

جوکول چیست؟

جوکول یکی از محصولات کشاورزی نوبرانه در حوزه برنج می باشد. برنج یکی از غذاهای اصلی مردم ایران به شمار می رود و کشت گسترده آن در مناطق شمالی کشور از جمله استان گیلان رواج دارد. امروزه برنج و اهمیت استفاده از آن برای تمامی جوامع بشری روشن است و به همین دلیل این ماده غذایی به عنوان غذای اصلی بیش از نیمی از مردم دنیا به شمار می رود و به همین دلیل هر روزه بر اهمیت تولید و کیفیت این محصول، و ماده غذایی افزوده می شود. برنج امروزه از شرق تا غرب کره زمین مصرف می شود و تولید آن در کشورهای خاصی که تجربه ای کهن در این زمینه دارند انجام می شود. در واقع برنج یک محصول با سابقه چند هزار ساله است و بشر از هزاران سال قبل با اهمیت و جایگاه ویژه این محصول آشنایی داشته و برای این محصول به عنوان یک ماده غذایی مهم، و یک نعمت الهی، تقدس خاصی قائل بوده و به همین دلیل در قبل از زمان برداشت محصول برنج و پس از برداشت آن نیز جشن های خاصی برای شکر گذاری انجام می شد که تعدادی از آنها تا به امروز همچنان رواج دارند. برنج محصولی است که ما عمدتاً با نوع سفید آن آشنایی کامل داریم و آن را مصرف می کنیم، اما این محصول انواع مختلفی نیز دارد که برنج قهوه ای، برنج قرمز، برنج سیاه و برنج جوکول از جمله آنها هستند. ما در ادامه این متن قصد داریم برنج جوکول را به شما معرفی نماییم.



آشنایی با برنج جوکول

جوکول یکی از محصولات نوبرانه برنج ایرانی به شمار می رود. در واقع واژه جوکول یک واژه گیلکی است که از دو بخش تشکیل شده و «جو» به معنای برنج و «کول» به معنای نارس تشکیل شده است. برنج جوکول گونه ای خاص از برنج

نیست در واقع این محصول همان برنج نارس است که علاوه بر طعم عالی ارزش غذایی مناسبی دارد و از گذشته های دور در سبد غذایی خانواده های گیلانی جایگاه ویژه ای داشته و دارد. جوکول به عنوان یک محصول نوبرانه از برنج شلتوک تهیه می شود و به همین دلیل دارای عطر عالی و طعمی خاص و بی نظیر است. برای تهیه این محصول زمانی که برنج به حالت شلتوک و نارس است آن را برداشت می کنند و پس از دود دادن و پوست کردن به صورت خام مصرف می کنند. جوکول به عنوان یک برنج نوبرانه و نارس دارای رنگی تا حدودی زرد است و معمولا در زمان کوتاهی پس از برداشت مورد مصرف قرار می گیرد. از آنجائیکه فصل برداشت این نوع از برنج حدود اوایل تا میانه های مرداد ماه است در نتیجه می توان در این ایام نمونه هایی از آن را در بازارهای فروش محلی مشاهده کرد. جوکول به عنوان یک محصول نوبرانه علاوه بر شمال ایران در بسیاری از نقاط کشور نیز مشتریان خاص خود را دارد و به همین دلیل در ایام برداشت این محصول تقاضای زیادی برای خرید آن وجود دارد. جوکول به عنوان یک برنج نارس جهت پخت کیفیت مناسبی ندارد، اما می توان از عطر و کیفیت بالای آن لذت برد.



بهترین ارقام برنج جوکول ایرانی

جوکول یکی از حالات خاص برنج است و می توان آن را از گونه های مختلفی تهیه کرد. در گذشته که گونه های اصیل برنج ایرانی به میزان قابل توجهی کشت می شد و در نتیجه جوکول آنها کیفیت مناسبی داشت اما امروزه به دلیل استفاده از برنج های پرمحصول کیفیتی مثل عطر و طعم عالی و درجه یک، به صورت محدود و در رقم های خاصی مشاهده می شوند و به همین دلیل ممکن است جوکول بعضی از ارقام برنج از کیفیت مناسب برخوردار نباشد، و در واقع دلیل اصلی اینکه به تولید جوکول نسبت به گذشته اهمیت کمتری داده می شود همین مساله است. در واقع جوکول محصولی است که در رقم های باکیفیت و خاص می توان از مصرف آن لذت برد. از جمله این رقم ها می توان به برنج هاشمی و

برنج صدری اشاره کرد. در نتیجه برای اینکه بتوانید بهترین نوع جوکول را تهیه و مصرف کنید توصیه می شود از محصولات شالیزارهای برنج صدری و برنج هاشمی خرید نمایید. برنج جوکول به عنوان یک محصول نوبرانه محصولی است که می توان آن را از ارقام مختلفی تهیه کرد. برای مثال بعضی از برنج ها عطر عالی دارند اما طعم مناسبی ندارند و بعضی دیگر به عکس دارای طعم عالی و فاقد عطر مناسب هستند، در نتیجه دلیل اینکه در این متن به این دو گونه اشاره شد این است که این دو گونه دارای عطر و طعم عالی هستند، و در نتیجه با استفاده از آنها می توان نسبت به خرید برنج جوکول اقدام کرد.

جشنواره برنج های جوکول

جوکول به عنوان یک برنج نوبرانه محصولی است که سابقه و پیشینه برداشت آن به هزاران سال قبل برمی گردد. در واقع برداشت جوکول به معنای نزدیکی فصل برداشت بود و کشاورزان با برداشت جوکول مطمئن می شدند که در آینده ای نزدیک می توانند محصول برنج خود را برداشت کنند. معمولا برای این اقدام جشنی در بین کشاورزان برگزار می شد و آنها میزان کمی از محصول خود را برداشت کرده و به نوعی شکر گذاری خود را انجام می دادند. جوکول امروزه نیز به عنوان یک محصول محبوب شناخته می شود و به همین دلیل آیین برداشت آن نیز در جمله مراسم معروف و کهن ایرانی به شمار می رود، و عمدتا جز آیین کهن مناطق شمالی کشور از جمله شهر رشت به شمار می رود. در گذشته رسم بود که این محصول به عنوان سوغات پس از برداشت به شهرهای اطراف فرستاده می شد، و حتی در دوران ارباب رعیتی نیز سهمی از آن برای زارع شناخته در نظر گرفته می شد. جوکول و جشنواره آن هر ساله در میانه های مرداد ماه برگزار می شود و افرادی زیادی در این جشنواره شرکت می کنند و در واقع این جشنواره یکی از مکان هایی است که می توان در آن نسبت به خرید برنج جوکول اقدام کرد. برنج جوکول محصولی است که علاوه بر این جشنواره می توان در مراکز تخصصی برنج نیز آن را خرید نمود. توصیه می شود برای درک بهتر از طعم و عطر اصیل برنج ایرانی این محصول را در ایام مربوط تهیه و مصرف کنید.

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

۰۹۹۰۶۶۴۴۵۰۰