. Zajímavé pro ni byly i bramboráky a lokše. Obojí znala z domova, jen ve Finsku se dělají trochu jinak. Na oplátku zase ona předvedla jejich domácí recept, který pro Znojmo a Přímku nazvala Emillyny máslové slzy.

„Těsto je jednoduché. Kvásek, hladká mouka, cukr, vejce, a hlavně kardamon. Ten se musí rozdrtit, pokud už takto není koupený, a dodává se do těsta. To se nechá vykynout. Udělají se koule jako na koláče, které se pak nechají ještě jednou vykynout, a nahoru se pak do důlku dá máslo a zasype se krystalovým cukrem. Vše se peče v troubě teplé kolem dvou set stupňů,“ popisuje finskou specialitu Emilly.

Koláč je pak zlatistý, křupavý a chuť připomíná sladkou briošku nebo velikonoční mazanec. A proč slzy? Protože ono přidání másla do důlku, z něho vytéká jako slzy.

Na Emilly i její spolužačky, kromě práce, čekaly i různé výlety a exkurze do okolí. Mohli jste ji potkat i v ulicích města Znojma. „Máte to tu krásné,“ řekla a jak slíbila, někdy se sem snad ještě vrátí.

text a foto: Anna Černá (PI)