

## JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JIRIČKA

**V restauraci La Bodega podávají pouze originální suroviny**

včetně tapas doslova do sytosti. V rámci akce „Sněz, co můžeš“ (Come lo que puedas) lze ochutnat nerůznější španělské speciality z celého Iberského poloostrova. Studenými specialitami počínaje přes pečená a grilovaná masa a ryby z originální kastilské

ších surovin pocházejících z Iberského poloostrova a okolních moří. „Hlavním mottem je pro nás propojení tradičních pokrmů španělského venkova s moderní gastronomií. Kdo ochutnal, potvrdí, že jde o neopakovatelný zážitek,“ sebevědomě tvrdí Petránek.

Výhodou členité restaurace je i to, že si zde najdete místo podle momentální nálady, potřeby i chuti. Nahoře pro luxusní večeři ve dvou, do Tapas baru můžete zaskočit s přáteli na skleničku a něco na zub, do sklepního salonku i s uzavřenou společností. V suterénní restauraci Corrida si můžete navíc užít za jednodušší cenu 495 korun nejrozličnějších specialit

pece a skutečně originální paellou konče.

Šéfkuchařem celého podniku je Roman Mičan, který za dlouhá léta pobytu především v Madridu získal o španělské kuchyni výborný přehled. Dovede dokonale připravit jak sušenou tresku bacalao, tak i vysoký roštěnec z galicijských volů. Stejně tak třeba králíka, chobotnice, šneky, humry a pochopitelně nepostradatelnou paellu.

Mičan je v kuchyni i „na place“ nepřehlédnutelný a vyplatí se nejen jeho jídla ochutnat, ale i kuchaře poslouchat. Ví totiž, o čem mluví, a díky svým kontaktům dokáže pro restauraci zajistit skutečně ty nejzajímavější

a nejkvalitnější suroviny. „Většinou je dovážíme sami přímo od zdroje,“ vysvětluje Mičan. „Třeba chobotnice pulpo těžko najdete někde v Praze lepší, a proto také u nás patří k vyhledávané lahůdce. Podobně je to i s malými úhoříky angulas, kteří jsou velmi oblíbení na severu Španělska. Skutečně špičkové jsou pak sušené iberské šunky Guijuelo a Serrano.“ Dováží i mléčná selátka a kůzla, která pečou v hliněné kastilské peci na bukovém dřevě. ■

**LIBOR ŠEVČÍK**  
libor.sevcik@economia.cz



Čokoládové sufflé

## INZERCE



## UNYP Graduation Ceremony of Class 2007 at Zofin Palace



### University of New York in Prague a Crossroad of Cultures

The University of New York in Prague (UNYP) held its sixth annual graduation ceremony in Palac Žofin on the banks of the Vltava river on 23 June, 2007. Bachelor's, Master's and MBA degrees were awarded to nearly 150 students from more than 35 different countries. The graduates received their diplomas as a packed palace of over 1,000 family members, friends, diplomats, and other distinguished guests looked on with pride and reverence.

The graduation, like UNYP, was a true multicultural event, with an international audience which mirrored its graduates. Czech students made up the majority of the graduates, followed by

students from Slovakia. Other graduating students came from Austria to Zimbabwe; from Germany to Vietnam; from the U.S. to Nepal.

The top students from each degree program inspired the audience with affirmations of the positive results achieved by studying at an international university. Tomas Kubica, from Slovakia, gave a compelling speech about how he had learned English as a young boy through a postal correspondence with an English gentleman. Kubica received a Bachelor's Degree within four years from the State University of New York, Empire State College (accredited by the Middle States Association and the Czech

Ministry of Education).

Iva Hausvaterova, from the Czech Republic, praised the La Salle program (accredited by the Middle States Association) for the great public relations skills both she and her classmates have acquired. Hausvaterova received a Master's Degree in Professional Communication and Public Relations from La Salle University in the U.S. She works as an Internal Communications Manager at Microsoft Prague. The top MBA student, Carol Newton, discussed creating a business vision for the future. Originally from South Africa, Newton works as the Head of Supply Chain Solutions for DHL-Prague. Her MBA degree is awarded by

the Institut Universitaire Kurt Bösch (IUKB) in Switzerland.

UNYP's honored instructor this year was Bill Cohn, a lawyer from San Francisco. In Cohn's speech, he compared a UNYP classroom to the United Nations. "Actually, having worked at the UN, I can tell you that the classrooms here function much better," he said.

In his closing remarks, Mr. Elias Foutsis, the president and founder of VŠ UNYP, reminded students that it is necessary to "acquire and adhere to eternal values such as dignity, honesty, respect, and character traits such as open-mindedness, inquisitiveness, and innovativeness."

UNYP offers Bachelor's and Master's degrees from recognized American and European Universities

Legerova 72 • 120 00 Prague 2 • Czech Republic • + 420 224 221 261, + 420 224 221 281 • unyp@unyp.cz • www.unyp.cz

IN-000542