

16 معلومة ☐ شروط الأضحية ☐ كيف تتعرف على عمرها وطريقة حفظ لحومها؟



الجمعة 26 أغسطس 2016 04:08 م

أصدر جهاز حماية المستهلك عددًا من الإرشادات العامة للمواطنين، للتعرف من خلالها على كيفية اختيار خروف العيد للأضاحي، وكيفية التعرف على اللحوم الجيدة ☐

وقال اللواء عاطف يعقوب، رئيس جهاز حماية المستهلك، إنه يجب اتباع نصائح وإرشادات عامة عند التسوق فى شراء أضحية العيد أهمها:

- 1 يجب ألا يقل عمرها عن عام ولا يكون أحد قرونها مكسورة .
- 2 يجب ألا تكون قدمه مكسورة أو أحد أذنيه مجروحة ولا يكون أعمى أو أعرج ☐
- 3 يجب أن تكون الفروة والجلد سليمين خاليين من الجرب ☐
- 4 العمر الملائم للذبح من 8- 12 شهرا، وذلك بالنظر إلى أن طراوة اللحوم تعتمد على عمر الخروف ☐

- كيف تتعرف على عمر الأضحية؟

- 1 "أقل من سنة" تكون جميع الأسنان الأربعة الأمامية من الفك السفلى بيضاء ولبنية ومتماثلة ☐
- 2 "سنة" تكون أحد الأسنان الأربعة اختلف شكله وكبر حجمه ☐
- 3 "سنة ونصف إلى سنتين" يكون قد استبدل زوجين من الأسنان اللبنية، ويلاحظ 4 أسنان طويلة فى منتصف الفك السفلى يحيط بها من كل جانب ستان لبنيتان صغيرتان ☐
- 4 " ثلاث سنوات " يكون قد استبدل ثلاثة من الأسنان الأمامية اللبنية بأسنان طويلة .
- 5 " أربع سنوات " يكون قد استبدل جميع أسنانه اللبنية بأسنان كبيرة حادة .
- 6 "أكبر من أربع سنوات" يلاحظ وجود 8 أسنان كبيرة وتتآكل ويصفر لونها .

- طريقة حفظ اللحوم في عيد الأضحي:

- 1 يفضل التجميد السريع للحوم .
- 2 اختيار اللحوم ذات الجودة العالية لحفظها بالتجميد ☐
- 3 اختيار اللحوم التى تحتوى على نسبة دهن أقل ☐

4 تجنب وضع ملح الطعام على اللحوم قبل التجميد

5 يفضل وضع قطع اللحم قبل التجميد فى عبوات غير منفذة للهواء والرطوبة

6 لابد من تبريد أو تجميد اللحوم النيئة بجميع أنواعها فور التقطيع حتى لا تكون عرضة للتلوث بالميكروبات .