

ZĀ•KLADNĀ•NĀ•VOD NA DUĀ ENOU RĀ•Ā¹/₂I

ĀEtvrttek, 25 Ānor 2016

Vím, Āže spousta lidí dávno ví, jak uvaĀTMit rýĀ³/₄i. Ale další spousta lidí to vĀ^ˆbec neví. Vím to, protoĀže mi to svĀ^ˆĀ svých e-mailech. Dnešní Ā•lánek je tu tedy na pomoc té druhé jmenované spoustĀ^ˆ lidí. Mým cílem je nauĀ[•]it vás uvaĀTMit dokonalou, nadýchanou, voĀ^ˆavou rýĀ³/₄i. Takovou, na kterou se budete moci kdykoli spolehnout a se kterou se budete moci kdykoli pochlubit.

KdyĀže se rozhlédnete kolem sebe v obchodĀ^ˆ, urĀ[•]itĀ^ˆ objevíte spoustu rýĀ³/₄ových polotovarĀ^ˆ. Mezi nimi kraluje rýĀ³/₄e v sĀ[•]cích a taky speciálnĀ^ˆ upravená, pĀTMedvaĀTMená rýĀ³/₄e (parboiled). UĀ³/₄ jen to samo o sobĀ^ˆ potvrzuje, Āže hodnĀ^ˆ lidí obavy a proto se na tyto pomĀ^ˆcky a polotovary spoléhá. Pokud mezi nĀ^ˆ patĀTMíte, ode dneška uĀ³/₄ nemusíte. Jamile ochutnáte rozdíl, uĀ³/₄ se k nim nikdy nevrátíte. Taky pak na první pohled poznáte, kdy vaše závodní jídelna servíruje verzi parboiled a dává vám najevo, Āže pohodlnost je pro ni dĀ^ˆleĀ³/₄itĀ^ˆší neĀ³/₄ chuĀ^ˆ. UvaĀTMit si dušenou rýĀ³/₄i po vlastní ose, z obyĀ[•]ejné rýĀ³/₄e, vám pĀTMinese mnohem lepší chuĀ^ˆové záĀ³/₄itky a hlavnĀ^ˆ, Āže to je podstatnĀ^ˆ levnĀ^ˆší. Navíc tím otevĀTMete vrátka pro mnoho druhĀ^ˆ ochucené dušené rýĀ³/₄e, která polotovary vĀ^ˆbec nedá pĀTMipravit – anebo jen dost nedokonale. Tak se pojĀ[•]me spolu podívat, co je pro dušenou rýĀ³/₄i skuteĀ[•]nĀ^ˆ dĀ^ˆleĀ³/₄itĀ^ˆ a na co si dát pozor.

Jak vybrat rýĀ³/₄i

Ze všeho nejdĀTMív se musíte nauĀ[•]it rozlišovat mezi kulatozrnou a dlouhozrnou rýĀ³/₄i. Podívejte se na fotku, velký je mezi nimi rozdíl. Nelze si je splést.

Ta drobnĀ^ˆší, baculatá, krátká zrnĀ[•]ka rýĀ³/₄e se hodí na všechna jídla, která mají kašovitou, krémovitou konzistenci. Tedy italská krémová risotta, mlĀ[•]né kaše, kaše a základy pro rýĀ³/₄ové nákypy, pĀTMípadnĀ^ˆ sušji. Tahle rýĀ³/₄e totiĀ³/₄ pĀTMi vaĀTMení a míchání uvolĀ^ˆuje škrob, lepší se a houstne. delší, dlouhá, špiĀ[•]atá zrnĀ[•]ka jsou naopak velmi vhodná pro dušení pod pokliĀ[•]kou, protoĀže dávají nadýchaný výsledek s oddĀ^ˆlenými zrnky. Ze všech dlouhozrných rýĀ³/₄i se na dušení hodí nejlépe rýĀ³/₄e basm jasmínová. ObĀ^ˆ dvĀ^ˆ mĀ^ˆĀ³/₄ete koupit velmi drazo, ale taky velmi levnĀ^ˆ. Jen si pro nĀ^ˆ asi nebudete chodit do supermarketu nýbrĀ³/₄ nejlépe do vietnamské veĀ[•]erky. Ne vše, co tyhle obchody nabízí, je oĀ[•]ím viditelné; kdyĀže se zeptáte prodavaĀ[•]e, není problém ve skladu najít i pytel o váze 5 nebo 20 kg, pĀTMípadnĀ^ˆ si ho nechat objednat na pĀTMištĀ^ˆ. Pokud nemáte veĀ[•]erku pĀTMi ruce, zkuste Billu nebo Tesco, oba dva ĀTMetĀ^ˆzce mají levnou a pĀTMitom dobrou basmati rýĀ³/₄ v svém sortimentu.

Rozdíl mezi basmati a jasmínovou rýĀ³/₄i

Basmati rýĀ³/₄e se pĀ^ˆstuje v oblasti severní Indie a Pákistánu a její zrnka se po uvaĀTMení prodlouĀ³/₄i témĀ^ˆĀTM na dvojnĀ^ˆ. Je opravdu krásná, pĀTMíjemnĀ^ˆ voní a snadno ji pĀTMipravíte v nadýchané podobĀ^ˆ. PochopitelnĀ^ˆ obvykle doprovází indickou kuchyni. Oproti tomu jasmínová rýĀ³/₄e pochází z Thajska a pĀTMestoĀ³/₄e má zĀTMejmĀ^ˆ ještĀ^ˆ hezĀ[•]í aroma, podle kt

ostatně jmenuje, je trochu lepivější. Používá se hlavně v indické, thajské a japonské kuchyni. Pro dnešní recept je jedno, kterou použijete, v obchodě nejspíš budete mít větší šanci potkat basmati.

Jak uvařit rýži krok za krokem

Když dojde na přesné detaily, zde je máte všechny pohromadě. Těba vám některé z nich objasní, co jste občas dělali a proč se vám rýže nedačila nadýchaná a kyprá. Dávkování: pro 2 osoby budete potřebovat 160 g rýže, odpovídající objem horké vody (viz dále), 1 lžička rostlinného oleje a 1/2 lžičky soli.

Správná nádoba

V článku, jak připravit kuskus, jsem zdůraznila, že je důležitá nízká, široká nádoba, aby kuskus netrpěl pod tíhou vrstvy a zůstal nadýchaný. Totéž platí pro rýži: když ji budete připravovat v malém, avšak vysokém hrnci, spodní část rýže bude upřichovaná, nikoli nadýchaná. Vždy je lepší vzít širokou a nízkou nádobu a rýži v ní rozprostřít. A abych nezapomněla, je třeba k této nádobě najít vhodnou poklici.

Měření rýže

V dalším kroku si připravte rýži a vroucí vodu. Na osobu budete potřebovat 80 g rýže. Je mi jasné, že se strážník se svou rodinou od rodiny, ale tohle berte jako snadné východisko a postupně si množství upravte. Nejprve rýži odvažte na váze a potom přesypte do hrnku. Potřebné množství vody totiž závisí na objemovém množství na váze. Je třeba použít přesně tolik vody, aby se všechna vsákla do rýže, ale přitom jí bylo dost na změkčení. Tomto poměru rýže:voda 1:1,5. Jinak těeno, na jeden hrnek rýže budete potřebovat jeden a půl hrnek. Stejně, kdyby to nebylo jasné.

Propláchnutí rýže

Někde se to doporučuje, jinde nedoporučuje. Někdo tvrdí, že nepropláchnutá rýže je kypřejší. Já osobně ne
tomu, že by rýže nebyla pěstována proti kádčím a plísním, takže ji vždy proplach
pro máš dležitěji, než pěstovaná ztráta kyprosti. Vy si to ale klidně rozhodněte podle sebe.

Základ

Postavte kastrol na plotýnku a zahřejte ho chvíli nasucho na plném plameni. Přilijte olej a nechte ho prohřát. Do horké
oleje vsypte propláchnutou rýži a zprudka ji opečte asi minutu. Nenechte ji připálit, míchejte ji. Postupně uvidíte, jak
zbělá a jak zrnka začínají skákat po horkém dně, a ucítíte, jak se rozvoní. To je ten správný moment opečení.

V tu chvíli rýži zalijte odměřenou horkou vodou. Opatrně, aby se neopálíte, z vody se hned vyvine spousta páry,
totiž rozpálené a voda přehřívá, takže ke skupenské přeměně jí bude stačit jen málo. Přidejte sůl, zamíchejte
– nebo tohle je vaše poslední příležitost rýži promíchat – zakryjte poklicí a nechte na zcela mírném
plameni nebo dokonce na vypnuté plotýnce 15 minut zvolna dusit.

Pokud máte problémy s regulací plotýnky, nebojte se rýži zcela odstavit po první minutě nebo dvou jemného varu. Těbě
přikryjte utěrkou, aby zbytečně neztrácela teplo. Rýže sama dojde i bez soustavného zahřívání. Dušené
Nenakukujte pod pokličku, nemíchejte rýži, vydržte a trpělivě vyčkejte, co se stane. Jakékoli zasahování do vnitřních
záležitostí kastrůku máš způsobit méně na ochranou, více ulepenou rýži. Po 15 minutách odejměte pokličku a
promíchejte rýži velkou dvouzubou vidličkou na maso (pěstovaně obyčejnou vidličkou).

A to je celá věda.

Základem to začíná

Možná se ptáte, k čemu je tohle všechno dobré. Za prvé je to dobré k tomu, že se si uvědomíte rozdíl mezi dobrou rýží a podřadnou rýží. Varné sáčky a především rýží můžete klidně vyhodit. Navíc postupně poznáte, že "dlouhozrnná" na obalu je neznámá tu nejlepší možnost a nejlepší. Soustředíte se na basmati a jasmínovou rýží a budete mít zcela jiné zážitky. Nemyslím cenové. A za s tímto základem se dá vykročit směrem k němu, čemu se říká ochucená rýže. Ta se dá připravit dvěma způsoby: udusíte neochucenou rýží a s ním ji potom smícháte, anebo nejprve rýží s ním smícháte a pak teprve společně. Jak asi tušíte, druhá možnost je ta správná: jen tak se chuť prolne s rýží skrz naskrz. Líný restaurační kuchař první možnost, zkušený tu druhou. Pokud nevíte, na čem si stojíte, a chcete si ho otestovat, objednejte si u nějaké kari rýže. Správně udělaná je pševně i uvnitř každého zrnka. Když ale kuchař udučenou planou rýží kari kořením a nakonec, bude žlutá jen na povrchu. Koření se nestihne prolnout s rýží a barva taky ne.

Ochucená rýže

Podívejte se, jaké máte pro začátek možnosti pro obohacení základu pod rýží:

- na oleji v kastrůlku nejprve zpěňte nadrobno nakrájenou cibuli a nechte ji krátce změkknout, ne však zhnědnout
- k cibuli můžete přidat koření jako třeba drcený římský kmín, kardamom, koriandr
- v oleji nechte krátce rozvonět mletou papriku
- v oleji nechte krátce rozvonět kari koření
- na oleji nejprve orestujte pokrájené houby
- na oleji nejprve orestujte nadrobno pokrájenou cibuli a česnek, poté ježte i říci rajčatového protlaku
- na oleji krátce opečte pokrájené maso zbylé ze vepřejské
- opečte kousky slaniny, přidejte k nim majoránku a česnek

Ve všechno těchto případech pokračujte dál přidáním rýže, zamícháním, krátkým opečením a zalitím horkou tedy jak bylo uvedeno v základním postupu. A to už mi pomalu docházejí slova o tom, jak naše babičky do dušené rýže vkládaly oloupanou cibuli, na pár místech propíchnutou hřebíčkem. Někdy i vkládaly kousek skořice a bobkový list. Teď už na to nemusíte jen vzpomínat. Ode dneška víte, jak uvést rýží a jak tohle umět dál.

Otázka na konec: jaká je vaše oblíbená rýže a jak si ji připravujete?
FLORENTÝNA