

# قبل الذبح وبعده ☐☐ تعرف على أبرز مواصفات الأضحية السليمة

الخميس 22 يونيو 2023 11:34 م

يبحث العديد من المواطنين، عن مواصفات الأضحية السليمة وذلك استعدادًا لعيد الأضحى المبارك 1444هـ / 2023م، حتى يتمكنوا من الشراء دون الوقوع في فخ شراء أضحية مريضة ☐ ويمكن التعرف على مواصفات الأضحية السليمة قبل التوجه إلى الأسواق لشراء الأضحية، وهي:

## 6 مواصفات للأضحية السليمة

- 1 - يجب أن لا يقل عمر الماشية التي يتم اختيارها عن عام ☐
- 2 - يستلزم أن تكون الفروة والجلد سليمين خاليين من الجرب ☐
- 3 - العور البيّن والعرج البيّن والمرض البيّن والهزال العزيل للمخ، ويلحق بها ما كان مثلها أو أشد ☐
- 4 - ضرورة التأكد من ألا تكون أحد قرونها مكسورة، أو أذنه مجروحة ☐
- 5 - أن تكون الأضحية ملكًا للمضحّي، وتصح أضحية الوكيل من مال موكله بعد طلب الإذن منه ☐
- 6 - لا تصح الأضحية بالمرهون من الضأن أو البقر أو الإبل ☐

## 7 نصائح بعد شراء الأضحية

- بعد التأكد من الأضحية واختيار أفضلها من حيث الوزن والصحة وأيضًا السعر، يفكر البعض في الطرق التي سيتم تسمين الأضحية بها حتى موعد الذبح، ونسوق إليك أفضلها في النقاط التالية:
- 7 - ابحث عن أقرى مرعى بالقرب منك واتفق مع صاحبه على تسمين الأضحية (سواء كانت أغنًا أو ماعزًا أو أبقارًا أو غيرها) وحدد معه السعر المناسب للتسمين في اليوم الواحد ☐
- 8 - تابع بنفسك عملية التسمين واحرص على الذهاب للمرعى يوميًا لترى بنفسك أضحيته وحجم التغيير الذي حدث لها، وما إذا كان يتم تسمينها بشكل جيد أم لا ☐
- 9 - اتفق مع جزار أو مجزر مبكرًا، وادفع له ثمن ذبح الأضحية ورتب أولوياتك حتى لا تصبح فريسة للوقت أو يسبقك آخرون ☐
- 10 - يبدأ وقت الأضحية بعد صلاة عيد الأضحى المبارك إلى عصر اليوم الثالث من أيام التشريق لعيد الأضحى، وتذبح في النهار فقط، مع العلم أن الأضحية إذا ذُبحت قبل صلاة العيد فإنها لا تعدّ بحكم الأضحية ☐
- 11 - أن يكون الذبح في الإبل نحرًا بحيث يتم نحر الإبل قائمة معقولة يدها اليسرى، فإن صعب على المضحي ذلك ذبحها وهي باركة، أمّا غير الإبل فيتم ذبحها وهي على جانبها الأيسر فإن صعب ذلك وكان الذبح أيسر ذبحها على جنبها الأيمن، ويسن للمضحّي أن يضع رجليه على رقبتها ليتحكم بها ☐
- 12 - حدد مصادر توزيع الأضحية جيدًا، واتبع شروط التوزيع وتقسيماها في أكياس معينة لتسهّل عليك عملية التوزيع ☐
- 13 - إذا كنت ترغب في إرسال أجزاء من الأضحية لأقارب يبعدون عنك مسافة بعيدة، اتفق مع أحد الأشخاص أو إحدى شركات النقل لتسهّل عليك الأمور ☐

## 7 نصائح بعد ذبح الأضحية

- 14 - يجب عليك ان تتريث وأن تعطي الحيوان الوقت الكافي لعملية الإدماء الكامل ☐
  - 15 - بعد السلخ نقوم بفحص القلب، والكبد، والكلية، والغدد الليمفاوية ☐
  - 16 - بعد الذبح والسلخ وتعليق الأضحية يجب التأكد من أن لون الجسم طبيعي، حيث إن تغير اللون للأصفر أو الأحمر الداكن يدل على أن الأضحية كانت محمولة ☐
  - 17 - يتم الفحص الداخلي للحيوان من خلال فحص القلب بشقوق عرضية؛ والتأكد من خلوه من الحويصلات الشريطية ☐
  - 18 - يتم فحص الكبد من خلال التأكد من كونه طبيعيًا وخاليًا من الأكياس المائية والخراريج أو الديدان الكبدية، وغيرها من العلامات المرضية ☐
  - 19 - يتم فحص الكلية للتأكد من عدم وجود أي التهابات ☐
  - 20 - يتم فحص الغدد الليمفاوية أمام الكتف، وبين الأضلاع للتأكد من عدم وجود خراريج أو نزف أو تكلسات ☐
- وينبغي على المضحي أن يدقق في الأسواق أو التجار الذين سيشتري منهم أضحيته، وأن يلتزم بشروط الذبح الشرعية والصحية، وأن يتعد عن الذبح العشوائي؛ لضمان عدم انتشار الأوبئة والأمراض ☐