



- الفرق بين لحم الخنزير وبقاى اللحوم
- علامات تمييز الذبيحة قبل شرائها
- دهن الخنزير مفتاح للتعرف عليه
- عدد من التجارب المنزلية العملية لاكتشاف الفرق

لحم الخنزير .. كيف تفرق بينه واللحوم الأخرى

بضدها تعرف الأشياء | نصائح تنجيك من شرائه أو أكله

منذ أن قررت الحكومة المصرية إعدام الخنازير كإجراء احترازي لاحتواء مصدر عدوى "أنفلونزا الخنازير" المنتشرة حاليا بأكثر من ٣٠ دولة، شاعت المخاوف من تسرب لحومها إلى الأسواق.

ولما أعربت جموع المصريين عن قلقها من عدم قدرتها على تمييز لحم الخنزير عن باقي أنواع اللحوم الحمر؛ نظرا لعدم اعتيادها على رؤية هذا النوع من اللحم، فإليك بعض الطرق التي يمكن بها تفرقة لحم الخنزير عن غيره من اللحوم وتمييزه.



لا توجد طريقة يمكن بها تمييز لحم الخنزير المعري عن غيره من مقريات اللحوم الأخرى؛ لذا ينصح المختصون بالابتعاد عن اللحم المفروم سابق الفرم، وكافة أنواع اللحوم المصنعة.

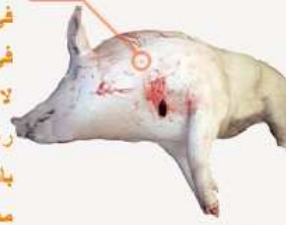
لحم الخنزير .. كيف تفرق بينه واللحوم الأخرى

بضدها تعرف الأشياء | نصائح تنجيك من شرائه أو أكله



نظرا لغلظ رقبة الخنزير واكتنازها بالشحم لا يتم ذبحه، وإنما يطن بنصل حاد طويل في القلب مباشرة. يؤدي ذلك لتجمع الدماء في منطقة الصدر عند تطيق الحيوان، حيث لا تستنزف دماؤه كما في الزكاة بالذبح. رغم تباين البنية الواضح مع تلك الخاصة بالضأن، فإذا استشكل التمييز بينهما والحيوان معلقا لفصل الرأس والأظلاف فإن أصل رقبة الخنزير تكون غليظة جدا. أيضا ابحث عن مكان اللبنة

طبقة شحم سميكة
خلف الجلد تتراوح
بين ٥ و٧ سم



الذبيحة أو الموقودة



IslamOnline.net April 2009

لحم الخنزير .. كيف تفرق بينه واللحوم الأخرى

بضدها تعرف الأشياء | نصائح تنجيك من شرائه أو أكله



جلد الحيوان غالبا مازال موجوداً

يحتاج الخنزير لمجازر ذات استعدادات خاصة، ولا يوجد بمصر سوى مجزران فقط مجهزان لذبح الخنازير. فمثلا لا يتم سلخ الخنزير المذبوح كما في باقي أنواع الماشية، وإنما يتم سمط شعره كالدجاج بالمياه الساخنة، وهذا يحتاج لأجهزة ومعدات خاصة، وهو ما تتطلبه باقي مراحل إعداد الخنزير المذبوح، وحيث أن هذا غير موجود بسائر مجازر مصر، فإنه يتوقع إذا كانت جثة الحيوان كاملة، أن يكون بجلده، وهذا يصنع فارقا واضحا يميزه عن الخروف المذبوح مثلا إذا تقاربت جثتيهما.

ابحث عن مكان الإلية في ذبيحة الضأن الكاملة وكذلك الختم الأحمر المميز لها.



الرقبة رفيعة وطويلة.

إذا عانت الخنازير معدة بشكل قانوني فإن عليها خاتما مستديرا أزرقا لامعا وفي الغالب لا يتوقع أن يكون موجوا

IslamOnline.net April 2009

لحم الخنزير .. كيف تفرق بينه واللحوم الأخرى بضدها تعرف الأشياء | نصائح تنجيك من شرائه أو أكله

قطع اللحم

يوصي المختصون بشراء قطع النحم من مصادر موثوقة بها ويستحسن ألا تكون سابقة الإعداد والتجهيز والتغليف، بل يفضل أن يتم قطعها أمام العين من الذبيحة أو جزء كبير منها



يتميز لحم الخنزير بالشكل المرمرى؛ أي بتقلل عروق الدهون بكثافة داخل أنسجة اللحم، الأمر الذي يكسبه مذاقه المميز.

لحم الخنزير .. كيف تفرق بينه واللحوم الأخرى بضدها تعرف الأشياء | نصائح تنجيك من شرائه أو أكله

قطع اللحم

معظم أنواع اللحوم الحمر يتجه لونها للأغمق عند سلقها بينما يتجه لحم الخنزير للأفتح مقتربا من الأبيض



خنزير

نون أغمق للانسجة الحمر
دهن سميك ينف الشريحة



بتلو



بقري



ضأن

الانسجة الحمراء تكون غامقة اللون لاحتباس الدم بها، نظرا لطعنه لا ذبحة ولكن تداخل الدهن بكثافة معها وتغلله فيها يكسبها لونا أفتح شيئا ما. لحوم الخنزير الموجود بالغرب تكون فاتحة لوجود طرق أخرى يتم بها استنزاف دم الخنزير

لحم الخنزير .. كيف تفرق بينه واللحوم الأخرى

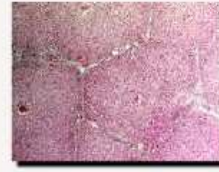
بضدها تعرف الأشياء | نصائح تنجيك من شرائه أو أكله

الكبد والطحال



يتمتع كبد الخنزير بخاصية ليست موجودة في كافة أكباد الذبائح الأخرى، وهي أن سطحه إذا تعرض للشد، ظهرت عليه خلايا سداسية منتظمة مثل تلك التي نشاهدها في خلايا النحل

تجربة منزلية لفحص الكبد



هكذا يبدو سطح كبد الخنزير عند شده

لحم الخنزير .. كيف تفرق بينه واللحوم الأخرى

بضدها تعرف الأشياء | نصائح تنجيك من شرائه أو أكله

الدهن

تجربة منزلية بسيطة على دهن نين للتأكد من نوع لحم قبل طهوه في حالة الشك من قطعة لحم، يمكن أخذ بعضا من دهنها وإذيقته على نار هادئة ثم صبه في إناء وتركه لكي يتجمد أو وضعه على رف التلاجة، فإن كان دهن خنزير فإن سطحه لن يكون أملسا كسائر دهون الذبائح الأخرى وإنما يتشكل على هيئة دوائر متحدة المركز



سطح دهن الخنزير المسال يتجمد كمقطع في بصلة

يؤكد المسؤولون بمصر استحالة خلط لحوم الخنزير مع لحوم الماشية في منتجات اللحوم المصنعة نظرا لتباين الخصائص الفيزيائية والكيميائية لدهن الخنزير كالكثافة النوعية مثلا، وأنه عند وقوع غش فسوف يحدث فصل في مكونات المنتج.

يتميز الخنزير على نحو عام بارتفاع حاد في نسبة الدهون تتجاوز ٥٥% وهذه النسبة المرتفعة هي التي تكسبه الطراوة واللينة الفائقة عند شيه مثلا. وتؤكد إقادات بعض القصابين أن دهن الخنزير يتميز برائحة زنخة غير محببة لاسيما بمصر حيث يتم تربية الخنازير على القانورات ومخلفات القمامة.



الدهن في لحم الخنزير أكثر من ٥٥%

لحم الخنزير .. كيف تفرق بينه واللحوم الأخرى بضدها تعرف الأشياء | نصائح تنجيك من شرائه أو أكله

الطعم والرائحة

يقول المختصون أن لحم الخنزير به نسبة عالية من السكريات شأنه في ذلك شأن لحم الخيول والحمير، ولذلك سوف يكون مرق ولحم الخنزير "مسكر" بشكل واضح خلافا للمعتاد من طعوم اللحوم الأخرى.

إذا كان الطعم غريبا على
غير المعتاد على نحو واضح
و"مسكر"، ابدأ في الشك

أيضا يقول من اعتاد على التعامل مع لحم الخنزير أن القمامة التي يتغذى عليها خنازير مصر أكسبت لحومها رائحة واضحة 'الزفارة' تزيد بزيادة عرضة اللحم للهواء حيث أنه أسرع أنواع اللحوم فسادا وكما هي مميزة له. فإن رائحة النشادر مميزة لرائحة لحم الضأن ومن ثم يسهل التفرقة والتمييز بينهما.

