

تذبح الأرانب من أجل تسويق لحمها. وذبح الأرانب في المجازر الخاصة بها أمر مكلف؛ لذا يجب أن يتوافر في المزرعة عامل ماهر بهذه المهنة، ويجب أن يعرف التفاصيل الآتية:

#### ١- العمر المناسب للذبح:

الأرانب تكون جاهزة للتسويق عند عمر ٨-١٠ أسابيع لو أُجرى تغذيتها بأغذية مرتفعة في الطاقة والبروتين، وعادة يكون وزن الأرنب عند هذا العمر ١,٥ كجم. وعادة ما تصنف الذبيحة إلى أرانب للشوى، وهى الذبيحة التى يكون وزنها أقل من ١,٥ كجم، وهى أصلح للتحمير. وأنسب وقت للذبح هو من ٢-٣ أشهر.

#### ٢- التجهيزات لعملية الذبح:

تحجز الأرانب المراد ذبحها فى غرفة خاصة، ويمنع تقديم الأعلاف لها قبل ذبحها بمدة ٦-١٢ ساعة بينما يوفر لها مياه الشرب حتى وقت الذبح، ويجب الانتباه جيداً إلى أهمية إراحة الحيوان وتهدئته؛ لأنه ثبت علمياً أن هناك هرمونات الخوف (خاصة الأدرينالين) تسمى لطعم اللحوم ولقوامها بعد الذبح، لكن إن تم إراحة الحيوان وتهدئته فسوف ترجع هذه الهرمونات إلى مكانها وسوف يستخدم الحيوان جميع قواه غير المنهارة من الخوف عند الذبح للنفذ وإخراج الروح وبالتالي تصفية أفضل للدم وشد



## خطوات ذبح وتجهيز الأرانب في المزارع الصغيرة



## قبل عملية الذبح، يجب إبعاد الغذاء من أمام الأرانب بنحو ٦- ١٢ ساعة، وفي المقابل يوفر لها ماء الشرب

قوام اللحم.

### ٢- الذبح:

عند الذبح يتم قطع الأربعة:  
الوريد الوداجي، الشريان السباتي  
والمرىء والقصبه الهوائية، ويفضل  
ألا يكون القطع كبيراً حتى لا يتسخ  
الجلد والفراء بالدم.  
لذا يجب ألا يرى الأرنب السكين  
وإذا يرى الدم أو يرى أرنباً آخر  
يُذبح أمام عينيه وأن يتم سقيه قبل  
الذبح. بعد إتمام عملية الذبح يتم  
قطع الذيل والرجل الحرة الخلفية  
عند وصلة العرقوب. كذا تُقطع  
الأقدام الأمامية.

### ٤- كيفية سلخ الأرنب المذبوح:

يفضل عادة سلخ الأرناب بعد  
ذبحها مباشرة حيث مازالت بها  
حرارة الجسم، فيعلق الأرنب من  
رجليه الخلفيتين ويشق بينهما على  
هيئة رقم (٧) ثم ينزع الجلد ويشد  
به إلى الإمام والأسفل نحو الرأس  
والرقبة فيخرج الجلد مثل الكيس  
المقلوب حيث يصبح الفراء إلى  
الداخل والجلد من الخارج ثم ينزع

الجلد بالكامل. بعد ذلك يزال الدهن  
من الجلد أينما وجد متجمعاً دون  
شق الجلد أو تشويه الفراء أو  
اتساخه.

### ٥- نزع الأحشاء الداخلية:

بعد سلخ الذبيحة، تشق البطن  
لأسفل مع الاحتياط لعدم قطع

## عملية السلخ تتطلب

### مهارة معينة؛

## كي لا تتشوه الذبيحة

## أو يفسد الفرو أو يتأثر

## اللحم بإفراز العصارة

## الصفراوية



حيث إن مادة الصفراء الخضراء اللون الخاصة بالحويصلة الصفراوية مُرة ويجب ألا تُبعثر على الجسم.

■ تغمر الذبيحة في ماء بارد بعد تنظيفها لمدة تصل إلى ١٥ دقيقة.

#### ٧- تبريد اللحم:

بعد إزالة جميع الأعضاء الداخلية تُغسل الذبيحة جيداً وتُبرد بأسرع وقت ممكن، ويمكن تبريد الذبيحة عن طريق ماء مثلج أو تعليقها في الثلاجة أو في درجة حرارة منخفضة.

#### ٨- تعبئة وتخزين اللحم:

تعبأ الأرنب بشكل جذاب استعداداً للعرض والتسويق.

٩- نسبة التصافي والنتاج الكلى من لحم الأرنب: نحو ٥٠٪.

## من الضروري تهدئة الحيوان قبل ذبحه .. فلا يرى السكين الذي سيذبح به.. ولا يرى دماء ولا يذبح حيوان آخر أمامه

■ عند إجراء عملية السلخ يتم وضع الأصابع بين الجلد والجسم ويراعى في عملية السلخ أن يترك دهن الجانبين على الأرنب وليس على الجلد.

■ يقطع الذيل.

■ يتم قطع عظمة الحوض عن طريق إدخال سكين من أعلى.

■ تشق البطن لأسفل ثم يتم نزع الأحشاء الداخلية.

■ يتم الاحتفاظ بالأجزاء المأكولة، وهى: القلب والقونصة والكبد والرأس.

■ تزال الحويصلة الصفراوية بعناية دون قطعها أو تهشيمها،

المثانة أو الأمعاء أو المعدة، تجذب الأحشاء عن طريق القبض على المعدة ويثبت الكبد فى مكانه بواسطة إبهام اليد الأخرى، تترك الكليتان والكبد والقلب والرئتان فى أماكنها. كما يتم نزع كيس المرارة أو (الحويصلة الصفراوية) الذي يوجد ملتصقاً بالكبد ويتم ذلك بحذر شديد حيث إن انفجارها يؤدي إلى حدوث الطعم المرفى اللحم. ثم بعد ذلك ينظف جوف الأرنب بالماء بشكل جيد.

#### ٦- ما يجب مراعاته عند الذبح:

■ إبعاد الغذاء من أمام الأرنب قبل الذبح بحوالى ٦-١٢ ساعة.

■ عند الإمساك بالأرنب يجب أن يكون ذلك بعناية حتى يتم تجنب أى كدمات وحتى لا يؤدي ذلك إلى صبغ الجلد باللون الأزرق.

■ يتم سن جميع الأدوات المستخدمة فى الذبح.

■ تعليق الذبيحة من رجليها حتى تتم تصفية الدم.