



## Řešení – pracovní list č. 2

### 1. Čím je rýže bělejší, tím má:

- B) má menší biologickou hodnotu.

### 2. Jak se doporučuje upravovat divokou rýži?

- doporučuje se ji zalít vroucí vodou, po té nechat asi 1 hodinu nabobtnat, pak ji odcedíme.

### 3. Čím můžeme ochutit přílohu z rýže?

- přidáním různých doplňků připravíme další druhy ochucené rýže například: hráškovou, zeleninovou, kari, pažitkovou, rozinkovou, se sýrem, šunkou, žampiony, rajčatovou, paprikovou aj.

### 4. Popište technologický postup výroby dušené rýže.

- rýži přebereme, opereme, propláchneme, spaříme, necháme okapat, a vložíme na rozehřátý tuk a krátce osmahneme. Zalijeme vodou v poměru 1 kg na 1,5 l vody, osolíme, přidáme cibuli s hřebíčkem, zvolna přivedeme k varu a dusíme asi 20 minut v rozehřáté troubě. Během dušení nemícháme. Hotovou nakypříme vidličkou, aby zůstala sypká.

### 5. Vyjmenujte alespoň 5 pokrmů, které může doplňovat příloha z rýže.

- např. pečené kuře, roláda z vepřového plecka, námořnické maso, španělský ptáček, telecí ragú apod.



EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



# Příloha komplexní úlohy



Národní pedagogický institut České republiky  
Projekt Modernizace odborného vzdělávání (MOV)  
Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1  
[www.projektmov.cz](http://www.projektmov.cz)