

Bonato – tady lidem vážně šmakuje

Moderní i klasická kuchyně vždy z čerstvých surovin, netradiční labužnické večery s mistry kuchaři, to nabízí Hotel Bonato

PAVEL BEDNÁŘ

Náchod – Procestoval velkou část světa a všude maloval obrazy, až v roce 1847 přišel do Náchoda. Ital Jacobo Bonato, do té doby světoběžník, si malé městečko na první pohled zamiloval. Několik let působil na náhodském zámku, na portrétních a oltářních obrazech pracoval po celém okolí. V roce 1871 koupil běloveské lázně a vlastnil je až do roku 1885, kdy opustil svět. Dnes mistra Jacoba připomínají nejen jeho díla, ale na jeho počest je pojmenován i hotel Bonato v Náchodě-Bělovsi, v sousedství některých lázní.

Spojení názvu hotelu s osobností mistra Jacoba není dáno jen místem. Jacobo byl mistr kumštýř a v Bonatu dnes také pracují mistři, jen jiného řemesla – kuchyně. Svou práci dělají s láskou, jsou zapálení a chtějí být s výsledkem sto procentně spokojeni, tomu obětují čas a drínu. Na jejich nabídce moderní gastronomie je to sakramentsky znát, a tak jsou spokojeni i hosté. A to je přeci hlavní.

„Líbí se mi zdejší atmosféra i lidé, cítím se zde příjemně.“

Riccardo Lucque, italský šéfkuchař s Michelinovou hvězdou

Než aby kupovali některé přílohy hotové, připravují si je v Bonatu sami. Polévky jsou domácí, sami si vyrábí třeba těstoviny či bramborové placky. Ke všemu používají čerstvé suroviny. Co se třeba ráno u osvědčených dodavatelů nakoupí, to se následně hned připravuje v kuchyni. Ať už to jsou steak na grilu, speciality jako dortíčky z vepřové panenky posázené na parmazánové omáčce, doručova pečena vepřová panenka podávaná na šafránovém rizotu a s omáčkou demi-glas a spousta dalších jídel, specialit z grilu, salátů, těstovin i bezmasých jídel.

Sliny se sbíhají třeba i po takové domácí zázvorové limonádě nebo některém z mnoha druhů dezertů vlastní



MODERNÍ GASTRONOMIE, kterou stojí za to ochutnat.



RICCARDO LUCQUE (vpravo), vyhlášený italský šéfkuchař s Michelinovou hvězdou vařil hostům restaurace už po dva večery.



ATMOSFÉRU domácího prostředí navozují i dobové doplňky.



PŘÍJEMNÉ STYLOVÉ PROSTŘEDÍ čeká na hosty nejen uvnitř hotelů a restaurace, ale i při posezení na terase.



výroby, ať už je to taková variace sorbetů s dresingem z granátového jablka a citronového oleje nebo čokoládový fondant s malinovým coulis ze sedmdesátiprocentní pravé čokolády. Na kvalitu se dbá nejen u speciální labužnické nabídky a menu, ale i u klasických jídel.

Suroviny se zárukou kvality

Ano, kvalita pokrmů, na tu v Bonatu myslí od začátku až do konce, od předkrmu až po zákusek. Každý detail je promyšlený. Třeba takovou kávu jel vybírat majitel hotelu Bonato David Motl až do Itálie do osvědčené tradiční pražírny. Stejně tak vína dodávají vybraná kvalitní vinařství. Nebo čokoláda na základě pochází ne z koncernů, ale z opravdových manufaktur.

Zkrátka než se vše dostane na talíř před hosta a polská jeho chuťové buňky, má to svůj jedinečný příběh. Příběh s cechem záruky kvality, oddanosti a lásky, kterou mistři svého řemesla své práci a jejím plodům obětují. To vše přitom v cenové dostupnosti.

Ač Bonato leží v relativně klidné části, snaží se zde dělat skutečnou osvětu gastronomie. Kuchaři hotelu Bonato chodí na zkušenu do prvotřídních pražských restaurací, kde se učí od těch nejlepších profesionálů z jejich branže, kteří vařili i v těch nejlepších podnikcích ve světě. Tyto zkušenosti, nově a nově získávané poznatky, ženou pány kuchaře dál, aby ve finále hostům Bonata ještě více chutnalo. Není pak nic krásnějšího, než když zákazníci vyseknou poklonu do kuchy-

ni, že děkují a že si pošmáklí. Špičky v oblasti gastronomie se představují zájemcům i v samotném Bonatu. Nevšední kulinařské zážitky už několikátým rokem lákají

„Snažíme se o zajímavou, přívětivou a přátelskou atmosféru.“

David Motl, majitel hotelu Bonato

spousty návštěvníků degustačních večerů. Opravdové špičky svého oboru jim servírují chutě celého světa.

V příštím týdnu se zde představí Claudio Corallo, světový výrobce čokolády, který nabídne její ochutnávky. Milovníci originálních, nezaměnitelných a lahodných

chutí si tak opět přijdou na své. Jejich chuťové buňky už dříve roztačil třeba světoznámý vinař Clemens Bush nebo italský šéfkuchař Riccardo Lucque, který byl oceněný Michelinovou hvězdou a na jehož jídla chodily na Manhattanu v New Yorku dokonce světové celebrity. Dnes má restauraci v Praze, v Bonatu vařil dvakrát a hostům nabídl třeba mořské lahůdky v rámci Sicilského galavečera. Ochutnali tak pravou Itálii. „Líbí se mi zdejší atmosféra i lidé, cítím se zde příjemně,“ řekl tehdy po akci v Bonatu Riccardo Lucque.

Návštěvníci mohli ochutnat i jídla připravovaná Zdeňkem Pohlreichem, v současné době díky televiznímu pořadu Ano, šéfe! asi nejznámějším kuchařem v České republice. Ten pro ně připravil menu o pěti chodech, které doplnila

vybraná vína od známých pěstitelů vinné révy z domácí i zahraniční produkce.

Nejen prvotřídní kvalita kuchyně, ale i prostředí, to čeká na hosty Bonata. „Snažíme se o zajímavou, přívětivou a přátelskou atmosféru, aby si to tady u nás návštěvníci užili opravdu se všim všudy, cítili se příjemně, nic je při gastronomickech zážitku nerušilo a rádi se sem vraceli,“ říká majitel Bonata David Motl.

Kdo chce prožít něco neopakovatelného, netradičního, zkrátka výjimečný gurmánský zážitek, neměl by si některý ze zde pořádaných degustačních večerů nechat ujít stejně jako návštěvu jen tak ve volném čase.

HOTEL BONATO

Nachází se v lázeňské zóně na okraji Náchoda při hlavní tranzitní trase do Polska. Poloha hotelu, ubytování a společenské prostory, stejně jako dostupnost mnoha přírodních krás a pamětihodností východních Čech, je zajímavá jak pro obchodníky a firmy, tak pro skupinovou i rodinnou rekreaci.

Hostům nabízí jedinečné ubytování v Náchodě – v několika různých pokojů od jednolůžkových až po rodinná apartmá. Celková kapacita hotelu je 25 pokojů a více než 60 lůžek. Součástí hotelu je hotelová restaurace s tanečním parketem a pódiem pro hudbu. Vhodná je pro pořádání společenských akcí až pro 120 osob, dle individuálního přání je možné připravit nejrůznější společenské akce jako jsou svatby, rodinné oslavy, firemní večírky, prezentace, recepte formou rautu apod. Jako součást je k dispozici salónek Hexagon a Toskánská kavárna. Navštívit můžete také tzv. zimní zahrádku s krbem, vodopádem a atraktivním interiérem. V létě je otevřena rovněž venkovní letní zahrádka a zahradní altánek s grilem.

Bonato Hotel Náchod
Lázeňská 102
547 01 Náchod
Recepte, Rezervace:
Tel: +420 491 424 540
Fax: +420 491 424 525
Email: info@bonato.cz
Web: www.bonato.cz

Přijíždí světoznámý „pan Čokoláda“

Náchod – Ital Claudio Corallo je odborníky považován za skutečného světového mistra ve výrobě čokolády. Reportéři britské stanice BBC o jeho čokoládě před pár lety v reportáži dokonce prohlásili, že je nejlepší na světě. „Claudio je fanatik, hledá nejlepší chuť, je intenzivní, ale konečný výrobek, který dostanete, je mimořádný,“ uvedla BBC.

Tento světový výrobce čokolády zavítá příští týden do náhodského Hotelu Bonato. Na pozvání majitelů hotelu zájemcům představí, co je to skutečná čokoláda. Připravuje si pro ně také degustaci. Corallo se do Náchoda vypraví až ze souostroví Svatý Tomáš a Princův ostrov nedaleko západního pobřeží Afriky. Tam totiž žije, tam má také vlastní plantáž o velikosti 125 hektarů.

Čokoládový mág Corallo byl fascinován exotickým prostředím okolo rovníku a zpracováním kávy. Jeho sny se staly realitou, když v roce 1979 koupil v Zairu dvě staré kávové plantáže na opuštěném místě hluboko v zelené džungli. Intenzivně pracoval, dařilo se mu, ale v roce 1993 se zhoršila politická situace a

musel s rodinou vše opustit. Za novou domovinu si vybral ostrov Svatý Tomáš a Princův ostrov. V roce 1997 se mu podařilo najít a koupit staré opuštěné plantáže, ač pohlcené lesem, byly osazeny původními odrudami kakaových rostlin, které tam v roce 1819 vysadili staří osadníci.

Práce je pro něj srdeční záležitostí

Po nekonečné a těžké práci na plantáži se v roce 1998 těšil z prvních plodů své práce. Při pěstování klade největší důraz na práci na plantážích a polích, snaží se o udržování starých postupů. Nicméně důležitou roli při zpracování kakaových bobů hraje i samotný proces sušení a pražení, kde jde doslova o hru s časem, protože i několik sekund navíc nebo méně, může znehodnotit měsíce lidské práce na plantáži. Claudio svou práci bere jako srdeční záležitost a říká, že jeho vonavé produkty vytváří půda, země, slunce a tropické deště.

Vyrobí luxusní čokoládu, to je věda, ale Claudio Corallo dobře ví, jak na to. Jeho čokoláda je proslulá tím, že nepro-



CLAUDIO CORALLO, světový výrobce čokolády.

chází procesem takzvaného konšování, tedy nejsou do ní přidávány žádné dochucovací prostředky a emulgátory. Díky tomu je její chuť velmi silná. Prostě pravá čokoláda.

Corallo o sobě tvrdí, že je především zemědělcem. Pod svou vlastní značkou však nabízí několik druhů čokolád. Od sedmdesátiprocentní, s kousky karamelizovaného závoru nebo pomeranče, až po

stoprocentní, čistě kakaovou. Čokoláda značky Claudio Corallo se prodává v obchodech v San Franciscu nebo Lisabonu a je distribuována i do předních vinoték v Paříži nebo restaurací v Itálii. Jeho čokoláda je však k dostání dokonce také v náhodském Hotelu Bonato.

„Čokoláda bývá obvykle znehodnocována při poslední fázi výroby, kdy jsou do ní přidávána různá dochucovadla, která úplně potlačí její přirozenou chuť a mají naopak za úkol skrýt to, že některé boby mohly být třeba plesnivé,“ míní Corallo. Zdůrazňuje, že upražený kakaový bob není uvnitř černý, ale spíše hnědý. „Pokud je černý, může to znamenat, že byl pražený při příliš velké teplotě, a tím se spálil,“ vysvětluje výrobce té nejčokolády na světě.

Podle Coralla je největším nepřítelem kakaovníků vlhkost nebo deštivé počasí, zároveň musí mít jejich plody neustálý přísun vzduchu. To všechno ovlivňuje výslednou chuť čokolády.

Pro Hotel Bonato je ctí, že tento světově uznávaný výrobce a odborník zavítá právě do Náchoda.

(mr, bed)

Šéfkuchař učí, jak být králem kuchyně



NA KURZECH VAŘENÍ s Janem Vlčkem (v bílém uprostřed).

Šéfkuchař hotelu Bonato Jan Vlček už proslul svým uměním. Nejen, že krom vaření připravuje speciální sezonní menu, novinky do jídelníčku a ještě jezdí na zkušenu k mistrům v oboru, ale své dovednosti předává každému, kdo má zájem.

Stát se králem kuchyně prý už po absolvování kurzu s Janem Vlčkem nemusí být jenom sen. „Gastronomie je součástí života každého z nás. Jelikož vaření je jedním z mých životních smyslů, roz-

hodl jsem se předat dál své zkušenosti, které jsem načerpal za mou dlouholetou práci,“ říká Jan Vlček. Tato myšlenka ho vloni přivedla k vytvoření celého projektu kurzů vaření. „Mým hlavním cílem je naučit zájemce zábavnou formou uvařit zdravé a velice chutné pokrmy a předat jim užitečné informace o samotném vaření a surovinách,“ dodává šéfkuchař.

Kurzy vaření je možno věnovat rodině či přátelům i dávkovým poukazem.

(bed)