

آیا تا به حال از خود پرسیده اید که چرا برنج غذای محبوب همه ی جهان و پرمصرف ترین دانه ی غذایی است. نگارنده قصد دارد تا در این مقاله به چرا هایی که پشت محبوبیت و مصرف گسترده ی برنج در جهان قرار دارند، پاسخ دهد.



#### ۱. کاشت و برداشت کم هزینه

کاشت و برداشت برنج بسیار کم هزینه و ساده است. هرچه هزینه ی کارگر کمتر باشد، هزینه ی برداشت برنج کم تر و سود ناشی از آن بیشتر می شود. از طرفی، برداشت آن دردسر و زحمت چندانی ندارد و البته به تکنولوژی و شرایط خاصی وابسته نیست. نا گفته نماند که مطلب یاد شده درباره ی کاشت و برداشت برنج، "نسبت به دیگر ماده های غذایی" عنوان شده است و این گونه نیست که تهیه ی برنج در کل فرآیندی ساده و آسان باشد. برای آشنا شدن با مرحله های کاشت و برداشت برنج می توانید به مقاله ی از زمین تا خانه: برنج کشاورز به کام ما، رو کنید.



www.ToorangPrint.com

#### نگه داری کم هزینه

یکی از مهم ترین مزیت های برنج نسبت به دیگر ماده های غذایی، نگه داری ساده و کم هزینه ی آن است. نگه داری برنج به هیچ هزینه ای نیاز ندارد و حتی بیرون از یخچال هم می توان آن را سالم نگه داشت. تنها شرط لازم برای نگه داری برنج، خنک بودن فضای آن است. با این حال، برنج آسیاب شده برای مدتی نامحدود و برنج قهوه ای برای مدتی طولانی ماندگاری دارند که اگر درون یخچال هم قرار داده شوند، این ماندگاری چندین برابر می شود. افزون بر آن چه یاد شد، امروزه روز با گسترش برنج های کیسه ای و کیسه و گونی های برنج صنعتی و پارچه ای، نگه داری برنج بیش از پیش ساده و آسان تر شده است.

#### ۲. پخت ساده

برنج روش پخت بسیار ساده و سریعی دارد و همین ویژگی در کنار ویژگی هایی چون نگهداری ساده، ارزان بودن و در دسترس بودن، آن را به قوت غالب مردم جهان تبدیل کرده است. گذشته از این، برنج از محدود ماده های غذایی است که می توان آن را با ماده های غذایی و البته غذا های مختلف ترکیب و مصرف کرد. عامل یاد شده سبب می شود تا مصرف کننده با هر فرهنگ و شرایط جغرافیایی، بتواند همواره از برنج و گونه های مختلف غذایی آن استفاده کند. گذشته از این، برنج فرآورده های مختلف و متنوعی دارد که برای اطلاع یافتن از تعدادی از آن ها، می توانید به مقاله ی **فرآورده های برنجی**، رو کنید. هم چنین برای آشنایی با روش های پخت برنج، می توانید از این یادداشت دیدن کنید.

#### ۳. ارزان ولی مقوی

برنج دانه ای ارزان است که خاصیت های خوراکی بسیاری دارد. پروتئین، کلسیم و دیگر املاح و فایده های غذایی، برنج را به یکی از ارزشمند ترین غذاهای جهان تبدیل کرده اند. گذشته از دانه ی برنج، سبوس برنج از جمله ماده های گیاهی پر فایده است که متاسفانه هنوز در سلیقه و روش آشپزی مردم ایران جایی ندارد. برای اطلاع یافتن از دیگر خاصیت و ویژگی های برنج، به یادداشت "نگارنده با عنوان "آن چه که درباره ی برنج نمی دانیم"، رو کنید.



www.ToorangPrint.com

#### ۴. غذایی برای همه ی فصول

برنج را در همه ی فصل را می توان مصرف کرد و از آن بهره مند شد. گذشته از این، بیشتر غذاهای جهان با برنج سازگار هستند و می توان ترکیب های فراوان و مختلفی از غذاهای گوناگون و دستور پخت های مختلف در سراسر جهان با برنج ایجاد کرد. برای نمونه، می توان برنج را با گونه های مختلف غذایی هم چون سبزی پخته شده یا سبزی خام، ترکیب و دستاوردی جدید ایجاد کند. برنج از معدود غذاهایی است که در همه ی آشپزی های جهان جای می گیرد و می توان آن را مصرف کرد. از شرق آسیا تا اروپا و غرب آمریکا، همه ی کشورها با سلیقه و ذائقه ی مختلف، از برنج بهره مند می شوند و آن را در وعده های غذایی خود دارند.



www.ToorangPrint.com



برنج حمل و نقل ساده و بی دردسری دارد و به همین جهت است که می بینیم حتی در مسافرت و رفت و آمد های برون شهری یا بین شهری نیز، هم چنان برنج گزینه ی نخست برای تامین غذای مردم و مسافرها به شمار می رود. افزون بر این، حمل و نقل آن به ابزار یا شرایط خاصی نیاز ندارد و همین که در جای خنک و عاری از رطوبت قرار بگیرد، کفایت می کند.



در پایان لازم است یاد آوری کنیم که با وجود محبوبیت و مصرف گسترده ی برنج در سراسر جهان از جمله کشور مان ایران و با وجود پیشرفت عجیب و گسترده ی تکنولوژی و مکانیزم های کشت و تامین برنج، هنوز در منطقه هایی از آفریقا، مردمی هستند که به سختی برنج به دست شان می رسد و از آن بی بهره هستند. چالش یاد شده خود دغدغه ای دیگر و جهانی است که در مقاله های آتی به آن خواهیم پرداخت.

