



تربية سلالات اللحم والفرو

أرانب اللحم

إذا كنت تربي قطيعك لإنتاج اللحم، فإنك ستحصل على ٢ كجم من اللحم بعد عمر شهرين فقط.

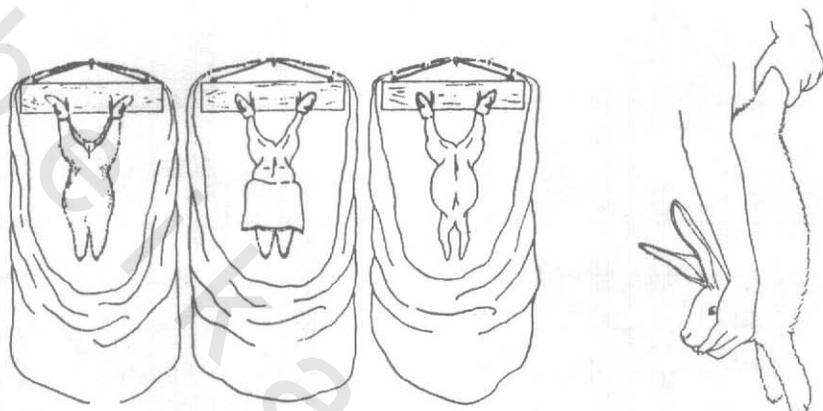
ولحم الأرانب من اللحوم الشعبية في مصر ويقبل عليها المستهلك المصري، كما أن لحوم الأرانب تمتاز بسهولة الهضم وقلة الدهون حيث تتوزع على الجسم وهي من أكثر الحيوانات إنتاجاً فتعطى في العام ٤٠ - ٥٠ نتاجاً هذا بالإضافة إلى كفاءتها العالية في نسبة التحويل الغذائي، فكل كيلو جرام لحم يحتاج إلى ٢,٥ كيلوجرام علف مالئ ومركز.

ولتسمين الأرانب لإنتاج اللحم فإنها بعد الفطام مباشرة تنقل لقطيع التسمين وتتغذى على عليقة خاصة، أما الذكور المراد تسمينها فيجب خصيها بالجراحة لتحسين خواص اللحم وزيادة سرعة النمو وهدوء طباعها بحيث يمكن جمع الذكور مع بعضها دون التناحر فيما بينها، ويجب اتباع برامج الخلط والتهجين في سلالات إنتاج اللحم للجمع بين أكثر من صفة، مثل كثرة عدد الولادات، وكثرة الإنتاج في الولادة الواحدة، ووفرة اللبن. وعليقة التسمين تحتوى على نسبة ١٨% بروتين ودهن بنسبة ٣% وألياف بنسبة ٦-١٤%.

كيف تذبح وتضفي لحم الأرانب ؟

ولذبح الأرنب بسهولة، امسك الأرنب من رجليه، ومع التكبير تمرر السكين بسرعة على الرقبة من أسفلها، واكسر الرقبة ثم افصلها عن باقى الجسم ويمكن تثبيت الأرنب من أقدامه إما على حامل بواسطة مسامير حادة حتى يسهل غرس القدم في طرفها الحاد، وإزالة الفروة اقطع حول

عرقوب القدم ثم شق الفروة من داخل القديم (انظر تحديد القطع بشكل ٣٩) ثم اجذب الفروة لأسفل من على الجسد كما لو كنت تخلع بلوفر ترتديه، ولتنظيف الأرنب من الأحشاء الداخلية اقطع حول فتحة الاست بين الفخذين ولأسفل فى البطن واسحب الأحشاء الداخلية للخارج وخلص منها القلب والكبد وضع الباقي فى كيس نايلون للتخلص منه.



طريقة خلع الفروة من الأرنب بعد ذبحه

أبسط طريقة لذبح الأرنب

طريقة تقطيع لحم الأرنب :

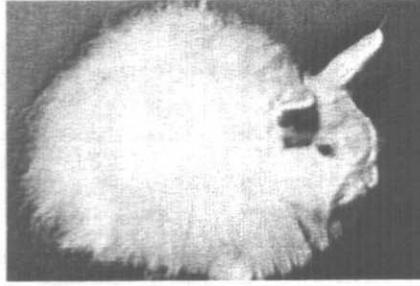
على لوحة التقطيع انقل الأرنب على ظهره واقطع الأرجل الخلفية، ثم اقطع الظهر إلى جزئين أو ثلاثة معتمداً على حجم الأرنب، وقطع الأرجل الأمامية.

اغسل جميع الأجزاء تحت مياه الصنبور، ويفضل وضعها فى الثلجة مباشرة قبل لفها أو تجميدها سواء للبيع أو للأكل.

أرانب الفرو والصوف

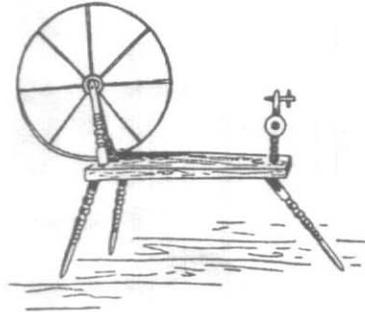
يمكنك التعرف بسهولة على أرنب أنجورا والذي يربى من أجل فروته والتي تشبه الصوف. وأرنب الأنجورا حجمه صغير إلى متوسط ولكنه يظهر أكبر من حجمه بكثير لكثرة الوبر، حيث إن طول هذا الصوف على جسمه يصل إلى ٩سم، وهذه الميزة توجد فى الأنجورا، أما الأنواع الأخرى فإن الفروة لا ترتفع بهذه الدرجة.

أرنب الأنجورا ANGORA WOOL:



ولذلك تربي لغرض آخر مع ميزة الفروة كإنتاج اللحم ، ورغم ذلك فبعض البلاد تفضل الأنواع ذات الفروة القصيرة، مثل أمريكا ومصر، حيث تستخدم فى بعض ملابس النساء أو المفارش أما الأصناف الطويلة فهذه يمكن استخراج الصوف منها على جهاز فرو الصوف اليدوى كما فى الشكل التالي والفراء يجب أن يكون ناعماً لونه أبيض أو رمادى، وعند مرورك باليد على ظهر الأرنب من جهة الذيل إلى الرأس (عكس اتجاه الفرو) فيعود الفراء إلى وضعه العادى مرة أخرى، وهذا يدل على جودة الفروة.

ويعطى الأرنب حوالى نصف كيلوجرام من الشعر فى السنة لصناعة الصوف ويحتاج إلى عناية يومية بتمشيطه ونظافته خوفاً من الأمراض الجلدية وحينما ينضج إما ينزع أو يقص من على الظهر بعد ترك اسم تقريباً لوقايتها، ويمكن الحصول على ٤ جزات فى العام من الأرنب وبطول ٨ سم كل مرة تقريباً.



أما الأصناف الثنائية مثل الشنشلا وركس والتي تجمع بين إنتاج اللحم والفرو فتستخدم الفروة بعد دباغتها وخاصة ذات الشعر الناعم وتستخدم

في عمل غطاء للرأس أو في أكمام ملابس الأطفال لتقيهم لسعات البرد أو المصنوعة الجلدية.

كيف تجهز الفروة ؟

١- يتم غسل الفروة بعد سلخها بالماء والصابون جيداً لإزالة المواد الدهنية ثم تجفف وتفرد على لوحة خشبية.

٢- تغطى سطحها السفلى بخليط من ملح الطعام والشبة بحيث تغطى سطحها تماماً وتترك لمدة ٣ أيام في الشمس مع رشها بالماء كل يوم ، ويكرر ذلك.

٣- تشد الفروة جيداً وتتقل للظل مع دهان الجلد الداخلى بقليل من الزيت.



طريقة فرد الجلد

