RÝŽOVAR SRM 189

Praha 25.4.2018 – **Rýže je jednou z nejdůležitějších plodin na světě. Vedle pšenice a žita je třetí nejvýznamnější plodinou naší Země. Živí až polovinu populace. Rýží se živí především Asiaté už od 5. století před Kristem, kdy jsou o ní prvotní záznamy. Díky svým nutričním hodnotám a dobré stravitelnosti se však rýže dostala na stoly po celém světě.**

O rýži

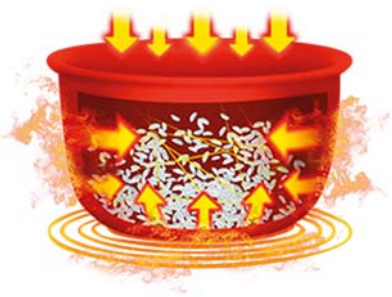
Rýže je jednoletá plodina, která potřebuje velmi speciální podmínky pro svůj růst. Její pěstování v mokřinách a speciálně zavodněných políčkách důmyslně vymysleli již staří Thajci a Číňané. Naše geografické podmínky rýži nesvědčí – potřebuje ke svému růstu potřebuje hodně vláhy.
Rýže je vhodná při onemocněních trávicího traktu i při redukčních dietách. Neobsahuje totiž ani lepek, ani cholesterol! Nenadýmá, je lehce stravitelná, obsahuje spoustu bílkovin a aminokyselin a má pozitivní účinek na vysoký krevní tlak. Rýže podporuje vylučování vody z těla a v některých případech je vhodná i ke zmírnění projevů kožního onemocnění – lupénky.

Druhy rýže

Podle velikosti a tvaru rostliny se rýže dělí na kulatozrnnou, střednězrnnou, dlouhozrnnou. Podle krajiny a způsobu pěstování existuje až osm tisíc druhů rýže.
BÍLÁ je asi nejčastěji dostupná i v našich obchodech. Může být dlouhozrnná i kulatozrnná a střednězrnná.
PARABOILED je loupaná, lehce nažloutlá rýže, upravená speciální technologií. Díky ní zrnka na povrchu ztvrdnou a po uvaření se nelepí.
JASMÍNOVÁ rýže má jemnou květinovou vůni a po uvaření se lepí. Proto se používá do nákypů nebo k různým druhům masa.
BASMATI, neboli "královna rýží" je nejoblíbenějším druhem na celém světě. Její jedinečná vůně a chuť připomíná oříšky.
NATURAL rýže je nahnědlá, obsahuje hojně nenasycené mastné kyseliny, vlákninu, minerální látky a vitamín B.
ARBORIO je oblíbená u Italů, kteří z ní připravují jejich delikátní rizota. Rýže je perličkovitá s kulatými zrny a hodně lepí.
DIVOKÁ (PLANÁ, INDIÁNSKÁ) není původní rýží, ale jsou to vlastně semena severoamerické vodní trávy. Tmavá dlouhá zrna obsahují vysoké množství vitaminu B a mohou se pro efekt míchat s dalšími druhy rýže.

Příprava rýže

Rýže se připravuje velice jednoduše. Nejčastěji se vaří. Příprava v páře nebo smažení je však také běžná a oblíbená. Rýže by se měla vařit vždy na skus – al dente, aby se z ní zbytečně nezvyšoval její glykemický index. V případě střevních potíží se naopak doporučuje rýžový šlem – tedy voda z rozvařené rýže.



Ideální pomůckou ke správnému uvaření rýže jsou rýžovary. Obdobné hrnce na vaření rýže používali již staří Číňané. **SENCOR** nyní nabízí novinku na trhu za 999 Kč, a to ve dvou barvách. **Rýžovar SRM 189** s objemem 1,8 l – tedy s kapacitou 1,5 kg syrové rýže je vyroben z nerezové oceli. Správné vaření rýže zajišťuje technologie rovnoměrného rozvodu tepla po celém hrnci. Díky parnímu koši lže

v rýžovaru připravit i zeleninu a další potraviny, a to zdravě - v páře. Po dovaření udrží hrnec rýži teplou až 6 hodin.

O značce SENCOR:

Značka SENCOR se poprvé objevila v Japonsku ve vlně nově vznikajících značek, jako bylo Sony, Aiwa, Sanyo, po oživení ekonomiky po válce v roce 1969. Od té doby ušla dlouhou cestu, na které rozšířila svůj sortiment a snaží se pokrývat veškeré portfolio domácích elektronických pomocníků. Dnes je SENCOR řízen z Evropy, výroba probíhá v Asii i Evropě, ale stále s Japonskou přesností, důsledností a perfekcionismem. Dnešní designéří jsou špičkoví odborníci, kteří přináší do našich domovů moderní výrobky, které nejsou jen šedo-černo-bílé, ale nebojí se barviček a radosti. Značka SENCOR se drží pravidla: Kvalita za odpovídající cenu – ani koruna navíc!

Pro více informací kontaktujte:
Eva Kašparová - PHOENIX COMMUNICATION a.s.
eva@phoenixcom.cz
(00420) 608 678 581