

انواع برنج ایرانی

به لطف خدا، کشور ما ایران از منبع های غنی برای کاشت و برداشت برنج برخوردار است و همین سبب شده تا گونه های مختلف برنج در ایران قابل کشت باشند. با این حال، این دسته های مختلف برنج، سطح و کیفیت های متفاوتی دارند و همین سبب اختلاف در قیمت و البته اختلاف در پخت آن ها می شود.

[خرید آنلاین انواع کیسه بسته بندی](#)



برنج طارم

برنج طارم، معروف ترین منطقه ی فریدون کنار است که در استان مازندران واقع شده است. عطر و طعم ویژه ی این برنج، آن را به یکی از محبوب ترین گونه های برنج در میان ایرانی ها تبدیل کرده است. گذشته از این، ویژگی های جغرافیایی این منطقه هم چون آب، خاک و رطوبت هوا، بستر مناسب و مساعدی برای رشد این گونه ی برنجی فراهم آورده است.

برنج طارم پس از پخت قد و حجم قابل ملاحظه ای دارد و افزون بر این، تا ساعت ها پس از پخت نیز نرم و آماده ی مصرف باقی می ماند. برنج طارم از رنگ سفید مایل به کرم برخوردار است. طارم صدی یا طارم سنگی از دیگر نام های این برنج در بازار هستند.

[خرید کیسه اسپان](#)

برنج شیروزی

افزایش جمعیت، کمبود زمین کشاورزی، نبود نیروی کار، کاهش منبع های آبی و افزایش تقاضا برای برنج، چالش های گسترده ای را پیش روی چرخه ی تولید این ماده غذایی پر مصرف و مقوی نهاده اند. یکی از راه کار های رایج برای حل این مشکل، افزایش بهره وری در صنعت برنج است. اصلاح ژنتیکی، خود یکی از روش هایی است که در این میان مطرح می شود. برنج شیروزی از جمله گونه های برنج است که از راه اصلاح ژنتیکی به دست آمده است. این برنج نخستین بار در سال ۱۳۷۵ و به وسیله ی موسسه ی پژوهش اصلاح و تهیه ی نهال و بذر استان مازندران، معرفی شد. زمین های کشاورزی که در مجاورت آمل، چالوس و تنکابن قرار داشتند، از نخستین بستر های کاشت این نوع برنج بودند.

در مقایسه با دیگر گونه های برنج، برنج شیروزی در برابر آفت، بیماری های گیاهی، آسیب های خاک و آب و هوا، از مقاومت بیشتری برخوردار است و بهره وری بیشتری دارد. این برنج بیشتر در استان مازندران، ناحیه های کوهستانی و سردسیر و در منطقه هایی که کیفیت آب و خاک پایینی دارند، کشت و تولید می شود.

با وجود شباهت بسیار این برنج به برنج طارم و هاشمی، طعم و عطر آن با گونه های نام برده قابل قیاس نیست و همین سبب شده تا در بازار چندان حرفی برای گفتن نداشته باشد. با این حال، هم چون همیشه، عده ای سود جو هستند که با مقداری از این برنج را با برنج هاشمی یا طارم ترکیب می کنند و همه را به نام برنج طارم یا هاشمی می فروشند. به همین دلیل لازم است در خرید برنج طارم و هاشمی، دقت بالایی اتخاذ گردد.



برنج فجر

همان گونه که پیش از این یاد کردیم، برنج اصلاح شده ی شیرودی، نسبت به دیگر برنج های ارگانیک، عطر خوبی نداشت و همین سبب شد تا موسسه ی پژوهش برنج کشور، در سال ۱۳۷۶ از این برنج رو نمایی کند. گرچه این برنج جزو برنج های معطر دسته بندی می شود، ولی هم چنان در برابر برنج طارم و هاشمی حرفی برای گفتن ندارد. این گونه ی برنج، در شهر های استان گیلان، به ویژه آمل کشت می شود. کیفیت آن متوسط و قیمت آن کم تر از گونه هایی چون هاشمی و طارم ارزیابی شده است.



برنج هاشمی

برنج هاشمی پر مصرف ترین برنج حال حاضر ایران و جزو مرغوب ترین و با کیفیت برنج های ایرانی است. این برنج در استان های گیلان و مازندران کشت می شود و طعم و ویژه ای دارد. این برنج پس از پخت نیز قند، طعم و عطر ویژه ای دارد که سبب شده تا همواره بر سر سفره ی ایرانی ها حضور داشته باشد. برنج هاشمی گیلان، برنج آستانه اشرفیه، برنج رشت، برنج تالش و برنج رودسر، از دیگر عنوان هایی هستند که همه بر برنج هاشمی دلالت دارند.



برنج دم سیاه

این برنج، با کیفیت ترین برنج استان گیلان است که عطر و طعمش، آن را به یکی از محبوب ترین برنج های ایرانی تبدیل کرده است.

برنج دم سیاه که به آن طارم دم سیاه نیز می گویند، بیشتر در شهر های رشت، لاهیجان و آستانه کشت می شود. با این حال، به دلیل بهره وری پایین، کاشت این برنج در سال های گذشته با محدودیت و چالش هایی مواجه بوده است. طول دانه ی خام این برنج هفت و نیم میلی متر و طول دانه ی پخت شده ی آن، دوازده و نیم میلی متر است. این برنج از جمله برنج های گران قیمت است که بیشتر در مجلس ها و مراسم های ویژه افتخار حضور به هم می رساند.

آگاه شدن از گونه های مختلف برنج، به مصرف کننده کمک می کند تا برنجی مرغوب و متناسب با نیازش تهیه کند. گرچه نگارنده تلاش کرد تا اهم مطلب های مربوط به گونه های مختلف برنج را در این مقاله جای دهد، اما نیک می دانیم که بررسی هر یک از گونه های یاد شده، خود بحثی مفصل و زمانی طولانی طلب می کند که البته در ظرف این یادداشت نمی گنجد.

