

تفاوت برنج کشت اول با کشت دوم و راتن

تفاوت برنج کشت اول با کشت دوم و راتن : برنج ایرانی، از پر طرفدارترین برنج در میان ایرانیان است. هرچند در کشور ما، برنج هندی و برنج پاکستانی و دیگر برنج های خارجی نیز در بیشتر مراکز فروش برنج موجود است، اما برنج ایرانی بیشتر به مزاج ایرانی ها خوش می آید. برنجی که در کشور ما کشت می شود، گونه ها و انواع مختلفی دارد. تفاوت در محل کاشت برنج، نوع کاشت، نوع بذر و دیگر موارد، سبب می شود برنج هایی با عطر، بو و طعم های مختلف داشته باشیم. در این متن به بررسی برداشت برنج در زمان های مختلف می پردازیم که اصطلاحاً به آن ها، برنج کشت اول، برنج کشت دوم و برنج راتن می گویند. از اوایل فروردین ماه، کشاورزان و شالیکاران شروع به آماده سازی بذر ها و خوشه ها برای کاشت آن ها در شالیزار می نمایند. برنج کشت اول طی مراحل مختلف، به دست می آید. کشاورزان در ابتدا خوشه های برنج را در آب و نمک قرار داده و پس از جداسازی بذر های قابل کشت، آن ها را شسته و به منظور جوانه زنی، بین ۲ تا ۸ روز در محیطی مرطوب نگهداری می کنند. پس از آن که بذر ها جوانه زدند، آن ها را در زمینی که طی مراحل مختلف آماده شده است، می کارند. در مناطقی با شرایط آب و هوایی استان گیلان، بین ۲۵ تا ۳۰ روز زمان لازم است تا نشاء های آماده شده به زمین اصلی انتقال یابند. انتقال و کاشت نشاء ها باید به آرامی و با دقت انجام شود تا از وقوع هر گونه آسیب به نشاء جلوگیری شود. در به دست آوردن برنج کشت اول، پس از کنترل روزانه ی مقدار آب زمین، اطمینان از عدم وجود آفات و حشرات مضر، تامین به موقع مواد معدنی زمین، از بین بردن علف های هرز و کنترل تمام مراحل رشد گیاه، برنج آماده ی برداشت می شود. هنگامی که برنج به مرحله ی برداشت می رسد شالیکاران و کشاورزان آب دهی را قطع کرده و پس از خشک شدن زمین، برنج را می چینند. شلتوک های برنج را طی مراحل دیگری مانند خشک کردن و تمیز کردن، آن ها را پوست می کنند و پس از جداسازی دانه های برنج از سبوس و پوست برنج، آن ها را با توجه به دانه و نیم دانه بودن، در بسته بندی های مشخصی تفکیک می کنند. به این صورت، برنج کشت اول آماده ی فروش و انتقال به مراکز فروش برنج می گردد.



برنج کشت دوم چیست و چه تفاوتی با برنج کشت اول دارد

پس از چیدن و برداشت برنج کشت اول، زمین برای پرورش دوباره ی برنج آماده می گردد. به عبارتی همان مرحله ای که برای برنج کشت اول به کار برده شده بود، برای برنج کشت دوم نیز طی می شود. با این تفاوت که برنج کشت دوم، از ساقه ی ترمیم شده ی برنج کشت اول به دست آمده است. این امر در برخی از مناطق و زمین های کشاورزی امکان پذیر است. از این رو مقدار محصول در برنج کشت دوم کمتر از برنج کشت اول می باشد. از طرفی برای بازدهی بیشتر زمین، گاهی کشاورزان به زمین کود و آفت کش اضافه می کنند و همین امر در کیفیت برنج کشت دوم تاثیر گذار خواهد بود. برنج کشت دوم پس از فصل برداشت برنج اول، به دست می آید. از این رو از دیگر مواردی که بر کیفیت برنج کشت دوم تاثیر گذار است، تغییر فصل و وضعیت آب و هوایی منطقه می باشد. نحوه ی کاشت و برداشت برنج کشت دوم، همانند برنج کشت اول است. به عبارتی، برای رشد مجدد برنج نیازمند انجام همان اعمال بر روی زمین اصلی می باشیم. اما از آنجایی که زمین مواد مغذی اصلی خود را صرف پرورش و رشد برنج کشت اول نموده است، از این رو برای پرورش دادن برنج کشت دوم، زمین اصلی، نیازمند کود و رسیدگی متفاوتی می باشد. برخی معتقدند عطر و بوی برنج کشت دوم از برنج کشت اول کمتر می باشد. از این رو گاهی شاهد تفاوت قیمت در میان این دو نوع برنج هستیم. به طور کلی، این برنج نیز از طرفداران خاص خود می باشد اما در بسیاری از مواقع، کیفیت آن به کیفیت برنج کشت اول و برنج راتن نخواهد رسید.



برنج راتن چیست، برنج راتن بهتر است یا برنج کشت اول

پس از آشنایی با نحوه ی به دست آوردن برنج کشت اول و برنج کشت دوم، به معرفی برنج راتن می پردازیم. برنج راتن برنجی است که در برخی از مناطق استان گیلان کاشته می شود. در برخی از مناطق این استان، به دلیل مساعد بودن شرایط آب و هوایی و همچنین به دلیل حاصلخیز بودن زمین های کشاورزی، شرایط برای رشد برنج ایرانی به صورت دیگری نیز مساعد می باشد. در این روش، هر یک سال در میان، برنج به صورت خود رو و بدون استفاده از کود و سم پاشی، رشد پیدا می کند. از این رو، به عقیده ی بسیاری، برنج راتن در میان دیگر انواع برنج ایرانی، از ارزش خاصی برخوردار است. هر چند، مقدار محصول به دست آمده در این روش، کمتر از مقدار برنج کاشت اول می باشد، اما نسبت به برنج کشت دوم، ارزش دیگری دارد. برنج راتن در دیگر کشورها نیز طرفداران بسیاری دارد. به عنوان مثال، کشت برنج به صورت برنج راتن، در کشورهای نظیر آمریکا، برزیل و فیلیپین بیشتر رخ می دهد. همانطور که گفته شد، برنجی که از اوایل فروردین ماه، طی مراحل مختلف کاشته و برداشته می شود، برنج کشت اول می باشد. برنج کاشت دوم محصول بعدی زمین می باشد و از ساقه های ترمیم شده ی برنج قبلی پرورش داده می شود و گاهی از کیفیت پایین تری برخوردار است. برنج راتن، برنجی است که به صورت خود رو و بدون استفاده از کود و مواد شیمیایی رشد می یابد و از این رو کیفیت برنج راتن (راتون یا وارویش)، از دیگر انواع دیگر برنج، بالاتر می باشد. بسیاری از مردم این برنج را خوش پخت تر و خوش عطر تر از دیگر محصولات می دانند. برنج راتن سخت تر در مراکز فروش برنج یافته می شود.

برای دریافت مشاوره رایگان در مورد برنج با شماره زیر تماس بگیرید

۰۹۹۰۶۶۴۴۵۰۰