

ZÁKLADNÁ NÁVOD NA DUA ENOU RŽI½I

Čtvrtek, 25. února 2016

Vím, že spousta lidí dávno ví, jak uvařit rži. Ale dalšíc spousta lidí to vřbec neví. Vím to, protože mi to svřš svých e-mailech. Dnešní řlánek je tu tedy na pomoc té druhé jmenované spoustř lidí. Mým cílem je nauřit vás uvařit dokonalou, nadřchanou, vořavou rži. Takovou, na kterou se budete moci kdykoli spolehnout a se kterou se budete moci kdykoli pochlubit.

Když se rozhlřnete kolem sebe v obchodř, urřit objevíte spoustu rřových polotovarř. Mezi nimi kraluje rř v sřcích a taky speciálnř upravenř, předvařenř rř (parboiled). Uř jen to samo o sobř potvrzuje, že hodnř lidí obavy a proto se na tyto pomřcky a polotovary spolřhř. Pokud mezi nř patříte, ode dneška uř nemusíte. Jamile ochutnřte rozdřl, uř se k nim nikdy nevrřtíte. Taky pak na první pohled poznřte, kdy vaře zřvodnř jřdelna servřruje verzi parboiled a dřvř vřm najevo, že pohodlnř je pro ni dřleřitř neř chuř. Uvařit si duřenou rži po vlastnř ose, z obyřejnř rř, vřm přinese mnohem lepř a chuřovř zřitky a hlavnř, že to je podstatnř levnř. Navřc třm otevřete vrřtka pro mnoho druhř ochucenř duřenř rř, kterř polotovary vřbec nedř připraviti – anebo jen dost nedokonale. Tak se pojřme spolu podřvat, co je pro duřenou rži skutečnř dřleřitř a na co si dřt pozor.

Jak vybrat rži

Ze vřeho nejdřiv se musíte nauřit rozliřovat mezi kulatozrnou a dlouhozrnou rži. Podřvejte se na fotku, velkř je mezi nimi rozdřl. Nelze si je splřst.

Ta drobnř, baculatř, krřtkř zrnřka rř se hodř na vřechna jřdla, kterř majř kařovitou, krřmovitou konzistenci. Tedy italskř krřmovř risotta, mlřnř kař, kař a zřklady pro rřovř nřkypy, připadnř suř. Tahle rř je totiř př vřm a mřchřnř uvolřuje ř, lepř se a houstne. delř, dlouhř, řpiřatř zrnřka jsou naopak velmi vhodnř pro duřenř pod pokliřkou, proto že dřvajř nadřchanř vřsledek s oddřlenřmi zrnky. Ze vřech dlouhozrnřch rř se na duřenř nejlepř rř basm jasmřnovř. Obř dvř mř řete koupiti velmi dře, ale taky velmi levnř. Jen si pro nř asi nebudete choditi do supermarketu nřbř nejlepř do vietnamskř veřerky. Ne vřech, co tyhle obchody nabřzř, je oř viditelnř; když se zeptřte prodavře, nenř problřm ve skladu najřti i pytel o vřze 5 nebo 20 kg, připadnř si ho nechat objednat na přřtř. Pokud nemřte veřerku př ruce, zkuste Billu nebo Tesco, oba dva řetřzce majř levnou a přitom dobrou basmati rži svřm sortimentu.

Rozdřl mezi basmati a jasmřnovou rži

Basmati rř se přstuje v oblasti severnř Indie a Přkřstřnu a jejř zrnka se po uvařm prodlouřtř tēmř na dvojnř. Je opravdu krřsnř, přjemnř vonř a snadno ji připravite v nadřchanř podobř. Pochopitelnř obvykle doprovřzř indicko kuchyni. Oproti tomu jasmřnovř rř pochřzř z Thajsku a přestovře mř zřejmř je ř hezřř aroma, podle kte

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 nedařila 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 liší od rodiny 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 do rýže, ale přitom jí bylo dost na změkčení. Tohoto poměru rýže:voda 1:1,5. Jinak měřeno, na jeden hrnek rýže budete potřebovat jeden a půl hrnek Stejněho hrnku, kdyby to nebylo jasné.

Propláchnutí rýže

Někde se to doporučuje, jinde nedoporučuje. Někdo tvrdí, že nepropláchnutá rýže je kypřejší. Já osobně nemám zkušenosti s tím, že by rýže nebyla pěstována skladování ošetřena proti kůdčím a plísním, takže ji vždy propláchnu pro větší čistotu, než před tím, než ji použiji, než před tím, než ji použiji, než před tím, než ji použiji. 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 horkého oleje vsypte propláchnutou rýži a zprudka ji opečte asi minutu. Nenechte ji připálit, míchejte ji. Postupně uvidíte, jak zbledne 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 neopařila, z vody se hned vyvine spousta páry, takže 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. Těsně před tím zakryjte utěrkou, aby zbytečně neztrácela teplo. Rýže sama dojde i bez soustavného zahřívání. Důležitější je nenakukovat pod pokličku, nemíchejte rýži, vydržte a trpělivě vyčkejte, co se stane. Jakékoli zasahování do vnitřních záležitostí kastrálku má za násobit méně na ochrannou, více ulepenou rýži. Po 15 minutách odejměte pokličku a promíchejte rýži velkou dvouzubou vidličkou na maso (případně 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 enou rýže můžete klidně vyhodit. Navíc postupně poznáte, že "dlouhozrnná rýže" na obalu je neznámá tu nejlepší možnost a nejlepší. Soustředíte se na basmati a jasmínovou rýži 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 rýži a s ním ji potom smícháte, anebo nejprve rýži 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 šlutá 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 kastrlíku nejprve zpěňte nadrobno nakrájenou cibuli a nechte ji krátce změkknout, ne však zhnědnout
- k cibuli můžete přidat koření jako třeba drcený čínský 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 ješlejší rajčatového protlaku
- na oleji krátce opečte pokrájené maso zbylé ze vepřejšlejší ka
- opečte kousky slaniny, přidejte k nim majoránku a česnek

Ve všechno těchto případech pokračujte dál přidáním rýže, zamícháním, krátkým opečením a zalitím horkou vodou, 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 rýži a jak tohle umět dál.

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