



Emilly nám upekla máslové slzy

V těchto dnech hostí SOŠ a SOU na Přimětické ve Znojmě několik finských studentů. A tak děvčata z Finska pracují ve školce, stříhají v kadeřnictví nebo pečou a vaří v kuchyni. A právě tam 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 úsmě-

vem Emilly. Jejím oborem je už třetím rokem kuchař-číšník.

Mezi místními uční a studenty se rozhodně neztratila. I když bohužel angličtinou ještě všichni nevládnou, přesto se vždy domluvili. Ti, co angličtinu ovládali, s Emilly probrali vše, co mladé lidi zajímá. Emilly si zkusila, jak se zadělává na české buchtičky s vanilkovým krémem, zajímavé pro ni byly i bramboráky a lokše.

Na oplátku zase ona předvedla jejich domácí recept, který pro nás nazvala Emillyiny máslové slzy. „Těsto je jednoduché. Kvásek, hladká mouka, cukr, vejce a hlavně kardamom. Ten se musí rozdrtit a dodává se do těsta,“ popisuje finskou specialitu Emilly. Koláč je zlatistý, křupavý a chutí připomíná sladkou briošku. A proč slzy? Protože máslo přidané do důlku z něho vytéká jako slzy. **Anna ČERNÁ**

