

نصائح للتعامل مع أضحية العيد



الأحد 11 سبتمبر 2016 08:09 م

- 1- عدم إجهاد الأضحية قبل الذبح، ويأتي الإجهاد من خلال لعب الأطفال مع الأضحية وقتا طويلا وإجبارها على الجري □
- 2- الراحة إجبارية قبل الذبح، وينصح بوضع الأضحية تحت الصوم يوما قبل الذبح، (يكون الصوم عن الطعام فقط مع تقديم كميه وفيرة من الماء لضمان نظافة الأمعاء).
- 3- عدم مسك الأضحية وجذبها من الصوف؛ فذلك يفسد لحم مكان المسك □
- 4- اختر سكيناً حاداً من أجل إراحة الضحية، وأثناء عملية السخ استعمل آلة النفخ، فإن لم تكن لديك فاحرص على عدم إرجاع الهواء المنفوخ إلى فمك □
- 5- أخرج الأحشاء بسرعة، واحذر من تأجيل هذه العملية، فهناك من يتعجل الذبح وينتظر حتى يأتي جاره أو أحد أقربائه لكي يتم العملية، وهذا خطأ؛ فالأحشاء تفسد ببقائها داخل الجسم، وإن تعدى البقاء الست ساعات فسدت كل الأضحية □
- 6- أثناء السخ، احرص على عدم إصابة المرارة والمثانة البولية؛ فلمس المادتين للحم تفسده □
- 7- يجب شطف الضحية جيداً بالماء البارد النظيف وتكرار الشطف من الداخل والخارج □
- 8- عدم تقطيع الأضحية في اليوم الأول دون أن تجف؛ بل من الأحسن تركها إلى اليوم الثاني حتى تتأكد من خلوها من أمراض كثيرة □
- 9- انتبه فجسم الأضحية الشديد الخضرة يدل على إصابة الأضحية قبل الذبح بإصابات طفيلية ولم تعالج واللحم غير صالح للاستهلاك □
- 10- للحصول على لحم أطيب وأكثر طراوة يفضل حفظ اللحم في درجة حرارة الثلاجة وطهيه في اليوم التالي □
- 11- يفضل تقطيع اللحم إلى قطع صغيرة وتوزيعها على أكياس بقدر الحاجة في الطبخة الواحدة قبل تجميدها، وذلك للتأكد من سرعه إتمام عملية التجميد، وعدم تكديس كميات كبيرة من اللحوم داخل الفريزر، بل يجب ترك فراغات بينها للسماح لتيار الهواء البارد بالمرور من خلالها، وبالتالي الحصول على أفضل نتائج للتجميد □
- 12- يجب الحرص عند التعامل مع اللحوم النيئة وغسل الأيدي جيداً بالماء والصابون، وكذلك تنظيف مكان وأدوات الذبح جيداً بماء ساخن وصابون، والأفضل استخدام الكلور المخفف بالماء بعد الغسيل لتطهير المكان والأدوات □