

Černá a Riceberry rýže: rychlý tahák

Nejde o dva názvy pro stejnou rýži. Černá rýže označuje více tmavých odrůd, zatímco Riceberry je konkrétní thajská odrůda. Obě mají výraznou barvu a zajímavou strukturu, ale přípravu řiďte obalem.



Hlavní rozdíly

	Černá natural	Riceberry
Původ	širší skupina tmavých odrůd	konkrétní thajská odrůda
Barva	tmavě fialová až černá	fialovo-vínová
Chuť	plnější, často oříšková	jemnější, lehce aromatická
Textura	podle odrůdy pevnější	obvykle soudržná, pružnější

Vaření bez rozvaření

Krok	Postup
Propláchnutí	Propláchněte v sítku studenou vodou; barva může mírně pouštět.
Voda	Začněte poměrem uvedeným na obalu; u natural rýže bývá potřeba více vody.
Var	Vařte zakryté do změknutí. Doba se liší; kontrolujte zrno a vodu.
Odpočinek	Po vypnutí nechte 10 minut dojít pod pokličkou, potom načechejte.

Nepřebírejte automaticky poměr vody z bílé rýže. U nové značky si poznamenejte první výsledek a další várku upravte podle chuti.

Kde tmavá rýže vynikne



Jídlo	Lepší postup
Bowl / salát	uvařit předem a rychle zchladit
Kari	podávat čerstvě uvařenou přílohu
Smažená rýže	použít dobře vychlazená zrna
Kokosový dezert	vařit déle do měkké struktury

Rychlá miska pro dva

160 g suché tmavé rýže, 250 g tofu, půl okurky, mango nebo trochu mangového pyré, jarní cibulka, limeta a sezam. Rýži připravte podle obalu. Tofu opečte. Do misek rozdělte rýži, tofu a zeleninu, přidejte mango a dokončete limetou.

Bezpečné uchování

Zbylou vařenou rýži rychle zchladte v mělké nádobě a uložte do lednice. Nenechávejte ji dlouho stát při pokojové teplotě. Před podáváním ji důkladně prohřejte; řiďte se aktuálními doporučeními pro bezpečnost potravin.

Praktická volba

Riceberry zkuste, chcete-li jemnější tmavou přílohu. Černou natural rýži zvolte pro výraznější zrnovou strukturu. Konkrétní chuť a dobu vaření ověřte u výrobku.

Rychlá náprava

Příliš tuhá	Přidejte trochu horké vody a dovařte zakryté.
Příliš mokrá	Odpařte krátce bez pokličky a nechte odpočinout.