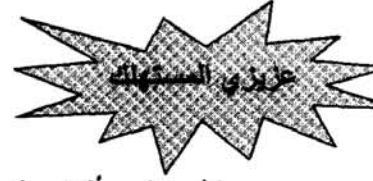


نشرة ارشادية بمناسبة عيد الأضحى المبارك



عند حفظ اللحوم في الثلاجة راعى الآتي:

- اللحوم البلدية يجب أن تقسم إلى قطع صغيرة لكي تتخلل البرودة جميع القطع ويتم التجميد السريع لمنع أي ميكروبات تسبب الفساد.
- أن توضع اللحوم المفرومة في الفريزر مباشرة بعد الفرغ حتى لا تكون عرضة للتلوث بالميكروبات.

أحرص على . . .

عدم إذابة اللحوم المجمدة باستخدام الماء البارد أو الساخن لأن ذلك يؤثر على الأنسجة والقيمة الغذائية.

كل عام وأنت بخير بمناسبة عيد الأضحى المبارك أعاده الله عليكم بالخير واليمن والبركات.

بهذه المناسبة يزداد الطلب على اللحوم بأنواعها المختلفة فمنها الحية والمجمدة المحلية والمستوردة.

ونظرا لموجة ارتفاع الاسعار فى هذه الفترة فقد اتجهت الدولة لاقامة الشوادر بجانب المجمعات الاستهلاكية حيث تعرض فيها اللحوم بأسعار تقل عن مثيلاتها فى الاسواق للقضاء على جشع التجار فبادر عزيزى المستهلك بالشراء من هذه الاماكن للحصول على احتياجاتك من هذه اللحوم .
فتعال معنا نتعرف سويا على صفات اللحوم الجيدة:

- 1- اللون وردى فاتح إلى غامق قليلا تبعا لعمر الحيوان المذبوح والدهن أبيض ناصع كما في (الجاموس والضأن) ومائل للاصفرار كما في (البقرى).
- 2- أن تكون اللحوم معروضة بثلاجات العرض أو داخل محال الجزارة ومغطاة بشاش أبيض نظيف.
- 3- أن تكون رائحتها مقبولة ومميزة لنوع اللحم.
- 4- أن يكون القوام متماسك لا يسهل قطعه بأظافر اليد.
- 5- لا يوجد به مواد مخاطية أو هلامية أو منداة.
- 6- أن تكون الأختام واضحة على الذبيحة ومقروءة ومميزة لكل نوع.

فالحوم البلدية:

- الكبيرة منها يكون شكل الختم فيها مثلث ولونه أحمر.
- الصغيرة يكون شكل الختم فيها مربع ولونه أحمر.

لحوم المواشى المستوردة والمذبوحة

محليا

- الكبيرة منها يكون شكل الختم مثلث ولونه بنفسجي.
- الصغيرة منها يكون شكل الختم فيها مربع ولونه بنفسجي.

تعتبر اللحوم وسط جيد لنمو ونقل العديد من الميكروبات فتعال معنا نتعرف على مظاهر الغش والفساد في اللحم:

أولا : اللحوم الطازجة

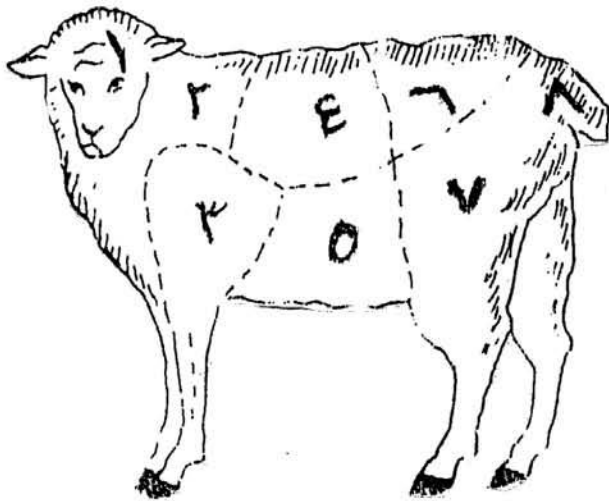
- 1- وجود تغير في الشكل الظاهري للذبيحة مع وجود رائحة غير مقبولة للحم.
- 2- ملمس الدهن يكون غير متماسك وبه رائحة ترنخ.
- 3- عند الضغط على اللحم بالإصبع يترك أثر غائر.
- 4- وجود لزوجة على سطح اللحم.
- 5-

ثانيا : اللحوم المجمدة

- 1- وجود حروق تجميد.
- 2- خروج سائل لزج من اللحم عند ذوبان الثلج.
- 3- عند الضغط بالإصبع على اللحم يترك أثر غائر.
- 4- وجود فطريات بيضاء أو سوداء اللون على سطح اللحم.

ويمكن تقسيم الذبيحة إلى الأقسام الآتية:

- ١- الرأس ويستخرج منها المخ واللسان .
- ٢- القسم (٢) الرقبة وتستخدم في عمل الفتة .
- ٣- القسم (٣) الكتف وتستخدم في عمل الرستو وكباب الحلة .
- ٤- القسم (٤) الضلوع (الريش) وتستخدم في الشى .
- ٥- القسم (٥) البطن وتفرم مع جزء من الدهون وتستخدم في عمل الكفتة .
- ٦- القسم (٦) بيت الكلاوى .
- ٧- القسم (٧) الفخذ وتستخدم في عمل الكباب والرستو وكباب الحلة .
- ٨- اللية مع بعض الدهون للطهي .



احفظه

* تناول الدهون لأنها تؤدي إلى زيادة نسبة الكولسترول في الدم الذى يؤدي الى تصلب الشرايين .

جزئى المستهلك . . . احفظه على

- شراء الاضحية واللحوم الطازجة والمجمدة من الشوادر التى أقامتها الدولة والمجمعات الاستهلاكية لأنها تباع بأسعار مناسبة فى متناول الجميع وبجودة عالية .
- استعمال اللحوم المستوردة المجمدة فى العديد من الاكلات منها على سبيل المثال :
(الكفتة - الكبيبة - مصنعات اللحوم . . الخ)

عند شرائك خروف العيد امثالاً لأوامر الله تأكد من الاشتراطات الأساسية الآتية :

- ١- أن يكون نشيط وغير خامل والمظهر العام للعيون براقاً ولامعة .
- ٢- عدم وجود رشح أو مخاط بالأنف .
- ٣- أن تكون الفروة مجززة خالية من الأمراض الجلدية الظاهرة أما إذا كانت الفروة موجودة فيمكن ملاحظة عدم وجود بقع دائرية خالية من الصوف .
- ٤- عدم وجود إسهال ظاهر خلف اللية .
- ٥- أن يكون ذكر وصغير السن .

الذبح وتقسيم الذبيحة

يجب أن يكون الذبح طبقاً للشريعة الإسلامية ويتم التأكد من إتمام عملية النزف حتى لا تؤثر على صفات الذبيحة وعدم تلوث اللحوم بمتبقيات الكرش والأمعاء عند تجويف الحيوان حتى لا يعرضها للفساد ثم غسل الذبيحة بالماء البارد الجارى .