

خروف العيد



نقدم لك هذا الدليل لمساعدتك في اختيار الأفضل من الخراف والتأكد من صحة الحيوان وجودة لحمه... مع الاحتياطات الواجب اتخاذها عند الذبح والسلخ وطريقة حفظ اللحم...

عبد القادر الجابري	دجنبر 2008	حقوق الطبع غير محفوظة
--------------------	------------	-----------------------

طريقة حفظ اللحم

- في انتظار قطع اللحوم وتخزينها، يُنصح بوضع السقيطة (اللحم) في مكان بارد وإبعادها عن أي مصدر للتلوث.

- ✓ يجب ألا يقل عمره عن 6 أشهر،
- ✓ يجب ألا يكون أعمى أو أعرج،
- ✓ يجب ألا تكون قدمه مكسورة أو أحد أذنيه مجروحة أو مقطوعة أو أحد قرونيه مكسورة،
- ✓ يجب أن تكون الفروة والجلد سليمين خاليين من الجرب...

حدد عمر الخروف

صحة الحيوان وعمره هما المحكمان الرئيسيان في اختيارك، فالزيادة في العمر تؤدي إلى فقد النعومة والطراوة في اللحم خاصة في الذكور... فأفضل الأعمار ملائمة لذبح الذكور عند 8 - 12 شهرا.

لتحديد عمر ذبيحتك افحص القواطع الأربعة الأمامية (الأسنان اللبنية) من الفك السفلي :

عمر أقل من سنة تكون جميع قواطع ببيضاء لبنية متماثلة، - عمر سنة يكون قد استبدل زوجا واحدا من الأسنان اللبنية بأسنان طويلة دائمة وهي الموجودة في منتصف الفم - من سنة ونصف إلى سنتين يكون قد استبدل زوجين من الأسنان اللبنية، و يلاحظ 4 أسنان طويلة في منتصف الفك السفلي يحيط بها من كل جانب سنتان لبنيتان صغيرتان - عمر ثلاث سنوات يكون قد استبدل ثلاثة أزواج من الأسنان اللبنية - عند أربع سنوات يكون قد استبدل أربعة أزواج وهذه هي كل الأسنان اللبنية في الذبيحة - بعد 4 سنوات يلاحظ 8 أسنان كبيرة تتآكل ويصفر لونها.

استخدم يدك للتأكد من :

- الشكل العام للخروف، يجب أن يكون ممثلي الظهر والأكتاف ويتم معرفتها بتحسس السلسلة الظهرية للخروف.

- تسمين الذبيحة بصورة جيدة حتى لا يخدعك صوفها الغزير الممشط.
- خلو جسدتها من الدامل.
- امتلائها باللحم من خلال فحص الرقبة بدقة.
- سلامة الظهر واستوائه، وكذا مقدمة الصدر.

كيف تتحسس ظهر الخروف ؟

يتم ذلك عن طريق جس السلسلة الظهرية بكف اليد والأصابع فإذا كان الخروف ممتلئا فسوف نحس بالعضلات ولا نحس بالعظام وإذا كان الخروف غير ممتليء فسوف يشعر بالعظام في يده.

استخدم عينك للتأكد من :

- إقبال الحيوان على طعامه وحيويته وحركته، فالخراف المريضة تميل إلى الخمول وتفقد شهيتها.
- تنفس الحيوان بصورة طبيعية بغير نهجان.
- ظهور الصوف بلون مزدهر غير شاحب... شدة بيدك للتأكد من عدم ضعفه.
- خلو الفروة من الندوب والبثور والقروح.
- عدم وجود أي إفرازات من الأنف أو الفم.
- كما يجب أن تكون العين لامعة ناصعة لا يوجد بها احمرار أو اصفرار زائد.

انقله بأمان

- يفضل شراء الحيوان قبل الذبح بأسبوع على الأقل حتى نراقب صحته ونتأكد من تخلص جسمه من تأثير الأدوية والعقاقير (المضادات الحيوية ومضادات الديدان...) التي قد تعطي لحمه رائحة وطعما غير مقبولين أو تكون مصدرا للحساسية عند تناول لحومها، أو يوم أو يومين حتي تتلافى المشاكل الناجمة عن نقل الحيوانات أو أثارها قبل الذبح والتي تظهر في الذبيحة وقطعيات اللحم.

- يفضل نقل الحيوان 24 ساعة على الأقل قبل الذبح، وعند النقل يفضل دائما ربط الرجل اليمنى الأمامية مع اليسرى الخلفية وترك بقية الأقدام حرة.

مواصفات خروف العيد (شروط الأضحية)

داعي للانزعاج لكونها فترة مؤقتة حتى يعتاد المكان. خلال هذه الفترة يجب ربط الأضحية من قرونها واجتناب تغذيتها بقوة خلال الأيام الأولى واجتناب تقديم الريع الأخضر الطري والخبز اليابس والشعير بكثرة، ويجب تقديم الماء لها على الأقل مرتين في اليوم والإمساك عن تغذيتها على الأقل 12 ساعة قبل الذبح (ليلة العيد) والإبقاء على تقديم الماء بكميات وفيرة لها فقط خصوصاً قبل الذبح.

- وفي حالة عدم توافر مكان للإيواء والاضطرار للذبح مباشرة فيتترك لمدة ساعتين على أن يقدم له الماء فقط.



الذبح والسلخ...

يجب على المضحي أن يكون كريماً رحيماً، قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: "إن الله كتب الإحسان على كل شيء فإذا قتلتم فأحسنوا القتلة وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبح وليحد أحدكم شفرته وليرح ذبيحته" (رواه مسلم في صحيحه)

- يكون الذبح بسكين حاد لكي لا تتألم الأضحية، مع إخفائه عن أعين الأضحية حتى لا تتوتر،

- لا يجر الحيوان إلى مكان الذبح ولا يذبح أمام الحيوانات الأخرى،

- يوضع الحيوان بهدوء على الأرض ويتم تقييد 3 قوائم فقط مع بعضها،

- يجب أن يكون الذبح فوراً بمجرد وضع الحيوان على الأرض دون إبطاء، ويترك الحيوان يتحرك بحرية بعد الذبح لاستكما نزع الدم (5 دقائق بالنسبة للخراف)،

- عملية السلخ وإزالة الأمعاء والكرش يجب أن تكون سريعة لتفادي التلوث الداخلي للسقيطة، كما يجب الامتناع عن عملية النفخ عن طريق الفم وعدم تلويث اللحم بأوساخ الصوف والتأني في استخراج الأحشاء لتجنب فتح الأمعاء والمرارة.

- يجب أن يكون شحم الذبيحة أبيض ولحمها أحمر زاهياً ورانحته طيبة (اللون الأحمر الداكن يدل على أنها كانت "محمومة" أي مصابة بالحمى).

- **الكبد والرئتان :** وجود الأكياس المائية يعني الإصابة بمرض طفيلي ينتقل إلى الإنسان والأغنام عن طريق الكلاب... وفي حالة وجود أكياس مائية كبيرة الحجم يجب أن تتلف الأعضاء المصابة بإحراقها أو دفنها في الأرض حتى تبقى بعيدة عن متناول الكلاب والقطط. وبشكل هذا المرض الطفيلي خطراً كبيراً على صحة الإنسان وقد يؤدي إلى إصابات خطيرة في كبده ويعرف باسم (كيس الكبد : Le kyste ou l'hydatidose ... (hydatique

- هناك مرض آخر يصيب كبد الأضحية ويعرف باسم "الغرطوط" عند العامة (La fasciolose) ويظهر على شكل ورقة النعناع بقنوات الكبد عند تشريحها، إذا كانت الإصابة طفيفة يزال الجزء المصاب فقط وإن كانت غير ذلك فيجب التخلص من الكبد بكاملها بحرقها أو دفنها...

- يجب أن تكون الكبد خالية من الحساوي أو الحويصلات ومن "الدامامل"، فلا تكون اللحمية رخوة بل يجب أن تكون متماسكة (فإذا ضغطنا عليها لا تترك أصابعنا أثراً غائراً بل تعود إلى طبيعتها)،

- لون الرئة يجب أن يكون وردياً، وإذا تغير كأن يكون أحمر داكناً أو فقدت ملمسها الإسفنجي وصارت متحجرة، ففي هذه الحالات لا تصلح للإستهلاك أبداً لأن ذلك يعني إصابة الحيوان بالدرن (La tuberculose) أو التهاب مزمن بالرئة.

- وهناك دودة الرئة وهي طفيلي يكون على شكل حبوب البارود على سطح الرئة. وفي هذه الحالة يجب إزالة الجزء المصاب.



في حالة أي شك لا ترددوا في استشارة الطبيب البيطري

- إذا تم شراء الحيوان قبل الذبح بفترة، قد يمتنع عن الأكل والشرب نتيجة حالة نفسية بسبب نقله من مكانه الطبيعي، ولا

- يُشرع في القيام في قطح اللحم بعد مضي 24 ساعة من الذبح.

- يُحتفظ باللحم لمدة 4 أيام في درجة حرارة لا تتعدى 4 درجات (في الثلاجة).

- في حالة الاحتفاظ باللحم أكثر من هذه المدة فيجب وضعها في المثلجة (Le congélateur) في حرارة 18 درجة تحت الصفر وفي هذه الحالة يوضع اللحم على شكل قطع في أكياس بلاستيكية شفافة وخاصة بالمواد الغذائية...

الشواء دواء

اللحم المشوي.. (نعم الكباب) هو أكثر الأنواع احتفاظاً بخواصه الغذائية، وذلك لأن حرارة الشوي تجمد طبقة البروتين الخارجية فتمنع تسرب مركبات اللحم الغذائية. والكلام ذاته ينطبق على اللحم المقلي، أما اللحم المسلوق فإنه يفقد كثيراً من ميزاته الغذائية؛ لكنه يظل أسهل هضمًا... فكلوا وتصدقوا...

وكل عام وأنتم بخير... وعيد مبارك وسعيد



الأعراض المرضية بعد الذبح