

加茂有機米 生産組合

Kamo
organic
rice



رابطة " كامو " لمنتجي الأرز العضوي

أولاً وقبل كل شيء، يجب أن يكون طعم الأرز شهيًا بالطبع، يوفر نهر " كامو " الذي ينبع من جبل
"أوجاتاكاي" في مدينة " كامو " سوية مع نهر "شينانو"، النهر الأطول في اليابان والذي يحد منبوعه
في بلدة " كاواتامي " في محافظة " ناغانو " مصدرًا للمياه الوفيرة لسقي حقول الأرز على مدار السنة
دون أن يضر.
أرز " نينيغاتا كوشي ديكاري " هو أشهر أنواع الأرز في اليابان.
نأمل أن ينال أوزنا رضاكم.



للتواصل معنا:

رابطة " كامو " لمنتجي الأرز العضوي

رابطة " كامو " لمنتجي الأرز العضوي

Oaza Yatate Shinden, Kamo-shi, Niigata

521

رقم الهاتف: 0256-64-7720

الفاكس: 0256-64-7723

البريد الإلكتروني: rice@okome.com

الموقع الإلكتروني: www.okome.com



رابطة " كامو " لمننتجي الأرز العضوي

رابطة " كامو " لمننتجي الأرز العضوي (Kamo Yuki-Mai Seisan Kumiai)
يشار إلى مدينة " كامو " الهادئة الواقعة قرب وسط سهل " إيشي جيو " في محافظة " نياغاتا " أحيانا بإسم " كيوتو " الصغيرة في منطقة " هوكوريكو "، ويبلغ تعداد سكانها ما يقارب 30000 نسمة

" تأسست رابطتنا في سنة 1988 من قبل ثلاثة مزارعين من مدينة " كامو " إننا نهدف إلى أن نوفر للمستهلك أرز "كوشي هيكاري" المزروع عضوي بشكل مباشر عن طريق استخدام السياسات الخاصة بزراعة الأرز. التي دخلت حيز التنفيذ سنة 1987 تختلف الأعمال التجارية من حيث حجمها، لكن مقدار الشغل والجهود المبذولين في إنتاج الأرز من قبل الجميع أمر إستثنائي، بغض النظر عن حجم الأعمال لقد أدى تزويد المستهلكين بالأرز بشكل مباشر إلى إدراك المنتجين أنفسهم للمسؤولية تجاه الزراعة.

يمكننا القول أن أرزنا يعكس وجهه المنتجين أنفسهم. تتم زراعة الأرز تبعا لمضامين الدليل الخاص الموضوع من قبل رابطتنا " كامو " لمننتجي الأرز العضوي حيث يلتزم جميع المزارعين بهذه الطريقة المحددة في الزراعة. علاوة على ذلك، يشارك المزارعون الشغوفون في دورات دراسية حول زراعة الأرز التي تستضيئها الرابطة بهدف تطوير مهاراتهم ومعارفهم. يقوم المزارعين أيضا بتقاسم التقنية والمعرفة التي اكتسبوها مع الدول النامية.

لم إذا هو آمن؟

تستعيد تربة حقول الأرز إمكانات خصوبتها الطبيعية عن طريق إستخدام المخصبات العضوية والأسمدة الطبيعية المكملة للنضج والتقليل من التربة والحرق العميق.
في السنوات الأخيرة، تم إستحداث طريقة إستخدام نخالة الأرز كوسيلة لإزالة الأعشاب الضارة، كما تم ارس زراعة خاصة للحفاظ على خصوبة وإخضرار الأرض للمستقبل ومن دون إلحاق الضرر بالبيئة.
أصدقاء للجنس البشري وللأرض، شعارنا هو "طعم الأمان المضمون في كل حبة من الحبوب".

لم إذا هو لذيذ؟

تزرع فصول الأرز بتوزيع خفيف من أجل الوقاية من الأمراض والحشرات وتستخدم الأسمدة بمقادير ضئيلة، وتكون النتيجة سنابل مثمرة وأرز ممتاز وشهي المذاق.
أولا وقبل كل شيء، يجب أن يكون طعم الأرز شهيا بالطبع. يوفر نهر " كامو " الذي ينبع من جبل "أواجاتاكي" في مدينة " كامو " سوية مع نهر " شينانو"، النهر الأطول في اليابان والذي يحد منبعا في بلدة " كاواكامي " في محافظة " ناغانو " مصدرا للمياه الوفيرة لسقي حقول الأرز على مدار السنة دون أن يضر.

أرز " نيكاتا كوشي هيكاري " هو أشهر أنواع الأرز في اليابان.
نأمل أن ينال أرزنا رضاك.



سياسات زراعة الأرز

الحفاظ على البيئية الطبيعية الموجودة من قبل.

نحن نزرع الأرز باستخدام أسمدة عضوية محاولين بجهود الحفاظ على الخضرة الممتلئة فوق الأرض التي نمتلكها. نتطلب زراعة الأرز بدون استخدام الأسمدة الكيماوية والمبيدات الحشرية مجهوداً كبيراً، حيث يتوجب توزيع السماد والتخلص من الأعشاب الضارة، ونحن نؤمن أنه من خلال هذه الجهود المضنية، سنكون قادرين على حماية بيئتنا الطبيعية.

حرق حقول الأرز

من البديهي القول أن الطعام يجب أن يكون آمناً. ولكي يتم ذلك علينا أن ننجز سيرورة الإنتاج بمراعاة إضافية للبيئية. تتمثل الخطوة الأولى المهمة في زراعة الأرز في حرق حقول الأرز، وزراعة حقول الأرز تعني حرق التربة حيث يمكن للكائنات الحية الدقيقة والبكتيريا أن تحيي بكتيرة. يعجن قش الأرز ويخلط بالتربة، ثم ينثر السماد والمخصبات العضوية، وبهذه الطريقة يتم إيجاد تربة خصبة بما يكفي لتسهيل نمو الطحالب والبكتيريا. وتستلزم كذلك زراعة أرز قوي بما يكفي لمقاومة الأمراض والحشرات. إن استخدام المبيدات الحشرية بقضي على الأمراض والحشرات الضارة بسهولة، ولكن ليس هذا أسلوبنا في الزراعة.

زراعة الأرز الصحي

تزرع فسائل الأرز بأعداد صغيرة لكي تزيد كل ساق سمكاً حتى تنمو لتصبح أرزاً صحياً، فعندما تزرع الفسائل بتوزيع خفيف، فإنها تسمح للرياح بالمرور عبر النباتات. تكون السيقان السمكية التي تحصل على ما يكفي من الهواء للتنفس أقل عرضة للأمراض وأضرار الحشرات، ومن هذه السيقان السمكية تنمو سنابل كبيرة من الأرز، مما يجعل جميع الحبوب متلينة وكبيرة، وتكون النتيجة أرزاً صحياً ولذيذاً.

Kamo
organic
rice

Kamo
organic
rice

Kamo
organic
rice

خصائص أرز "كوشي هيكاري" المزروع خصيصاً والمنتج من طرف رابطة "كامو" لمنتجات الأرز العضوي.

العضوي.

لون لامع

يؤدي تخفيض التربة في المواد العضوية كما يمارس في طرق الزراعة العضوية إلى الحصول على تربة خصبة تمكن الأسمدة من تحقيق مفعولها تدريجياً، وبالتالي تكوين حبيبات كبيرة. تكون الحبيبات ذات لون أصفر قليل مقارنة مع الأرز المزروع بالوسائل التقليدية.

نسيج ممتاز

عند استخدام الأسمدة العضوية تظهر المكونات المغذية مفعولها بشكل تدريجي جداً. تتطلب زراعة الأرز الكثير من الوقت للحصول على النسيج الخاص واللزوجة اللذين يميزان أرزنا.

سهولة مضغ فريدة

نظراً للزوجة الأرز العالية فإنه يوصى بطهيه أكثر بقليل من أرز "كوشي هيكاري" التقليدي بغرض الرفع من نكهته الفريدة.

طعم حلو

يكون طعم أرزنا حلواً وشهياً ليس عند إخراجه من قدر الطبخ فحسب، بل حتى بعد أن يتم تبريده. ويعتبر خياراً مثالياً للغداء المغلف.

عطر غني

يعطي الأرز المطهي حديثاً نكهة حبوب طيبة، كما تصدر من الأرز الذي المحصود حديثاً يتم حصاده رائحة عطرية.

لن تنقص النكهة مع مرور الوقت. إن وجه الحبوب الصلب يجعل الأرز أقل تعرضاً للاصفرار مقارنة مع تلك التي زرعت بالأساليب التقليدية. إن طرق الزراعة العضوية الداخلية تماماً من المبيدات الحشرية تنتج أرزاً صحياً.



في حقول الأرز ترى العجب كل يوم.

تزرع البذور وتغرس الفسائل في الحقول بعد أن تزهر. بينما تعمل النباتات على التناثر في البيئة الطبيعية، نعد نحن البشر إلى تناول نصيب مما يؤول لعالم الطبيعة. هكذا هي الزراعة! عند مطلع أيام الصيف يخرج اليعسوب الأحمر في الحقول المغمورة، وفي المساء ترى اليراعات على طول ممرات المشاة بين الحقول. كانت هذه المشاهد عادية قديماً، ونحن عازمون على استعادتها. يشكل الحفاظ على البيئة المحيطة أهمية قصوى بالنسبة لنا نحن معشر المزارعين. نحن نتفاعل مع الطبيعة لزراعة المنتجات الزراعية، ونبحث عن الأساليب التي تمكننا من خفض مستوى الضرر الذي يمكن أن يلحق بهذه البيئة إلى الحد الأدنى.



تشكل الأعشاب الضارة التحدي الأكبر لنا. تبدأ مرحلة الإزالة بعد حوالي ثلاثة أسابيع من زراعة الأرز باستخدام آلات إزالة الأعشاب الضارة. تستخدم الآلات مرتين قبل إزالة الأعشاب الضارة التي عجزت عنها الآلات اليدوية. إنه عمل شاق للغاية، ولكننا نستمتع باستخدام حقول أرز يشترك في ثروتها الطبيعية اليعسوب وقواقع البرك المائية واليراعات. في الصباح الباكر في يونيو، ترى حوريات اليعسوب وهي تتسلق سيقان الأرز لتظهر متجانسة كاليعسوب. تختلج مشاعرنا لمشاهدة عجائب الطبيعة هذه، ونحن واعون أنه يتوجب علينا الامتناع تدمير هذه الدورة الطبيعية بأنفسنا ويوجد بنا أن نحافظ عليها. مهم أيكن الأمر شاقاً، فإن هذا ذاته هو السبب الذي يجعلنا نحجم عن استخدام المبيدات الحشرية لإزالة الأعشاب الضارة من حقولنا.

دليل الزراعة الخاص بنا
يُزرع أرزنا طبقاً لتوجيهات الدليل الذي وضعته رابطة منتجي الأرز العضوي "كامو". يشارك المزارعون الشغوفون، إضافة إلى ذلك، في دورات دراسية حول زراعة الأرز التي تسرتضي هذه الرابطة بغرض صقل مهاراتهم ومعارفهم، ويقوم المزارعون أيضاً بنقل التقنيات والمعارف التي اكتسبوها إلى الدول النامية.

كيف تتم الزراعة الخاصة بأرزك وشي هيكاري

مارس: تعقيم البذور

● تعقيم البذور

تنقع البذور في الماء بدرجة حرارة تبلغ 60 درجة مئوية لمدة 3 دقائق لقتل الفطريات التي

تسبب مرض "بكان".

● تهوية البنية الحاضنة

تخلط التربة المحروقة بالسماد العضوي وقشور الأرز.

تعد أسمدنا العضوية من نخالة الأرز الممزوجة مع مخلفات السائل الناتج عن طبخ وجبات الأسماك.

أبريل: زرع البذور

● نثر السماد والمخصبات العضوية في حقول الأرز

تستخدم آلات بذارة لضمان نشر متساو

تعد أسمدنا العضوية من نخالة الأرز منزوعة الدسم والتي يتم مزجها مع مخلفات السائل الناتج

طبخ وجبات الأسماك.

تجصيص الممتون (تحضير وإصلاح الممتون بين حقول الأرز)

يجري التجصيص كل عام بغرض التحكم في الري بالمياه العذبة.

● زرع البذور

يزرع حوالي 160 غرام من بذور الأرز بالتساوي في كل صندوق من الفسائل البذرية.

● الإنبات وإدارة الحاضنة

يعنى بفسائل الأرز داخل مستنبت حاضن غير مدفأ لمدة 30 يوم تقريبا.

مايو: شتل الأرز

● شتل الأرز

تتم زراعة فسائل قليلة متباعدة من الأرز باستخدام 16 إلى 10 صناديق فسائل.

● زراعة متناثرة (60 كومة)

تقاوم الزراعة المتناثرة للأرز الأضرار الناجمة عن الأمراض والحشرات.

● إدارة المياه

يستخدم نظام الري العذبة لمنع نمو الأعشاب الضارة.

● إزالة الأعشاب الضارة

في البداية يتم إزالة الأعشاب الضارة بشكل ميكانيكي باستخدام الآلات، حيث يتم تطهير

الحقول من الأعشاب والحشائش الضارة عن طريق جر جهاز مصنوع من السلسلة عبر الحقل خلال

أسبوع واحد من بدء عملية الزرع، ومنذ ذلك الحين تتم عملية إزالة الأعشاب الضارة مرة أو مرتين

في الأسبوع.

يونيو: حفر قنوات تصريف المياه

● إزالة الأعشاب الضارة

تزال الأعشاب الضارة مرة واحدة أو مرتين باستخدام أداة إزالة الأعشاب اليدوية.

● حفر قنوات تصريف المياه

تحفر قنوات تصريف المياه في حقول الأرز استعدادا لتجفيف الحقول.

يوليو: إضافة الأسمدة

● إضافة الأسمدة

ينثر المزيد من الأسمدة العضوية في حقول الأرز في الأماكن التي استنفذت منها.

● إزالة الأعشاب الضارة

تزال الأعشاب الضارة يدويًا.

● إدارة المياه

يعاد التزويد بالمياه بين الحين والآخر.

أغسطس: إدارة المياه

● إدارة المياه

يعاد التزويد بالمياه لتعزيز نمو السنابل وإملاء الحبوب. تجمع المياه للوقاية من ضرر

الحرارة.

● إزالة الأعشاب الضارة

● تزال الأعشاب الضارة يدويًا.

سبتمبر: الحصاد

● الحصاد

تجني محاصيل الأرز عندما يكون الوقت مناسبًا.

● التجهيف

الحصاد: تجفف المحاصيل تدريجيًا، بحوالي 1.5 مرة أطول من الطريقة العادية.

● تصويبات ما بعد الحصاد

تزال قشور الأرز وتفرز الحبوب غير الناضجة باستخدام آلة فرز من قياسي 1.85 مم.

الفترة بين أكتوبر وفبراير الموالي

● تجصيص الممتون

تعدل وتصلح الممتون تحضيرا لإدارة المياه العذبة.

● ضبط المستويات

تنقل التربة المرتفعة إلى الأراضي السفلى لضبط مستوى تربة الحقل.

● نقل المحاصيل

تنقل المحاصيل المصححة بسرعة إلى مستودعات ذات درجة حرارة منخفضة.

● تخزين المحاصيل

تخزن المحاصيل في مخازن ذات درجة حرارة منخفضة (15 درجة مئوية)

● نثر السماد

ينثر السماد لجرب التربة. تنثر المخصبات العضوية ونخالة الأرز على الأرض وتُحرق التربة

خلال فصل الخريف لتسهيل تحلل قش الأرز.

إدارة المحاصيل ما بعد الحصاد إلى غاية الشرح

قد تتغير نكهة الأرز بشدة ليس فقط حسب أسلوب الزراعة ولكن حسب طرائق التخزين و الطحن لذلك.

لهذا السبب يتم تخزين الأرز المصنود في درجة حرارة تبلغ 15 درجة مئوية ورطوبة بنسبة 60 في المائة طوال العام حفاظا على جودة الطعم في جميع أوقات السنة.

تحتوي معدات الطحن الخاصة بنا على جهاز إزالة الحصى من الأرز البني وفصل الألوان ومغاط كعش المعدادن.

تخزين الارز بعد فتح الكيس

كيفية تخزين الأرز

يمكن للأرز أن يمتص الروائح بسهولة، ومن المهم أن يمتص روائح الصابون والمظفات في المطبخ عند تخزينها معاً. يميل الأرز المجهف إلى امتصاص الرطوبة أيضاً. تحتوي أكياس الأرز عادةً على ثقب صغير لصيانة الجودة، ولكنه قد تتسبب في تكوّن العفن في الأرز إذا تعرض للرطوبة الشديدة. بالإضافة إلى ذلك، قد تتسبب بقايا الأرز القديم في وعاء الأرز في إكتساح الحشرات. لذلك يُنصح بتفريغ الوعاء قبل تخزين الأرز الطازج. وقد تتواجد بعض الحشرات أيضاً داخل وعاء الأرز، لذلك تأكد من غسل الوعاء وتجفيفه (أو تنظيفه إذا كان غير قابل للغسل) قبل تخزين الأرز الطازج. نصيحة صغيرة: أوعية الأرز المملوءة بموزعات مدمجة لقياس مقادير الأرز بالضبط على زر صعبة التنظيف وتستشري في هذا الحشرات بسهولة وعليه فإننا لا ننصح به.

التخزين في الثلاجة

على الرغم من أن المساحة قد تكون محدودة، ينصح بشدة بتخزين الأرز في الثلاجة لأن ذلك يمنع تفشي الحشرات ويساعد أيضاً في الحفاظ على النكهة بشكل أفضل. يرجى الإنتباه لما يلي عند تخزين الأرز في الثلاجة (التخزين في وعاء محكم الغلق) قد تتصدع حبات الأرز عندما تصبح جافة بشكل مفرط، لذا يرجى استخدام حاوية محكمة الغلق للوقاية من التصدع. (إعادة الأرز إلى الثلاجة فور الإنتهاء من الإستخدام) سوف يسبب ترك الأرز خارج الثلاجة العفن والتلف.

التغليف التفريغي

نكهة دائمة مع التغليف عن طريق تفريغ الهواء

في رابطة "كامو" لمن تجي الأرز العضوي تغلف جميع الشحانات الممعدة للتصدير إلى خارج البلاد عن طريق تفريغ الهواء قبل التسليم. يبطئ التغليف بتفريغ الهواء وتيرة تدهور نكهة وجودة الأرز الممنوح مقارنة مع طرق التغليف التقليدية. لذا فإن جميع منتجاتنا تغلف عن طريق تفريغ الهواء أملاً في أن يستمتع زبناؤنا بنكهة الأرز اللذيذة. يحتوي الكيس المملوف أيضاً على مواد لامتصاص الأوكسجين وإزالة أدق آثاره من الفراغ لإعطاء الأرز مزيداً من النكهة الدائمة.

ملاحظات وطرق التخزين المتعلقة بالتغليف عن طريق تفريغ الهواء

قد تؤدي قوة الاصطدام أو الضغط على الكيس إلى تمزقات ضغيرة تسمح بدخول الهواء إلى كيس التغليف المفرغ. فبمجرد أن يمزق الكيس يحدو الكيس أقل صلاحية.

عمر صلاحية تخزين الأرز

يحافظ التغليف عن طريق تفريغ الهواء على جودة الأرز لفترات أطول مقارنة مع طرق التغليف العادية، حيث دُم نكهة الأرز لمدة تفوق العام طالما أن درجة الحرارة لا تتجاوز 28 درجة مئوية، ولكن قد تتدهور جودة الأرز بسبب عدة عوامل أخرى منها التغير السريع في درجة الحرارة، لذلك يوصى بتخزين الأرز لمدة لا تتجاوز الشهرين بعد فتح الكيس.

Kamo
organic
rice

Kamo
organic
rice



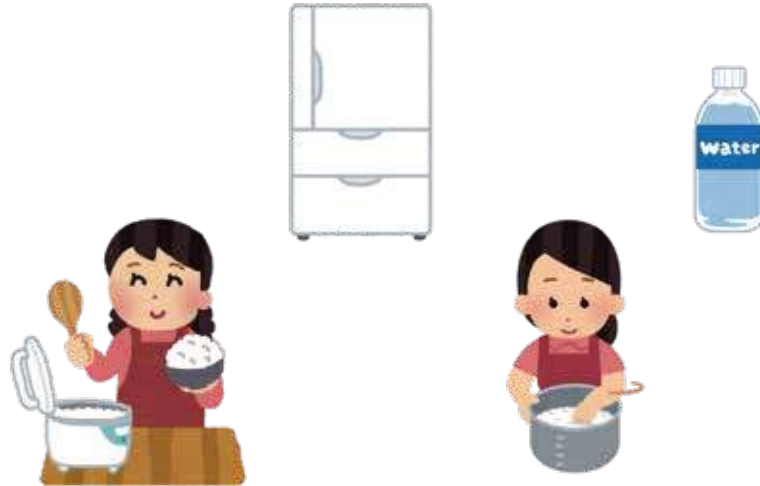
Kamo
organic
rice



كيفية طهي الأرز الأبيض المثلالي



- 1- ضع المقادير المناسبة من الأرز والماء في ماعون (يفضل استخدام المياه المعدنية).
- 2- حرك الخليط قليلاً ثم صف بسرعة.
- 3- أغسل الأرز من 3 إلى 4 مرات حتى يصبح الماء صافياً (تكفي مياه الصنبور).
- أغسل الأرز بأطراف الأصابع . لا تضغط على الأرز بقوة بدراجه اليديين لأن ذلك ستعرض الحبوب للتلف.
- 4- لا تستخدم أبدا مصفاة لتصفية الأرز، سوف يفقد الأرز كل الأومامي (النكهة الغنية) الموجودة به.
- 5- ضع الأرز المغسول في وعاء الطهي وأضف الماء (الماء المعدني الناعم). أنقع الأرز لمدة 30 دقيقة في فصل الصيف ومن 40 إلى 60 دقيقة في فصل الشتاء.
- * أنقع الأرز في الثلاجة إذا كانت درجة حرارة الغرفة مرتفعة.
- * تأكد من قياس كمية الأرز والمياه بدقة وفقاً للتعليمات المكتوبة على وعاء طهي الأرز.
- 6- بعد طهي الأرز، أتركه ينضج على البخار لمدة 10 دقائق.
- 7- عند الانتهاء من التبخير، قلب الأرز بمحرك الأرز بحركة ملتوية. إذر جيذاً أن تهرس الحبوب.



كيفية طهي الأرز البني المثلالي



(صالحة أيضاً لأجهزة الطهي دون نمط الأرز البني)

- 1- ضع المقادير المناسبة من الأرز والماء في ماعون (يفضل استخدام ماء معدني ناعم).
- 2- لا تغسل الأرز البني، يكفي شطف بسيط.
- 3- رشح الأرز في مصفاة.
- 4- أنقع
يبقى الأنقع إختياري بالنسبة لأجهزة الطبخ ذات نمط الأرز البني. يمكن طهي الأرز مباشرة بعد الشطف.
بالنسبة لأجهزة الطهي ذات نمط طهي الأرز البني، أغطس الأرز البني طوال الليل (7 - 8 ساعات) في الكثيرون من الماء.
* أنقع الأرز في الثلاجة إذا كانت درجة حرارة الغرفة مرتفعة.
* حينما يكون وقتك محدوداً، أنقع الأرز البني لحوالي 30 دقيقة بـ 1.5 إلى 2 لتر ماء إضافي.
- 5- أطفئ
صف الأرز البني وأفرغه في طنجرة طبخ الأرز. أضف نفس الكمية من الماء (ماء معدني ناعم) كما في حالة الأرز الأبيض، وأطفئ.
- 6- بعد طهي الأرز، أتركه ينضج على البخار لحوال 10 دقائق.
- 7- عند الانتهاء من التبخير، قلب الأرز بمحرك بحركة ملتوية. إذر جيذاً أن تهرس الحبوب.

يقال إن إضافة 1 جرام من الملح الطبيعي لكل كوب (حوالي 150 جرام) من الأرز البني عند الطهي تزيده من حيوية الحبوب.

* يفقد الأرز البني طعمه بسرعة، لذلك يوصى بتخزين أية بقايا من الأرز في وحدة التجميد.
* عند الطهي بنمط الأرز البني، فإن خلط ملعقتين من الزبادي لكل 3 أكواب من الأرز البني يعطي الأرز نسيجاً رقيقاً.



العفن والحشرات في الأرز

يمكن أن يصاب الأرز بالعفن و أن تتجتاحه الحشرات، ويحدث هذا غالباً خلال أيام الصيف الحارة، وقد يحدث أيضاً في الشتاء في ظل ظروف معينة.

أنواع الحشرات التي تتجتاح الأرز

هناك نوعان من الحشرات التي تصيب الأرز، الأولى هي سوسة الذرة، وهي حشرة صغيرة بحجم بذرة السمسم تقوم بنخر الحبوب والتغذي على النشا الموجود بها. أما الثانية فهي فراشة الحبوب الأوروبية. في المراحل المبكرة يكون لون اليرقة أبيض ويبلغ طولها من 3 إلى 5 مم، ومع مرور الوقت تتخذ لونا بني وتتمو ليصل طولها إلى حوالي 2 سم، وتتطور في النهاية لتصبح فراشة بيضاء. تتغذى الحشرة خلال مرحلة اليرقة على الحبوب وتفرز أليافا بيضاء من جسمها على غرار دود القز والعنكب تحزم به حبات الأرز.

كيفية التعامل مع تفشي الحشرات

حشرات الأرز لا تعض، وليست سامة ولا ذات رائحة، وعندما تتثاكر فإنها تتغذى على الأرز، ويخلف برازها روائح يمتصها الأرز، مما يفقده نكهته، لكنها لا تنقل الجراثيم من خلال الفضلات مثل الذباب.

و في جميع الحالات، فإن تفشي الحشرات في مخزون الأرز قد يكون أمراً مزعجاً للغاية، لذا من الأفضل التخلص من هذه الحشرات على مهل. للقيام على سوسة الذرة، أفرش بعض أوراق الصحف و انشرفوقها حوالي 2 إلى 3 كيلو غرام من الأرز متجنباً أشعة الشمس المباشرة. أترك الأرز لمدة ساعة أو ساعتين وستلاحظ خروج سوسة الذرة من تلقاء نفسها خارج أوراق الصحف. حرك كومة الأرز من حين لآخر للحصول على نتائج أفضل. إن دودة الحبوب الأوروبية، بخلاف سوسة الذرة، نادراً ما تتحرك، لذا تجب إزالتها يدوياً بالتقاط الديدان مصحوبة بصبر من الأرز. وسوف تطفو هذه الحشرات كذلك على سطح الماء عند غسل الأرز. أزل، ببساطة، الحشرات الطفلية قبل الطهي.

مكافحة الحشرات والوقاية منها = استهلاك فورا المواد القابلة للتلف مخزن الرز في درجات حرارة دافئة يجذب الحشرات. سوف تتثاثر بسرعة في الرطوبة العالية وفي درجات حرارة أعلى من 27 درجة مئوية. لذلك، وللوقاية من الحشرات، من الأفضل تجنب تخزين الأرز في درجات حرارة عالية لفترة طويلة من الزمن. طريقة أخرى للوقاية تكمن في تجنب إضافة الأرز الجديد إلى وعاء من الأرز القديم. استهلك فورا الأرز الذي تم تخزينه من الحشرات. خزنه في الثلاجة في حاوية محكمة الغلق لمنع تفشي الحشرات في درجات حرارة دافئة.

كيفية تمييز العفن

إذا كان للأرز لون أسود أو أحمر أو بني أو أزرق أو شبيه رمادي، أو كان مظهره العام يشبه المسحوق ومصبوغ بلون من الألوان المذكورة أعلاه، فقد تكون هذه علامات على وجود عفن. هناك علامات أخرى على العفن أقل وضوحاً تشمل ظهور بقع مائلة إلى السواد في الماء عند غسل الأرز، ووجود رائحة كريهة عند إزالة غطاء طنجرة الأرز بعد طهيه والتنسج الجاف وفقدان النكهة.

ماذا تفعل بالأرز الممتعفن

يقال إن نوع العفن الذي يصيب عادة على الأرز الذي يصابني غير سام وغير مسرطن، لذا من غير المحتمل أن يسبب تسمماً غذائياً الذي غالباً ما يعزى إلى تحلل البروتين الحيواني. لذلك لن يكون الأرز ضاراً بصحة الإنسان عند استهلاكه. ولكن الأرز الممتعفن يكون فاسداً وبدون طعم ولا مذاق. إذا لم يضايقك المذاق والنكهة، فإن الأرز سيكون صالحاً للأستهلاك، ومع ذلك إن تبه إلى كيفية تخزين الأرز لحمايته من التعتن مستقبلاً.

حالات وأسباب نمو العفن (التدابير الوقائية)

- التخزين في درجات الحرارة والرطوبة العالية:
- تلوث الأرز بالفطريات الرشاشية (الإسبيرجيللا) التي تأتي من منتجات "كوجي" مثل نكهات (ميسو) وصلصة الصويا أثناء النقل أو التخزين.
- ينمو العفن كما هو مذكور أدناه عندما ينقل الأرز البارد فجأة إلى بيئة أكثر دفئاً (عندما يكون هناك تغير حاد في درجة الحرارة)، لذا إن تبه إلى كيفية تخزين الأرز بعد فتح الكيس.

Kamo
organic
rice

Q&A

الأسئلة المتكررة



هل يجفف محصول الأرز بواسطة الشمس؟
في رابطة "كامو" لم تنتج الأرز العضوي، يتم تجفيف الأرز بواسطة الآلات في درجات حرارة منخفضة. في الماضي، كان الأرز يفقد طعمه بعد تجفيفه آلياً في درجات حرارة عالية، ولكن مع تطور التكنولوجيا والآلات المستخدمة، تم ابتكار طرق باستخدام آلات معينة لتجفيف الأرز تدريجياً في درجات حرارة منخفضة دون التأثير على نكهته. ويحق القول أن تجفيف الأرز بواسطة الشمس قد يساهم في إثراء طعمه اللذيذ، ولكن فقط إذا سمحت الظروف المناخية باستخدام عمليّة التجفيف دون التعرض للمطر. من ناحية أخرى، إذا أصيبت المحاصيل بالبلل بسبب المطر وتكررت الحالة المتقلبة بين الرطوبة والجفاف، فإن الأرز سيفقد مذاقه. نحن نؤمن بأننا ما دمنا حريصين على استخدام أساليب تجفيف مناسبة، يبقى التجفيف الآلي خياراً أفضل لإعداد أرز ممتاز بجودة ثابتة. هناك اعتقاد خاطئ بأن الأرز المجفف آلياً هو "أرز ميت"، بمعنى أنه لن يزهر، ولكن في الحقيقة سوف ينبت الأرز المجفف آلياً طالما أنه لم يتم تجفيفه في درجات حرارة عالية.



هل يختلف عن الأرز المزروع طباعياً؟
بشكل عام، في طرق الزراعة الطباعية لا يتم استخدام المبيدات الحشرية والأسمدة الكيماوية فحسب بل لا يتم اللجوء إلى المخصبات العضوية كذلك، وبأخذ كل ذلك في الاعتبار، بما في ذلك خصائص وطعم كل علامة تجارية فضلاً عن الجودة والمحصول، نحن في رابطة "كامو" لم نتج الأرز العضوي. قررنا عدم اعتماد هذه الطريقة في الزراعة.



hakumai



haigamai



genmai



genmai hatsuga



momigara





Handwriting practice lines consisting of 15 horizontal dashed green lines.

رابطة "كامو" لمننتجي الأرزالعضوي