



نشرة علمية مبسطة بمناسبة عيد الأضحى المبارك

← **شروط إختيار الأضحية** : يشترط للأضحية في الشريعة الإسلامية ستة شروط

#الشرط الأول : أن تكون من الحيوانات التالية (الجمال – الأبقار – الخراف – الماعز)

#الشرط الثاني : أن تبلغ السن المحدد لها شرعاً
خمس سنين للجمال ، وستنان للبقرة ، وسنة للماعز و ٦ أشهر للخروف وذلك لما ورد في الحديث الشريف لرسول الله صلى الله عليه وسلم " لا تدبحوا إلا مسنة إلا أن تعسر عليكم فتدبحوا جذعة من الضأن " . رواه مسلم ،

#الشرط الثالث : أن تكون خالية من العيوب العشرة التالية



- العور البين
- العرج البين
- العمياء التي لا تبصر بعينيها .
- المصابة بعسر الولادة حتى يزول عنها الخطر.
- الأضحية المصابة بما قد يؤدي إلى الوفاة حتي تشفي من الإصابة .
- الأضحية مقطوعة إحدى اليدين أو الرجلين .
- الحيوان "الملكوم" الذي أكل فوق طاقته حتي يزول عنه الخطر
- الحيوان العاجز عن المشي لعاهة .

#الشرط الرابع : أن تكون ملكاً للمضحى ، أو مأذوناً له فيها من قبل الشرع ، أو من قبل المالك فلا تصح التضحية بما لا يملكه.

#الشرط الخامس : أن لا يتعلق بها حق للغير فلا تصح التضحية بالحيوان المرهون.

#الشرط السادس : أن يضحي بها في الوقت المحدد شرعاً وهو من بعد صلاة العيد إلى غروب الشمس من آخر يوم من أيام التشريق وهو اليوم الثالث عشر من ذي الحجة

← **نقل حيوانات الأضحية** :

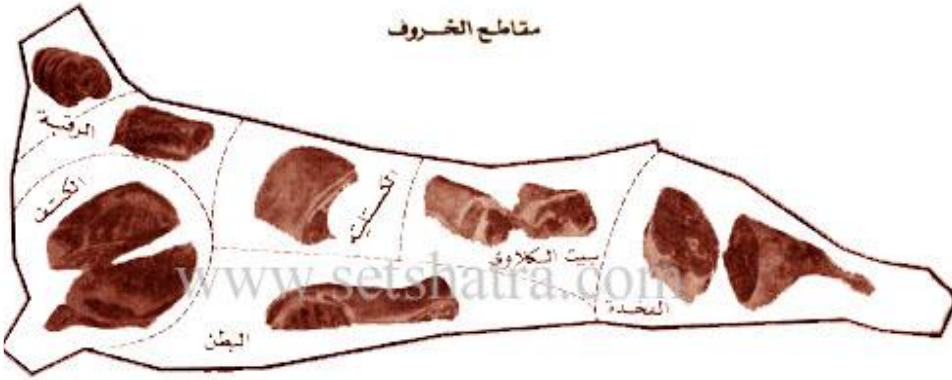
- عربة نقل الحيوان يجب أن تكون نظيفة ومطهرة حتي تقل فرص حدوث الأمراض
- يجب ان تكون أرضية العربة من مادة لا تسبب إنزلاق الحيوان مما قد يؤدي إلي حدوث كسور به.
- يجب وضع كمية من القش علي الأرضية تحت الحيوان ومعالجة أي بروزات أو نتوات في العربة قد تؤدي إلي إصابته
- نقل الحيوانات لابد وأن يكون بكثافة مناسبة لا تكون أقل من اللازم فتتعرض للسقوط أرضاً عند أي توقف مفاجيء للعربة، ولا أعلي من اللازم بحيث تحجم حرية الحركة.
- يجب أن تكون التهوية جيدة حتي لا تزيد رائحة الأمونيا الناتجة عن الروث ، مما قد يسبب أمراض تنفسية للحيوان

← **إستقبال وماويح الحيوان**

- يجب أن يتم إستقبال الحيوان في مكان نظيف ومناسب يحميه من الظروف الجوية المختلفة كما يجب أن تكون الأرضية مفروشة بالقش .
- بمجرد إستقبال الحيوان تقدم له كمية مناسبة من الماء والعلف ويترك في هدوء لأيام قليلة حتي يتأقلم علي المكان.
- يجب أن تحتفظ بعنوان أو رقم تليفون أقرب طبيب بيطري لعلاج أي مشكلة صحية عاجلة قد تطرأ علي الحيوان ، ويفضل أن يتولي الطبيب البيطري فحص الحيوان سريعاً بمجرد وصوله من باب الإحتياط.
- ويجب سؤال التاجر أو المالك السابق للحيوان عن حالته الصحية والتحصينات والعلاجات المختلفة التي تناولها.

الشروط الشرعية لذبح الأضحية

١. التسمية عليها قبل الذبح
٢. أهلية الذابح ويمكن أن يكون رجل أو امرأة
٣. توجيه رأس الذبيحة باتجاه القبلة
٤. الذبح بسكين حادة، مع الإسراع في الذبح
٥. قطع الحلقوم والمريء والوريد والشريان اللذين يقعان في عنق الحيوان من جهة الحلقوم، وبهذه الطريقة تعطي فرصة للدم كي ينساب خارجاً فيمكن الحصول على لحم صحي.
٦. عدم المبالغة في القطع حتى يبلغ الذابح النخاع - الحبل الشوكي - أو يفصل رأس الذبيحة أثناء ذبحها أو حتي قبل أن تبرد وكذلك سلعها قبل أن تبرد لما في كل ذلك من زيادة إيلاء للحيوان لا حاجة إليه.



- جزء الرقبة العلوي يصلح لتسليق
جزء الرقبة السفلي يصلح لتخمير والسلق
الكتف يصلح لتطهير بطريقة التسيب والتخمير
الكتف يصلح لتسبيك والتخمير والشئ
بيت الكلاوى يصلح لتخمير والشئ
البطن يصلح للتخمير والتخمير والروسو
الفخذ يصلح لتطهير بطريقة التسيب

٧. ويستحب حضور صاحب الأضحية للذبح، أما بالنسبة لكيفية التقسيم فلا حد معين للأكل أو التصدق كما قال الإمام مالك، ويرى الشافعية أنه يستحب التصدق بأكثرها، والرأي الشرعي السائد بين الناس أن يؤكل الثلث ويتصدق بالثلث، ويهدي الثلث.



حفظ اللحوم

- يجب حفظ اللحم الطازج في الثلاجة لفترة قبل وضعها بالفریزر وذلك بهدف الحفاظ على عناصره وخواصه الغذائية.
- يفضل عدم غسل اللحم قبل حفظه في الثلاجة، إذ أن الرطوبة العالية قد تساهم في إفساده.
 - يقطع اللحم إلى مكعبات متوسطة الحجم، ثم تقسم هذه القطع إلى حصص حسب حجم الوجبات المراد تحضيرها وتحفظ في أكياس بلاستيكية خاصة.
- وتجدر الإشارة إلى أن إذابة اللحم وإعادة تجميده يؤدي إلى فقدان جزء كبير من الفيتامينات والمعادن فيه، بالإضافة إلى تغيير لونه ورائحته.

إذابة اللحوم المجمدة

- أفضل طريقة لإذابة اللحوم المجمدة هي وضعها بالثلاجة في اليوم الذي يسبق طبخها ويمكن استخدام الميكروويف أيضاً لتذويب آمن، أما في حالة الاضطرار للتذويب السريع فيمكن وضع اللحم المجمد في كيس بلاستيكي غير منفذ وغمره بماء الحنفية و تغيير الماء كل نصف ساعة ويجب طبخ اللحم مباشرة بعد ذوبانها لمنع نمو البكتيريا

إعداد : د/ أمير رأفت شاهين

مع تحيات الإدارة العامة للخدمات والإرشاد

المصادر

من مقال للدكتور محمد عبد الله حسين - قسم صحة اللحوم بكلية الطب البيطري جامعة الزقازيق

University of California – Cooperative extension

<http://www.rspca.org.uk/home>

<http://www.setshatra.com/> <http://e3jaz.way2allah.com>