Jaké známe druhy rýže?



Není rýže jako rýže

Jaké druhy rýže vám přináší privátní značka Varoma a k čemu se jednotlivé typy hodí?

Rýže dlouhozrnná

Podlé délky zrn se rýže dělí na dlouhozrnnou, na tu se středně dlouhými zrny a na rýži krátkozrnnou. Pro dlouhozrnnou variantu jsou typická **zrníčka v délce 6-8 mm**. Typickým **příkladem dlouhozrnné odrůdy je např. rýže basmati**.





Rýže jasmínová

Dlouhozrnná lepivá odrůda rýže pocházející z Thajska. Říká se jí také **voňavá, protože má výraznou květinovou chuť i vůni**. Používat byste ji tedy měli s neutrálními druhy masa, např. s kuřecím či krůtím, abyste nepřehlušili její voňavost. Skvěle chutná s jakoukoliv zeleninou, můžete ji vařit i dusit. Hodí se k pokrmům s omáčkou.



Rýže basmati

Tato odrůda dlouhozrnné rýže pochází ze severní Indie a je vhodná zejména k dušení. **Není lepivá**, vyznačuje se jemným aroma s mírně ořechovým nádechem. Oceníte ji u všech pokrmů, které se obejdou bez omáčky, např. ke smaženým masům, pečeným a grilovaným pokrmů. Její nespornou **výhodou je rychlá příprava**.



Rýže kulatozrnná

Na první pohled ji poznáte podle malých, kulatých zrnek, patří tedy mezi krátkozrnné druhy rýže. Někdy se jí říká také **mléčná, protože obsahuje hodně škrobu, díky tomu dobře absorbuje vodu a po uvaření získává lepivou konzistenci**, zvenčí má až kašovitou strukturu, ale vnitřek zrnek zůstává pevný. Na absorpci vody musíme pamatovat už při vaření a použít dostatečné množství vody. Pro svou lepivost se skvěle hodí na přípravu nákypů, pudingů, rýžových kaší. Kromě těchto sladkých pokrmů ji můžete použít také na nádivky, rýžové placičky či španělskou paellu. Právě **pro svou lepivost je nepostradatelná při přípravě italského rizota**.



Rýže parboiled

Neloupaná zrna rýže se speciálně upravují pomocí páry. Ze slupek se při tomto procesu do zrna dostanou cenné minerální látky a vitamíny. Díky propařování získává tato rýže lehce nažloutlý nádech, který však po uvaření zmizí. **Tato rýže se nerozvaří a nelepí.** Používá se jako příloha k omáčkám nebo na zahušťování polévek.


VARIOMA
RÝŽE
Parboiled
coop


VARIOMA
RÝŽE
Parboiled
coop