

نگهداری برنج

برنج یکی از غذا های مهم ما ایرانیان است و کیفیت برنج و نوع طبخ آن بسیار برای ما مهم است اما چیزی که بیش از این ها ارزش دارد، این است که چطور برنج را در منزل نگهداری کنیم که مورد هجوم حشرات موذی واقع نشود و برای طبخ سالم باشد. در این مقاله می خواهیم نکاتی را مطرح کنیم که به واسطه آن ها برای مدت طولانی تری برنج را نگهداری کنیم.

افرادی هستند که خرید یک ساله برنج خود را فقط در یک ماه از سال انجام می دهند و در تمام طول سال از همان استفاده می کنند. نگهداری برنج و مراقبت از آن در مقابل آفت ها برای این افراد ارزش بالاتری دارد. اما چه نکاتی را باید رعایت کرد؟

اولین چیزی که هر کسی نسبت به آن آگاهی دارد، نگهداری برنج در شرایط سرد و خنک و به دور از رطوبت است. همه می دانند که محل های گرم و مرطوب، مرکز رشد آفت ها، قارچ و حشرات موذی است. به همین دلیل اولین کاری که باید بکنید این است که محل نگهداری برنج خود را خنک و آن را کاملا خشک نگهدارید. اگر در منزل انباری دارید، می توانید از آن استفاده کنید. اگر بالکن یا تراس دارید، می توانید برنج را آن جا نگهداری کنید ولی حتما توجه کنید که به دور از نور خورشید باشد. می توانید سرد ترین مکان خانه خود را پیدا کنید و آن جا یک قفسه یا کمد نصب کنید و برنج را داخل آن نگهداری کنید.

محلی که برنج را قرار می دهید، از سطح آسفالت یا سیمان زمین فاصله داشته باشد. چون گاهی ممکن است به دلیل نشتی آب و مشکلاتی از این دست، محل نگهداری برنج شما مرطوب شود و در انتها به خرابی برنج بیانجامد.

چه کاری بهتر است؟ استفاده از کیسه برنج برای نگهداری برنج بهترین کار است و اگر کیسه برنج چند لایه باشد که مانع ورود حشرات، آب و رطوبت شود، محافظت بیشتری دارد.

کیسه های پلاستیکی مناسب اند؟ برای برنج! خیر!

چرا کیسه های پلاستیکی مناسب نیستند؟ این کیسه ها می توانند خودشان محل رشد حشرات باشند چون در اثر نفوذ کمی رطوبت و آب به آن ها، رطوبت را در خود نگه می دارند و حتی باعث جذب موش ها هم به سمت برنج می شوند.

اگر برنج تازه دارید و می خواهید آن را نگهداری کنید، بهترین کار این است که در ابتدا آن ها را به صورت غیر مستقیم مقابل خورشید پهن کنید تا کاملا خشک شوند. نور خورشید نباید مستقیما به آن ها بتابد و فقط باید به صورت غیر مستقیم آن را خشک کند. این کار باید برای چند روز ادامه داشته باشد. پس از آن می توانید برنج ها را جمع کنید و آن ها را داخل کیسه برنج قرار دهید و به محل خشک و خنک منتقل کنید. اگر برنج مستقیما مقابل نور خورشید قرار گیرد، اصطلاحا شکسته می شود و کیفیت اولیه خود را از دست می دهد.

در پایان به این نتیجه می رسیم که بهترین مکان برای نگهداری برنج، مکان خشک و خنک و به دور از نور آفتاب است و بهترین ابزار برای نگهداری آن، استفاده از کیسه برنج است.