



مطوية عيد الأضحى المبارك



نحن إشراف
أ.د / عبد الحكيم محمود محمد على
رئيس مجلس إدارة الهيئة العامة للخدمات البيطرية

د. / عصام عبد الشكور فرحات
مدير عام الإدارة العامة للخدمات والإرشاد

٢٠١٩

دليل إختيار الأضحية

الأضحية المرفوضة

الأضحية السليمة

عوراء - مصابة - جفن العين الداخلى
بلون غير الوردى (أبيض - أصفر - محتقن
العين بتنزل منها إفرازات

براقة - سليمة - جفن العين وردى
مابينزلش منها إفرازات

العين

يتساقط منها المخاط

لا يتساقط منها المخاط

الأنف

الأذن مقطوعة تتساقط منها إفرازات

سليمة لا إفرازات ولا مخاط

الأذن

توجد إصابات فى اللسان - تساقط إفرازات
من اللسان كما فى حالة الحمى القلاعية

اللسان والأسنان واللثة
طبيعيين لا إفرازات

الفم

يتزع بسهولة

صعب نزعه

الشعر
والصوف

غير موجودة

موجودة

اللية

غير طبيعية

طبيعية

الأرجل

هزيلة

عظام الظهر مليئة باللحم
منطقة البطن طبيعية

القوام

مريضة وعليها أعراض زى الحمى والإسهالات
اللى بتلوث الأرجل الخلفية للحيوان

حيوية قوية والحيوان خال من الأمراض

الحيوية



تنبيهات هامة

العمر المحدد للأضحية شراعا :

- الجمل : خمس سنوات
- الأبقار والجاموس : سنتين
- الماعز : سنة واحدة
- الضأن : ستة أشهر كحد أدنى

* يجب شراء الأضحية قبل الذبح بعدة أيام وتغذيتها تغذية صحية سليمة

* يجب تصويم الأضحية قبل الذبح عن العلف لمدة يوم وعن الماء لمدة ٣ ساعات

* يجب عدم ذبح الحيوان وهو محموم مطلقاً

* يجب الإلتزام بسن السكين جيداً والتكبير قبل الذبح وعدم قطع الحبل الشوكى عند الذبح

* **بعد الذبح ..** نحفظ اللحوم فى الثلاجة لمدة يوم .. لأن ده بيقلل عدد البكتيريا وبيخلى

اللحوم أسهل فى الهضم والإمتصاص

عند شراء اللحوم يجب الانتباه لشكل الختم

بصمة مربعة حمراء تعبر عن لحم الحيوان الكبير

بصمة مستديرة حمراء تعبر عن لحم الحيوان الصغير

الطريقة السليمة لطهي اللحوم

* الشوى : مفضل فى اللحوم اللى فيها نسبة دهون عالية زى الضانى لأن الشوى بيقلل نسبة الدهون فى اللحمه .

لكن خلى بالك إن لازم اللحمه دى تكون مضمون إنها خالية من الملوثات لأن الشوى مايقدرش يقضى على الملوثات كلها وكمان بيعمل مواد مسرطنة .

* السلق : وده أحسن طريقة صحية لطهي اللحوم وبيقدر يقضى على معظم الملوثات . ولازم فى كل الأحوال الطهى يكون سليم بحيث الحرارة توصل كويس لكل أجزاء اللحمه

أضرار الإفراط فى تناول اللحوم

* كتر أكل اللحوم بيتعب الجهاز الهضمى وفى أجزاء منها مايتتھضمش ، بتحللها بكتريا التعفن وده بيعمل (إسهال - إنتفاخ - قئ - مغص - تقلصات فى البطن) .

* كتر أكل اللحمه بيسبب مرض النقرس أو (داء الملوك) اللى بيخلى الواحد مايعرفش يمشى على رجليه من الوجع .

* كتر أكل اللحوم وبالذات الكبده بيزود نسبة الكوليسترول فى الدم وده خطر على مرضى الكبد والقلب .

* كتر أكل اللحمه غلط على مرضى الكلى والكبد .

مع نصائح
الهيئة العامة للخدمات البيطرية

الخط الساخن ١٩٥٦١

Email / Vet.extension.govs@gmail.com