

rýžovar Gallet RC701

Specialista na rýži

Uvařit dobrou rýži není tak snadné, jak by se mohlo zdát. Rýže může být nedovařená nebo pře-vařená a i to je důvod, proč část kuchařek – především mladší generace – preferuje rýži ve varných sáčcích, přestože není nejchutnější a má jen omezené možnosti dochucení. Řešení nabízí rýžovar Gallet RC701, přístroj, který je speciálně určen pro vaření rýže.

Kombinace bílého kovového obalu s ovládacím panelem a doplňky z šedého plastu působí trochu fádně, takže logo a černý nepřilnavý povrch vyjímatelné nádoby jsou oživením designu. Ovládací panel s jedinou páčkou a dvěma kontrolkami zajišťuje zapnutí přístroje i přehled nad jeho činností. V balení dále kromě kovového hrnce s nepřilnavým povrchem v příslušenství najdeme vnitřní plastový koš na zeleninu, skleněnou poklici, odměrku a plastovou lžici.

Praktické zkušenosti

Ihned po zapojení do sítě mne překvapil odběr 54 W, který ukázal připojený měřicí přístroj. To vysvětluje pokyny v návodu, podle nichž je nutné před přípravou přístroj zapojit a po ní i odpojit od sítě. Pokud tedy přístroj máme připojen do zásuvky, pracuje ve funkci udržování teploty. Zapnutí ohřevu připomíná zapnutí varné konvice, ale funguje trochu jinak. Po dosažení varu trvá ještě asi deset minut, než přepne zpět na udržování teploty. K tomu dojde, jakmile se do rýže vstřebá všechna voda. Pak necháme rýži ještě asi 15 minut dojít a po této době je opravdu dokonale a chutně uvařená!

Brambory jsem zkusil uvařit i se zeleninou umístěnou v koši nad nimi. Ty je ale třeba ohlí-



Rýže jako od babičky

Do hrnce odměříme pomocí přiložené odměrky rýži, kterou propláchneme větším množstvím vody. Do rýže vložíme malou oloupanou cibuli, do které zapícháme několik hřebíčků. Tak se jejich chuť dostane do rýže a lehce je i s cibulí po uvaření vyjmeme. Podle toho, kolik jsme nasypali odměrek rýže, do tolika dílků stupnice na vnitřní straně hrnce dolijeme vodu. Přidáme sůl

dat, protože při jejich vaření (i zeleniny v páře) musíme přístroj vypnout ručně. Tabulka časů vaření zeleniny je uvedena v návodu a tyto časy není nutné po vypnutí prodlužovat.

Hodnocení

Rýži vaří Gallet RC701 přesně tak, jak ji mám rád, pomocí automatického vypnutí. U všech

podle chuti a já tento recept vylepšuji ještě kurkumou, která rýži dá hezky žlutou barvu. Navíc obsahuje kurkumin, který zlepšuje trávení a má příznivý vliv na organismus.

Hrnc vložíme do rýžovaru, který zapojíme do zásuvky a zapneme páčkou. Po automatickém vypnutí necháme ještě asi 15 minut v rýžovaru dojít. Rýžovar pak odpojíme od sítě.

ostatních potravin je nutné čas vaření ohlídat. Při vaření unikala pára dírkou v pokličce, ale pro odvod páry nedostačovala a docházelo k vystřikovávání vody okolo poklice. Protože je přístroj primárně určen pro vaření rýže, což dělá velmi dobře, mohu jej k tomuto účelu doporučit. Navíc jej lze koupit za dobrou cenu.

Gallet RC701

cena:	699 Kč
objem nádoby:	1,8 l – 1 kg rýže (před uvařením)
příkon:	udávaný/měřený při vaření/při dohřívání 700 W/720 W/54 W
příslušenství:	skleněná poklice, koš na zeleninu, odměrka, plastová lžice, přírodní šňůra

Rýži vaří Gallet RC701 přesně tak, jak jak má být, s pomocí automatického vypnutí.