

در مقاله های گذشته عنوان کردیم که [برنج](#)، از جمله دانه های غذایی پر مصرف و محبوب در [سراسر جهان](#) است و همین سبب شده تا [فرآورده](#) و خوراکی های مختلفی هم چون شیر برنج، شیره برنج، سرکه برنج و مورد هایی از این دست، ساخته و به مصرف کننده ها عرضه شود.

اغلب ایرانی ها، به دلیل محبوبیت فراوان [برنج](#)، تولید برنج و البته روش های آشپزی متنوع، بر این تصور هستند که دیگر کشور های جهان، تصور و برداشت متنوع و نوآورانه ای نسبت به پخت غذا های مختلف با برنج ندارند. با این حال، در این مقاله به این مهم پی می بریم که دیگر کشور ها نیز هم چون ایران، دستور پخت، مصرف و روش های مختلفی برای [پخت برنج](#) دارند که هر یک ویژه، در نوع خود ارزشمند و بحث بر انگیز است. گذشته از این، مطلب های یاد شده در این مقاله می توانند اندکی مخاطب را از یک نواختی غذا های برنجی رها و با ذائقه و متد های دیگری در پخت [برنج آشنا کنند](#).

به همین دلیل، در این مقاله [نگارنده](#) سعی دارد به طور تخصصی به بحث غذا های برنجی در [جهان](#) بپردازد. تنوع غذا های برنجی و نحوه ی پخت آن ها در سراسر جهان، محور های این یادداشت خواهند بود.



افغانستان، کابلی پلو

افزون بر زبان، فرهنگ و تاریخ مشترک، کشور ایران و افغانستان، در زمینه ی غذایی نیز اشتراک های زیادی با هم دارند. هم چون ایران، مردم افغانستان هم علاقه ی شدیدی به برنج نشان می دهند و برنج، غذا و وعده ای اصلی برای آن ها به شمار می رود.

کابلی پلو از جمله **غذا های محبوب** و لذیذ افغانستان است که از برنج تهیه و بیشتر در مراسم های ویژه میل ازدواج، عقد، جشن و مناسبت ها سرو می شود.

کابلی پلو را در بیانی مختصر می توان ترکیبی از برنج سفید، با گوشت و آبگوشت دانست. کشمش، خلال هویج سرخ شده و پسته نیز برای تزئین و پوشش روی کابلی پلو به کار می روند. با اندکی چشم پوشی و یکسان نگری، شاید بتوان این غذا را همان چلو گوشت ایرانی ها دانست. با این حال، سس، تزئین و دیگر مورد هایی که در این غذا به کار می روند، اثر زیادی بر طعم آن دارند و همین سبب می شود تا تجربه ای متفاوت نسبت به چلو گوشت ایرانی را برای مصرف کننده رقم بزند.



کانادا، برنج وحشی

اگر به یاد داشته باشید، پیش از این در یکی دیگر از مقاله ها، نگارنده به برنج وحشی پرداخته بود. برنج کانادایی و برنج سرخ پوستی، از دیگر نام هایی هستند که برای این برنج به کار می روند. با این حال بد نیست بدانید که این ماده ی غذایی، تنها به دلیل ظاهرش برنج نامیده می شود.

برنج وحشی، از گیاهی به نام زیرانیا فرآوری می شود. همان گونه که از نامش پیدا است، این برنج نسبت به برنج سفید سخت تر و البته زمان پخت آن نیز طولانی تر است. کانادا از جمله کشورهایی است که این برنج در آن از جایگاه و اهمیت ویژه ای برخوردار است و بی دلیل نیست که آن را برنج کانادایی نیز می نامند.

برنج وحشی در کانادا، به طور معمول با سبزیجات، مواد مغذی، غلات و حبوبات مصرف می شود. در واقع برخلاف کشورهای مثل ایران و افغانستان، که برنج ماده اصلی غذا است، در کانادا، برنج وحشی خود گونه ای میان دیگر گونه های غذایی به شمار می رود که در یک وعده صرف می شوند.



غنا، برنج جولوف

برنج جولوف از معروف ترین و محبوب ترین غذا هایی است که در [کشور غنا](#) سرو می شود. این غذا ترکیبی از برنج، گوجه، رب گوجه فرنگی، پیاز، نمک و ادویه های مختلف است و همین سبب شده تا به میزان زیادی شبیه استانولی خودمان شود.

طرز پخت برنج جولوف، همانند آبگوشت است. در این روش همه ی ماده های مختلف را درون قابلمه می ریزند و می گذارند تا پخته شود. گوشت قرمز و تن ماهی از دیگر ماده های خوراکی هستند که در کنار این برنج سرو می شوند.



در این مقاله به کشور های افغانستان، کانادا و غنا پرداختیم. در مقاله ی بعدی، غذا های برنجی را در کشور های چین، ژاپن، ایتالیا، مکزیک و هند بررسی می کنیم. پس اگر تمایل به آشنایی با این دست از غذا ها دارید، با نگارنده همراه شوید.

Dreamy
Colors

اسمعیل خاکی

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

www.ToorangPrint.com