

## 5 علامات تكشف بها "لحم الحمير".. تعرف عليها



الثلاثاء 6 سبتمبر 2016 05:09 م

في عهد الانقلاب العسكري تطالعنا الصحف يومياً بأخبار ذبح الحمير وبيعها على أنها لحوم صالحة للاستهلاك الآدمي، فمن القبض على صاحب مطعم شهير يستخدم لحوم الحمير، إلى ضبط مزرعة لتربية الحمير وذبحها وبيعها للمواطنين، وضبط 1500 حمار مذبوح ومسلوخ ومجهز للبيع، وغيرها

وفي الوقت الذي أصبح العسكر يسيطرون فيه على كل المجالات الاقتصادية الشرعية منها وغير الشرعية، مما يجعلهم يتغاضون عن الكثير من تلك الأنشطة التي تضر بصحة المواطنين، كان لازماً على المصريين أن يتعرفوا على الفرق بين لحوم الحمير واللحوم الأخرى الصالحة للاستهلاك الآدمي، ولكي تكون أكثر تيقظاً، نعرض لك 5 علامات تكشف عنها أن الذي تشتريه لحم حمير

هذه العلامات يلخصها أحد الأطباء البيطريين في النقاط التالية:

1- لكل نوع لحوم لوناً خاصاً، فتمتيز لحوم البقر بلونها الأحمر الزاهي، والدهن الأصفر، أما اللحم الجاموسي فلونه أحمر مائل للبنّي ودهنه أبيض، ولحم الماعز والغنم يميل إلي التصاق الشعر به، في حين يختلف لون لحوم الحمير فلونها بني غامق يميل إلي الزرقة

2- رائحة لحوم الحمير سيئة

3- ألياف لحوم الحمير واضحة بارزة

4- دهن هذه اللحوم قليلة، ومختلفة عن الدهن العادي، حيث يميل لونها إلى اللون النحاسي

5- قبل طهو اللحوم إذا قمت بتدفئة السكين على النار وقطعت منه شريحة تتغير رائحتها إلى الأسوأ

ويكمن الخطر الحقيقي من أي نوع لحوم ليس في طعمه السيء، وإنما في أضراره، فلو كان الحيوان ميتاً فإن أكل لحومه كارثة، لأنه يشتمل علي دم بداخله، وسيتسبب في حدوث أمراض، فضلاً عن مخالفة الشريعة الإسلامية في أكله

ولكي نعرف إذا كان اللحم لحيوان ميت من عدمه، يمكنك قطع جزء بسيط ووضعه في كمية من المياه، فإذا تلوثت المياه بالدم كان اللحم لحيوان ميت، كما أن الحيوان الميت لحمه شديد التماسك

وعن التعرف علي جودة اللحوم المقدمة بالمطاعم، يقول: "إمكانية التعرف على جودة اللحوم المطهية صعبة، إلا أنه كلما زادت التوابل في اللحم زاد الشك في جودة اللحوم، وأن هناك شيئاً يريد الطاهي إخفائه، وهو ما يحدث في اللانشون الموجود بالسوق

وبشكل عام يتفق الاختصاصيون على صعوبة التفرقة بين لحوم الحمير وغيرها في الشكل الظاهري، أما بالنسبة للطعم، فإن لحوم الخيل غنية أكثر من اللحوم البقرية بمادة تدعى "جيلكو جين" أو النشا الحيواني وهي تعطي طعم غريب لهذا النوع من اللحوم، ولكن مع اختلاطها مع أنواع أخرى اللحم يصعب تمييزها إلا على الاختصاصيين

ويعتبر خبراء الطب البيطري في مصر، أن هناك كارثة حقيقية متمثلة في السماح ببيع جلود الحمير بالبوصة، خصوصاً وأن دول كبرى كالصين تطلب بالفعل من مصر وعدد من الدول جلود الحمير لاستخدامها في صناعات متعددة مقابل مبالغ مالية عالية، وهو ما جعل الكثيرين يفكرون في "تجارة الحمير".

الخبر البيطري، لطفي شاور، أكد أن غياب الرقابة من جانب حكومة الانقلاب هو سبب أساسي في انتشار لحوم الحمير، لافتاً إلى أن مصر

الآن في مرحلة كارثية، خصوصًا في ظل سعي الحكومة لذبح الحمير وتقديمها كوجبات لأسود حديقة الحيوان

وأضاف: "مصر يوجد بها أكثر من 100 أسد بحدائق الحيوانات المختلفة والسيرك، وبالتالي فإن توفير لحوم حمير لكل هذه الأعداد أمرًا ليس بالسهل ويفتح المجال واسعا لتجارة لحوم الحمير".

وأشار شاور، إلي أن كل شيء أصبح متوقع الآن مع ضعف الرقابة علي الأسواق وسمح بعض مسئولى الانقلاب بالهيئة العامة للخدمات البيطرية لبعض التجار بتجاوز القانون، فمن المؤكد أنهم يغطون أيضًا علي كوارث أخرى