

RIZOTO JE Z RÝŽE, TO VÍ KAŽDÉ ZVÍŘE

RIZOTO

ingredience:

150 g rýže
špetka šafránu
cca 450 ml kuřecího vývaru
50 g cibule šalotky
1 malá cuketa
20 g čerstvého másla
10 g parmazánu
sůl

Mladší sestra
cibule

Ten uvařila maminka
už včera, z kuřete a zeleniny

PRÝ JE HO JAKO
ŠAFRÁNU. TAKŽE
RYCHLE PRYČ.

POZÓR LETÍCÍ RÝŽE!

Italský král sýrů

Jak na to?

1/ Šalotku a cuketu nakrájíme nadrobno, zlehka orestujeme na másle, přidáme rýži (nepropranou!) a ještě krátce restujeme.
2/ Přilejeme vývar, špetku šafránu a necháme vařit na mírném ohni 15 až 18 minut; rýže musí zůstat tzv. „na skus“.
3/ Před podáváním můžeme zjemnit kouskem čerstvého másla, dochutit a posypat strouhaným parmazánem.

KDE SE VZALO, TU SE VZALO ... rizoto se vyklubalo?

Stejně jako dala Itálie světu špagety, makaróny nebo pizzu, patří do italské kuchyně také oblíbený pokrm, jehož základem nejsou kupodivu těstoviny, ale rýže.

Jistě, rýže jako plodina je samozřejmě nejrozšířenější v Asii, ale podle legendy vzniklo rizoto, tedy pokrm z rýže, právě v Itálii. Poprvé jej prý uvařil mladý sklářský učeň Valerius v Miláně.

To bylo tak. Valerius používal k malování skla barvu, do které přidával šafrán, aby zlatá sklíčka v chrámových oknech byla ještě zářivější. Od svých starších kolegů za to sklízel jen posměch. Proto se jednou rozhodl přidat šafrán i do rýže, jež se podávala na svatbě jeho mistra. Pokrm získal takový úspěch, že se brzy rozšířil po celé Itálii.

V měšťanských rodinách i v bohatých šlechtických domech pak byla dlouhou dobu populární jídla, která měla zlatý vzhled. Žluté šafránové rizoto se dodnes pod názvem Risotto alla Milanese hojně používá jako příloha nebo předkrm nejen v severní Itálii.

A já myslel, že rýže frčí hlavně v Číně.

V Itálii umějí vařit nejenom kuchaři, ale i skláři, já se picnu!

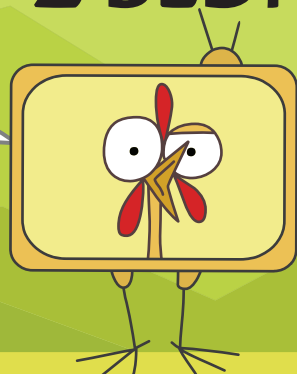
Ještě že tam nedal opravdové zlato. To by jim pěkně skřípalo mezi zuby.

Šafrán nad zlato!

CHRRR

ZPRÁVY Z BEDNY

RÝŽE UMÍ
PLAVAT,
UŽ KDYŽ ROSTE!



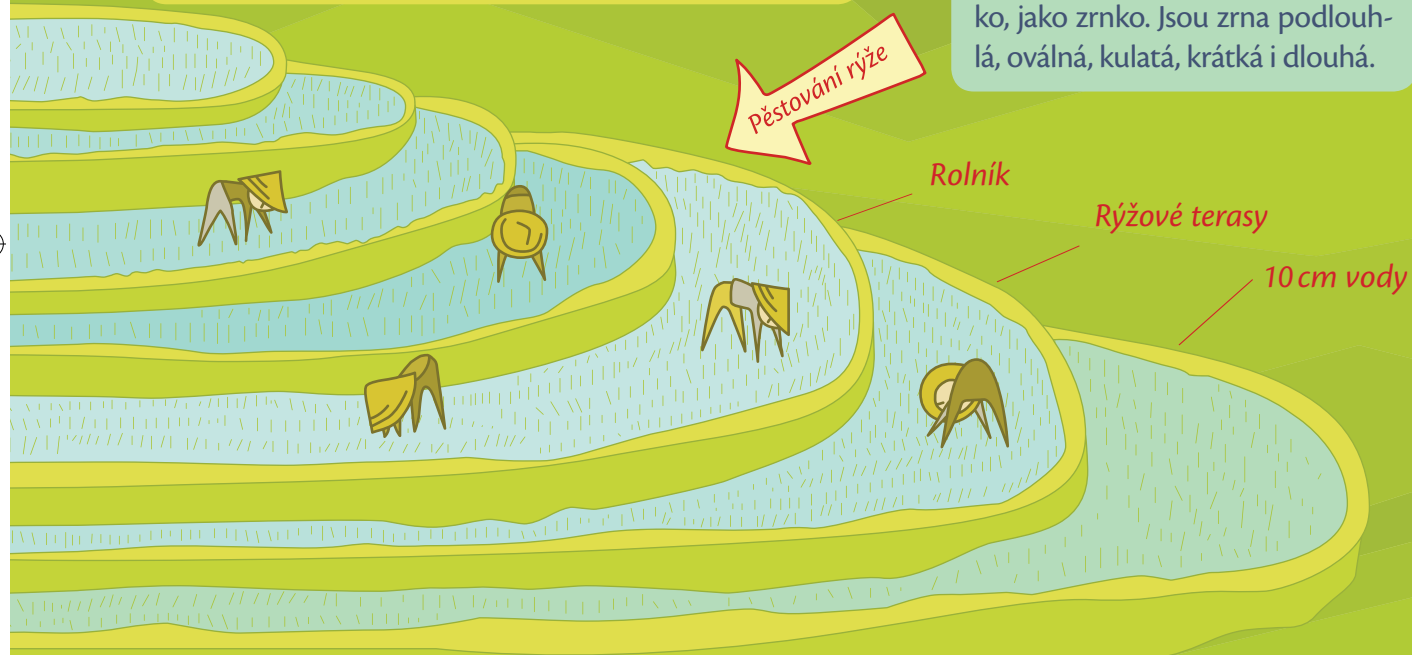
Od naší
Edny

Nejvíce rýže na světě se dnes vypěstuje v Číně a Číňané jsou také její největší jedlíci. Běžný Číňan jí spořádá za rok asi 90 kilogramů, zatímco Čechovi stačí pouhých 6 kilogramů. Za rok se na celém světě sklídí 450 milionů tun rýže.

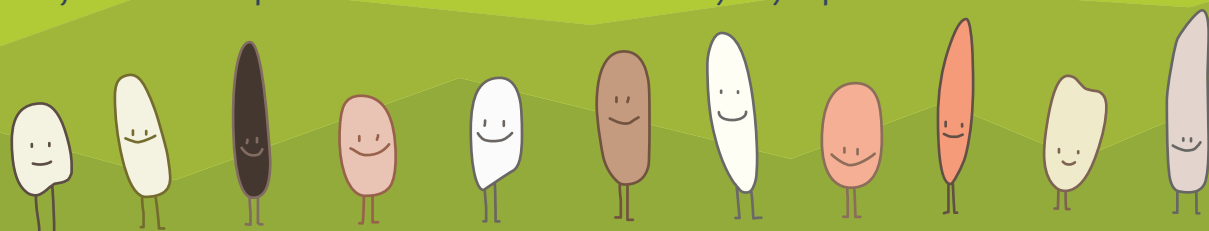
Původně se rýže pěstovala na území dnešního Thajska, a teprve pak se rozšířila do Číny a Indie. A právě v Číně vymysleli systém rýžových polí, což jsou vlastně uměle vyrobené vodní nádrže, ve kterých rýže roste.

Do Itálie přivezli rýži španělští cestovatelé, takže na rizotu si mohli Evropané smlsnout až ve 14. století. V italských nížinách byly pro pěstování rýže ideální podmínky – teplo, vlhko a dostatek vláhy.

Rýže se ale pěstuje i v horách. Existuje asi 8 tisíc druhů rýže a není zrnko, jako zrnko. Jsou zrna podlouhlá, oválná, kulatá, krátká i dlouhá.



Vybrat správnou rýži na rizoto je úplná věda. Nejlepší je ta s malými oválnými zrny. Baculatá zrnka jsou totiž schopna nasáknout velké množství vody a rýže pak krásně zvláční.



V Asii je rýže symbolem štěstí, bohatství a plodnosti. I u nás se na novomanžele se při odchodu z kostela nebo z obřadní síně hází zrnka rýže. To jim má zajistit blahobyt a štěstí v budoucím životě.

VÍŠ, ŽE KVALITNĚJŠÍ JE RÝŽE SETÁ, KTERÁ SE PĚSTUJE „NA VODĚ“?

TO JE JASNÉ, RÝŽE, KTERÁ UMÍ PLAVAT, JE VŽDYCKY LEPŠÍ!

ALE I HORSKÁ RÝŽE JE ZDRAVÁ. A NEJZDRAVĚJŠÍ JE HNĚDÁ RÝŽE.

HNĚDÁ? JAKO ŠPINAVÁ, JO?

NENÍ ŠPINAVÁ. JENOM NELOUPANÁ.

JÍ SE I SE SLUPKOU A PŘÁVĚ V TÉ SLUPCE JE NEJVÍCE ŽIVIN.

A NESKŘÍPE TO MEZI ZUBY?

KDEPAK, KDYŽ SE DOBŘE UVAŘÍ, CHUTNÁ ÚPLNĚ STEJNĚ.



POHÁDKA O ŠAFRÁNU

Kdysi dávno, před mnoha tisíci lety, vyrostly na jedné horské louce v Turecku krásné fialovo modré kytíčky. Bylo to na podzim a místní lidé chodili obdivovat jejich krásu a vůni.

Jedna turecká bylinkářka si pár květů, které na louce natrhala, usušila. Když blizny suchých květů vložila do sklenice s vodou, jejich fialová barva se po rozpuštění proměnila v krásnou žlutou. Od té doby se těmto krásným kytíčkám začalo říkat šafrán, což v arabštině znamená – BÝT ŽLUTÝ.

Ve starověku byla tato krásná šafránová žluť vyhledávanou módní barvou vznešených dam a stejně módní a vzácná byla i vůně šafránu.

Podle pověstí měl dokonce i sám řecký vládce Bohů Zeus trávit noci na lůžku ze šafránu, který omamně voněl. Také za dob římské říše bylo zvykem na svatební noc pokrýt lůžko šafránovými kvítky. Až o mnoho let později lidé přišli na to, že se sušený a rozemletý šafrán může přidávat do jídla jako koření. Musí se s ním ale velmi šetřit, protože na jeden gram tohoto vzácného koření, což je jeden malinký pytlíček sušeného šafránu, musí sběrači natrhat 700 kytíček.

Proto, když je něco velmi vzácné a je toho málo, říká se, že je toho „jako šafránu“.

