

কোরবানির পশু জবাই, চামড়া ছাড়ানো এবং সংরক্ষণে করণীয়

জবাইপূর্ব প্রস্তুতি

- জবাই করার পূর্বে পশুকে ভালভাবে গোসল করিয়ে নিতে হবে যাতে পশুর দেহে কোন ময়লা না থাকে।
- জবাইয়ের ১২-১৪ ঘন্টা পূর্বে (আগের রাত থেকে) পশুকে দানাদার খাবার দেয়া বন্ধ করতে হবে কিন্তু জবাই করার ২ ঘন্টা পূর্বে পশুকে প্রচুর পানি পান করাতে হবে। এতে পশুর দেহ থেকে চামড়া ছাড়ানো সহজ হবে।
- পশু শোয়ানোর পূর্বেই জবেহ করার স্থানে ছোট্ট একটি গর্ত করে নিতে হবে এবং শোয়ানোর পর পশুর মাথা গর্তেও কাছাকাছি নিয়ে জবেহ করলে রক্ত ঝরে গর্তে গিয়ে জমা হবে।



পশু শোয়ানোর নিয়ম

- পশুকে জবাই করতে মাটিতে শোয়াবার সময় সাবধানতা অবলম্বন করতে হবে, যেন পশুর দেহে চোট লেগে চামড়া খেতলে না যায়।
- একটা ১০-১২ হাত মাপের শক্ত দড়ি দু'ভাজ করে দড়ির বন্ধ প্রান্ত দু'ভাজানো পশুর পেটের নিচ দিয়ে অপর দিকে নিয়ে পশুর শিরদাড়ার কাছাকাছি পর্যন্ত উপরে উঠান। এরপর দু'ভাজ করা দড়ির খোলা প্রান্ত পশুর পিঠের উপর দিয়ে বন্ধ প্রান্তের মধ্যে ঢুকিয়ে এক প্রান্ত পশুর মাথার দিকে এবং অন্য প্রান্ত পশুর লেজের দিকে নিয়ে দু'প্রান্ত থেকে সজোরে টানলে পশু সহজেই মাটিতে শুয়ে পড়বে।

চামড়া ছাড়ানো



- অবশ্যই দক্ষ ব্যক্তিকে দিয়ে পশুর চামড়া ছাড়তে হবে।
- পশু জবেহ করতে তীক্ষ্ণ ধারালো বড় ছুরি এবং চামড়া ছাড়ানোর জন্য তুলনামূলকভাবে কম ধারালো মাথা বাঁকানো ছোট ছুরি ব্যবহার করতে হবে।
- জবাই করার পর পশুর দেহ নিস্তেজ হয়ে গেলে পশুকে চিৎ করে শুইয়ে দু'পাশে ঠেস দিতে হবে। এতে চামড়ায় ছুরির কাটা দাগ লাগার সম্ভাবনা থাকেনা।
- প্রথমে ছুরি দিয়ে চার পায়ের ক্ষুরের সামান্য উপরে রিং এর মত করে চামড়া কেটে দিতে হবে।
- বড় ছুরির অগ্রভাগ দিয়ে জবাই করার স্থান থেকে গলা, সিনা ও পেটের মাঝখান বরাবর অভকোষ/ওলানের পেছনে মলদ্বার পর্যন্ত সোজাসুজি চামড়া ফেড়ে নিতে হবে।
- সামনের দু'পায়ের হাঁটু বরাবর সিনা পর্যন্ত চামড়া ফেড়ে সিনার উপর দিয়ে কাটা অংশের সাথে মিলিয়ে দিতে হবে।
- একই ভাবে, পিছনের দু'পায়ের হাঁটু থেকে অভকোষের মাঝ বরাবর চামড়া কেটে প্রথমস্ত লম্বা কাটা দাগের সাথে মিলিয়ে দিতে হবে।
- কোনক্রমেই চামড়ায় যে কোন কাটা দাগ আকাঁকা না হয় সেদিকে সতর্ক দৃষ্টি রাখতে হবে।
- ছোট পশুকে গাছের ডালে বা ঝুলনের সাথে ঝুলিয়ে চামড়া ছাড়ানো সুবিধাজনক।
- চামড়া ছাড়ানোর সময় চামড়ার সাথে কোনক্রমেই যেন গোস্ত, চর্বি বা ঝিল্লি লেগে না থাকে সেদিকে খেয়াল রাখতে হবে।

চামড়া সংরক্ষণ

- চামড়া ছাড়ানোর পর ছাড়ানো চামড়া মাটিতে ছেঁচড়ানো যাবেনা।
- চামড়া ভালভাবে পানিতে ধুয়ে লেগে থাকা রক্ত, গোবর এবং কাদাযুক্ত মাটি পরিষ্কার করতে হবে।
- চামড়ায় লেগে থাকা অতিরিক্ত গোস্ত, চর্বি এবং ঝিল্লি ছুরি দিয়ে ভালভাবে উঠিয়ে ফেলতে হবে (যদি থাকে), তা' নাহলে ঐ সমস্ত স্থানে লবণ প্রবেশ করবে না।
- ছাড়ানোর পর চামড়া যত শীঘ্র বিক্রয় কেন্দ্রে পাঠাবার ব্যবস্থা করতে হবে।
- ৫-৬ ঘন্টার মধ্যে চামড়া বিক্রি না হলে তা সংরক্ষণের ব্যবস্থা নিতে হবে।
- চামড়ার গোস্তের পিঠ উপরের দিকে রেখে মুঠি মুঠি লবণ ছড়িয়ে হাত দিয়ে ভালভাবে ঘসে তাতে লবণ লাগিয়ে দিতে হবে।
- প্রথমবার লাগানো লবণ চুষে নিলে আরও একবার লবণ ছড়িয়ে দিতে হবে।
- প্রতিটি গরুর চামড়ার জন্য ৫-৭ কেজি, এবং প্রতিটি ছাগল/ভেড়ার চামড়ার জন্য ১.৫-২ কেজি লবণ দরকার হয়।



শ্লোগান

- ❖ যত্র তত্র পশু জবাই না করে নির্দিষ্ট স্থানে পশুজবাই করতে হবে।
- ❖ পরিবেশ দূষণ রোধে কোরবানির বর্জ্য/উচ্ছিষ্ট অপসারণের পর ওই স্থানের রক্ত ভালভাবে ধুয়ে পরিষ্কার করে সেখানে জীবাণুনাশক, চুন বা ক্লিচিং পাউডার প্রয়োগ করতে হবে।

চামড়া একটি মূল্যবান জাতীয় সম্পদ। তাই সঠিক পদ্ধতিতে পশুদেহ হতে চামড়া ছাড়ানো এবং সংরক্ষণ করা আপনার, আমার সবার দায়িত্ব।

প্রচারে: উপজেলা প্রাণিসম্পদ অফিস ও ভেটেরিনারি হাসপাতাল, মুকসুদপুর, গোপালগঞ্জ।

www.dls.muksudpur.gopalganj.gov.bd

