

# برنج هاشمی بهتره یا طارم؟

در این مقاله قصد داریم به بررسی کیفیت دو گونه [برنج ایرانی](#) با نام های برنج هاشمی و طارم بپردازیم در ابتدا شمار را با ویژگی های هر دو برنج آشنا خواهیم کرد و به شما نشان می دهیم کدام برنج بهتر است که هنگام [خرید برنج](#) و علی الخصوص [خرید برنج هاشمی](#) بتوانید انتخاب درستی داشته باشید. همچنین می توانید با مراجعه به صفحه قیمت از بروزترین [قیمت برنج هاشمی](#) مطلع شوید.

## اسامی برنج ایرانی

از گونه های ایرانی برنج می توان به گرده، دابو، طارم، صدری (شامل انواع دم سیاه، دم زرد و دم سرخ)، بینام، علی کاظمی و برنج هاشمی و... اشاره کرد از تیپهای اصلاح نژاد شده و پرمحصول برنج ایرانی می توان از شیروودی، ندا، سفیدرود و خزر نام برد.

## مرغوب ترین برنج های ایرانی

برنج های ایرانی از جمله برنج صدری، برنج هاشمی و برنج علی کاظمی محبوبیت بسیاری بین افراد دارند. اما برنج صدری دم سیاه مرغوب ترین برنج ایرانی است. بعد از برنج صدری در حال حاضر برنج هاشمی در رده دوم مرغوب ترین برنج ایرانی است. مبدا کشت برنج هاشمی از سال ۱۳۶۴ توسط فردی به نام یوسف هاشفی در روستای چاپارخانه بخش خمام شروع شد و در حال حاضر تقریباً بیشتر کشاورزان گیلانی این نوع برنج را کشت میکنند. در خانواده برنج های پر محصول هم که در استان مازندران کشت می شوند برنج شیروودی بیشترین در سطح زیر کشت را به خود اختصاص داده است.

## برنج طارم عطری

برنج طارم نوعی برنج ایرانی است که نام آن برگرفته از روستایی در استان زنجان است. برنج طارم ظاهر کشیده و رنگ سفید مایل به کرم دارد، بسیار معطر است و بعد از پخت خوب ری میکشد. این نوع برنج از نظر کمی ضعیف است یعنی در واحد هکتار نسبت به سایر گونه ها مقدار کمتری محصول می دهد اما کیفیت بالایی دارد. به همین دلیل کشاورزان تمایلی به کاشت آن ندارند و دیگر کشت نمی شود.

## برنج طارم هاشمی چیست؟

نوعی برنج در استان مازندران کشت می شود که به برنج طارم هاشمی یا طارم ندا معروف است این برنج قد کوتاه تری نسبت به برنج طارم عطری و برنج هاشمی دارد و به طور کلی هم از نظر پخت و هم عطر از برنج هاشمی ضعیف تر است به همین دلیل قیمت پایین تری نسبت به برنج هاشمی دارد.

## با برنج هاشمی عطری بیشتر آشنا شوید؟

برنج به دو نوع گرم و سرد تقسیم میشود که هر دوی آن در یک زمان کشت میشود ولی برداشت گونه سرد حدود دو هفته دیرتر از گونه گرم انجام می شود. شکل ظاهری این دو نوع برنج از نظر قطر و طول دانه کمی متفاوت است. گونه گرم آن دانه کوتاه تر است و کمی چاق تر. در بازار برنج از نظر قیمتی تفاوتی بین این دو نوع برنج وجود ندارد و قیمت برابری دارند. رنگ دانه های برنج هاشمی استخوانی بوده و کمی حالت روغنی دارند. این برنج عطر دلنشینی دارد بسیار خوش پخت و خوش مزه است .

## معرفی ویژگی های انواع برنج هاشمی

برنج هاشمی یکی از باکیفیت ترین انواع برنج ایرانی است که علاوه بر کیفیت عطری و طعمی دارای مزایا و ویژگی های منحصر بفردی در تولید است. این برنج دارای ساقه های نازکی است که آفت های مختلفی مثل کرم ساقه خوار امکان رشد و فعالیت در آن را ندارند و در نتیجه این برنج نیاز به سم پاشی کمتری دارد و به همین دلیل به عنوان یک برنج ارگانیک و سالم شناخته می شود. برنج هاشمی در رقم های مختلفی تولید می شود و هر رقم از آن کیفیت و مزایایی خاصی دارد. از مهم ترین انواع برنج هاشمی می توان به این موارد اشاره کرد: برنج دودی هاشمی: در این نوع برنج هاشمی را با شیوه دودی کردن تولید می کنند و در این حالت به آن برنج دودی هاشمی می گویند. برنج قهوه ای هاشمی: در این حالت برنج رقم هاشمی را قبل از پوست گیری حرارت می دهند و مواد مقوی در پوسته شلتوک برنج به مغز آن تزریق می شود و برنج رنگ قهوه ای به خود می گیرد. برنج عطری هاشمی: در این حالت برنج به صورت کلی پوست گیری می شود و برنج سفید تولید شده از این حالت برنج عطری هاشمی است.

## بهترین منطقه برای کشت برنج هاشمی

مناطق مرکزی استان گیلان که در اطراف مرداب انزلی قرار دارند به دلیل شرایط آب و هوایی خاص و خاک حاصلخیز بهترین منطقه برای کشت برنج هاشمی است.

## برنج هاشمی دودی

برخی افراد گمان میکنند برنج های دودی گونه ای از برنج هستند که به صورت جداگانه کشت میشوند. اما جالب است بدانید که برنج های دودی همان برنج های عطری کشت شده توسط کشاورزان است که طی مراحل تولید به برنج دودی تبدیل میشوند. برنج های دودی رنگ تیره تری نسبت به برنج های عطری دارند. و دانه های خام و پخته آن عطر دل انگیز دود را به مشام میرساند. افراد زیادی هستند که از برنج دودی را به صورت خالص مصرف میکنند ولی برخی از افراد برنج های دودی را با برنج های عطری مخلوط میکنند و هر دو را کنار هم مصرف مینمایند.

## دستور پخت برنج هاشمی به روش آبکش

ابتدا برنج را درون قابلمه ریخته و چندین بار آبکشی می کنیم به ازای هر پیمانه به سه پیمانه آب و نصف قاشق چایخوری نمک به آن اضافه می کنیم و به مدت ۳ ساعت در گوشه ای میگذاریم تا خیس بخورد. برای خیس کردن برنج

باید از آب ولرم استفاده کنیم زیرا آب ولرم باعث میشود برنج زودتر خیس بخورد. بعد از خیس خوردن برنج آن را تقریباً ۱۵ الی ۲۰ دقیقه روی حرارت قرار دهید تا به نقطه جوش برسد و خامی برنج گرفته شود. بعد از اینکه تست کردیم و دیدیم خامی دانه های برنج گرفته شده برنج را آبکش می کنیم و به قابلمه برگردانیم. درب قابلمه را با استفاده از دم کنی یا پارچه حوله ای می پوشانیم و اجازه می دهیم به مدت ۴۵ دقیقه دم بکشد. همچنین قبل از برگرداندن برنج در قابلمه می توانیم مقداری روغن همراه با زعفران دم کشیده یا زردچوبه در قابلمه بریزیم و بعد از حدود ۵ دقیقه که روغن داغ شد در کف آن تکه های سیب زمینی، کاهو، کلم، جعفری و یا تکه های بال مرغ قرار دهیم که در این صورت ته دیگ بسیار خوشمزه ای خواهیم داشت. البته قبل از گذاشتن تکه های بال مرغ ته قابلمه باید ابتدا یک طرف آن را در روغن سرخ کنیم و بعد آن را در کف قابلمه بچینیم.

## دستور پخت برنج هاشمی به روش کته

ابتدا برنج را درون قابلمه ریخته و چندین بار آبکشی می کنیم به ازای هر پیمانه به یک و نیم پیمانه آب و یک چهارم قاشق چایخوری نمک به آن اضافه می کنیم و به مدت ۳ ساعت در گوشه ای میگذاریم تا خیس بخورد. قابلمه را روی شعله ملایم گاز قرار می دهیم تا آب برنج تبخیر شود و برنج دم بکشد. اگر برنج را بدون خیس کردن خواستیم بپزیم ابتدا با شعله زیاد آب برنج را به نقطه جوش می رسانیم و سپس شعله گاز را بسیار کم می کنیم تا آب برنج تبخیر شود و برنج دم بکشد. زمان دم کشیدن برنج در روش کته بستگی به میزان حرارت شعله گاز دارد اما به صورت حدودی ۴۵ دقیقه زمان نیاز داریم. همچنین با تست کردن دانه های برنج زیر دندان هم می توانیم متوجه پخته شدن برنج شویم. به این نکته توجه داشته باشید که اگر برنج را خیس کردیم و حجم برنج زیاد شد باید قابلمه را عوض کنیم تا در موقع پخت، برنج جای لازم را داشته باشد. برنج خیس خورده نباید بیشتر از یک سوم ارتفاع قابلمه را پر کند.

## یک نکته مهم در مورد پخت برنج هاشمی

بهتر است برنج را قبل از پختن خیس کنیم این کار چندین مزیت دارد ۱-خیساندن برنج قبل از پخت باعث میشود حجم برنج بیشتر شود مثلاً اگر یک پیمانه برنج را بدون خیس کردن پخت کنیم و ۵ قاشق برنج داشته باشیم همان مقدار برنج را اگر ۳ ساعت قبل خیس کنیم ۸ الی ۱۰ قاشق برنج خواهیم داشت. ۲-خیساندن برنج باعث میشود برنج پخت شده دانه بلند تر و به اصطلاح ری بیشتری بکشد. ۳-خیساندن برنج باعث میشود برنج بعد از پخت نرم تر شود. ۴-خیساندن برنج با آب و نمک طعم مطلوب تری به برنج میدهد. ۵-خیس کردن برنج با آب و نمک باعث میشود برنج هنگام پخت نشکند و دو تکه نشود. ۶-هنگامی که برنج در حال خیس خوردن استیون□ های کلسیم خود را به آب می دهد و در مقابل یون های سدیم نمک را جذب می کند با این کار ساختار شکنندگی برنج کاهش می یابد و باعث می شود برنج خورد نشود و زودتر دم بکشد. ۷-خیس کردن برنج باعث میشود برنج کاملاً تمیز و پاک شود زیرا هر ضایعاتی در برنج باشد بعد از چند ساعت به روی آب می آید. در نتیجه اگر قبل از پخت، برنج را آب و نمک خیس کنیم برنج پخت شده دانه بلند تر، سالم تر و در نهایت نتیجه بهتری خواهیم داشت.

## تفاوت برنج صدری و برنج هاشمی در چیست؟

برنج هاشمی برنجی است که از لحاظ کشت و بازدهی نسبت به برنج صدری صرفه بیشتری داشته و به همین دلیل بسیاری از کشاورزان ترجیح می دهند این رقم از برنج را کشت کنند. همچنین این برنج به دلیل ساقه ای نازک تر کمتر مورد

حمله و آسیب آفت‌هایی مثل کرم ساقه خوار است و در نتیجه نیاز به سمپاشی کمتری دارد. برنج رقم هاشمی عطر بیشتری نسبت به برنج صدری دارد اما برنج صدری قد بلندتر است این برنج گوشت بیشتری دارد و قیمت پایین تری نسبت به برنج صدری دارد به همین دلیل مشتریان بیشتری نسبت به سایر گونه های بومی برنج ایرانی از جمله برنج صدری دارد.

## تاریخچه پیدایش برنج هاشمی و علت نام گذاری برنج هاشمی

برنج هاشمی یکی از ارقام خاص برنج ایرانی است که به صورت اتفاقی و توسط آقای یوسف هاشمی کشف شد. آقای هاشمی به صورت اتفاقی چند خوشه از این برنج را در اطراف مزرعه خود پیدا کرد و زمانی که از کیفیت این رقم اطمینان یافت نسبت به تولید بذر آن اقدام کرد و توانست با چهار سال پیایی میزان قابل توجهی از بذر این برنج را تولید کند. او سپس بذرها را در اختیار دیگر کشاورزان قرار داد و در سال ۱۳۷۰ میزان قابل توجهی از شالیزارهای شمال کشور زیر کشت این رقم رفت و امروزه نیز، میزان زیادی از برنج شمال کشور در رقم هاشمی تولید می‌شود. برنج هاشمی به دلیل اینکه برای اولین بار توسط آقای یوسف هاشمی کشف شد و بذر آن به صورت عمده توسط ایشان تولید گردید با نام برنج هاشمی شهرت دارد هر چند که تاکنون به صورت رسمی این نام مورد تأیید وزارت جهاد کشاورزی نیست و تاکنون به ثبت نرسیده است.

## موقعیت جغرافیایی پیدایش برنج هاشمی و شکل ظاهری آن

این برنج برای اولین بار در زمین کشاورزی آقای هاشمی کشف شد. آقای هاشمی در روستای چاپارخانه در نزدیکی شهر رشت زندگی می‌کند و این برنج باکیفیت ایرانی از این منطقه به دیگر نقاط شمالی کشور رفت و توانست در حدود کمتر از یک دهه به عنوان محبوب‌ترین برنج ایرانی شناخته شود. برنج هاشمی در زمره‌ی برنج‌های قد بلند ایرانی شناخته می‌شود. گیاه این برنج نیز نسبت به دیگر برنج‌های محلی ایرانی قدی بلندتر دارد. این برنج نسبت به دیگر برنج‌های ایرانی از جمله برنج علی کاظمی قد بلند تر و گوشت بیشتری دارد. این برنج همواره پس از پخت کیفیت و تازگی اولیه خود را دارد و می‌توان به دفعات مختلف آن را گرم کرده و مورد استفاده قرار داد به همین دلیل این برنج ایرانی به صورت گسترده در مراکز تهیه غذا و رستوران‌های مختلف مورد استفاده قرار می‌گیرد.

## نگه داری برنج هاشمی

برنج را در جای خشک نگهداری کنید و ترجیحا از سطح زمین فاصله دهید. در مکان هایی از منزل یا انبار که رطوبت بالا دارد احتمال شپشک برنج بالا است. جهت اطمینان خاطر می‌توانید چند حبه سیر درون ظرف یا گونی برنج یا در انبارها لا به لای برنج قرار دهید تا از نزدیکی هر گونه حشره عایق شود. اگر زمانی برنج شما شپشک زد نگران نباشید. برنج را درون هوای آزاد پهن کنید و مقداری نمک روی آن بپاشید. بعد از یک روز برنج را جمع و مصرف کنید. در انبارهایی که برنج نگه داری می شوند لازم است جریان هوای ملایم وجود داشته باشد و هر ساله انبار تخلیه و ضد عفونی شود. برنج نسبت به باد بسیار حساس است و با کوچکترین جریان بادی دچار ترک شده و هنگام پخت تبدیل به نیمدانه می شود.

## تشخیص برنج کهنه

دانه های برنج با جذب رطوبت محیط پخت بهتری می دهند، برنجی که چند ماه از تولید آن گذشته فرصت کافی برای جذب رطوبت را داشته است به همین دلیل پخت بهتری می دهد. البته توجه داشته باشید برنج نباید بیش از ۳ سال نگهداری شود زیرا به مرور پوک و عطر و طعم خوب خود را از دست میدهد .

## خرید برنج هاشمی

خرید برنج و تشخیص برنج مرغوب با توجه ویژگی ظاهری انواع برنج که بسیار شبیه به هم هستند کار آسانی نیست. هنگام خرید برنج به چند نکته باید توجه کنید: یک: از جایی که برنج می خرید اطمینان حاصل کنید که برنج اصل به شما بفروشد بسیاری از گونه های برنج شبیه به برنج هاشمی و صدری هستند که به سختی می توان آن را از برنج هاشمی تشخیص داد دو: اگر قیمت برنج از قیمت عرف بازار پایین تر بود یا برنجی که در شهرستان می خرید با قیمت شالیکوبی در گیلان یکی بود یک جای کار می لنگد برنجی که برای مثال برنجی که شما از ما می خرید اگر از شهر خود بخريد حداقل کیلویی گرانتر است ۳ هزار تومن تفاوت دارد. این تفاوت به دلیل هزینه حمل و تخلیه و بارگیری و سود شرکت های پخش و فروشگاه می باشد. سه: کیفیت در خرید های مختلف ثابت باشد اگر امروز برنجی می خرید به ماه بعد بیشتر از پنج درصد نباید اختلاف کیفیت وجود داشته باشد. تازه این پنج درصد هم به دلیل اینکه برنج محصول کشاورزی است و این مقدار اختلاف قابل قبول است اگر بیشتر از این حدود اختلاف کیفیت وجود داشت باز هم یکجای کار می لنگد.

## جمع بندی

برنج هایی که در بازار وجود دارند با نام طارم کیفیت پایین تری نسبت به هاشمی دارند البته همان طور که توضیح دادیم این برنج های موجود در بازار که طارم هاشمی نام دارند با برنج طارم عطری تفاوت دارند. برنج طارم عطری از کیفیت بسیار خوبی برخوردار بود که به علت کمبود محصول در سطح هکتار نسبت به سایر گونه ها دیگر کشت نمی شود. شما برای [خرید برنج هاشمی](#) اصل و با کیفیت عالی می توانید بر روی عکس زیر کلیک کنید.

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

۰۹۹۰۶۶۴۴۵۰۰