

كيف تشتري أضحية صحية؟



الخميس 8 سبتمبر 2016 06:09 م

مع اقتراب عيد الأضحى المبارك الموافق الاثنيين القادم يتركز اهتمام من ينوي تقديم الأضاحي على اختيار الأضحية، مما يتطلب مجموعة اشتراطات صحية، ليحصل المضحى على أقصى استفادة من لحمها □
بهذا الخصوص يقول أستاذ الرقابة على اللحوم في كلية الطب البيطري بجامعة القاهرة فتحي النواوي إن الأضحية تنقسم إلى قسمين، الأول الأغنام، وتشمل الضأن والماعز، والثاني الأبقار والجاموس □

وأضاف أن القسمين يتطلبان شروطا عامة، أهمها أن تكون الأضحية سميئة ولا مشاكل خلقية في مظهرها، وخالية من العيوب التي تؤثر في وفرة لحمها وجودتها، وألا يكون الحيوان هزيلا □

وأوضح أن من شروط سلامة الأضحية عند شرائها عدم وجود عيوب العرج والحوار وكسور بالأسنان أو القرون أو أن تكون مقطوعة الأذن، وعدم وجود إفرازات ظاهرة من الفم أو الأنف، وأن تكون العينان لامعتين ولا توجد بهما التهابات أو إفرازات أو احمرار، والتأكد من عدم وجود جرح بالجسم أو طفيليات خارجية □

وبخصوص الماعز والضأن، قال النواوي إنه لا بد أن يكون الصوف نظيفا لامع الملمس وغير متساقط في بعض أجزاء الجسم ولا يتم نزعه بسهولة، وألا يكون الحيوان هزيلا، مضيفا أنه يستحسن أن يتم انتقاء خروف نشط الحركة وتجنب الخامل □

وشدد على ضرورة التأكد من أن تنفس الحيوان طبيعي ولا يعاني من أي اضطرابات، والتأكد من خلو بطن الأضحية الأنثى من أي جنين، مشيرا إلى أنه من الأفضل شراء الخراف □

ويمكن معرفة كمية اللحم بالخروف أو الماعز -حسب أستاذ الرقابة على اللحوم- عن طريق محاولة الإمساك بعظام الظهر، أو وضع كف اليد لمعرفة مدى امتلائها باللحم بالنسبة للعظم، وكذلك فحص الفخذ لتقدير حجم اللحم □