

ИСЛАМСКИ НАЧИН КЛАЊА ЖИВОТИЊА

[Српски – Serbian – صربي]

Закир Наик

Превод са енглеског

Сенад Реџеповић

Ревизија и обрада:

Ирфан Клица

Фејзо Радончић

Љубица Јовановић

2015 - 1436

IslamHouse.com

﴿ ذبح الحيوانات على الطريقة الإسلامية ﴾

« باللغة الصربية »

ذاكر عبد الكريم نايك

ترجمة: سناد رجبوفيتش

مراجعة:

عرفان كلينسا

رادونشيش فيزو

يوفانوفيتس ليوبيتسا

2015 - 1436

IslamHouse.com

ИСЛАМСКИ НАЧИН КЛАЊА ЖИВОТИЊА ЈЕ НЕМИЛОСРДАН

Зашто муслимани немилосрдно кољу животиње мучећи их и пуштајући их да полако, у боловима умиру?

Исламски начин клања животиња, познат као ез-зебх, увек је био мета жестоких критика од стране великог броја људи. Хајде да се у неколико тачака уверимо да је исламски начин клања животиња не само хуман, већ и научно најподеснији.

ИСЛАМСКИ НАЧИН КЛАЊА ЖИВОТИЊЕ

Глагол зеккејтум који се односи на клање, изведен је од речи зеках, што значи прочистити. Инфинитив од овог глагола је тезкијјех, што значи прочишћење. Исламски метод клања животиње захтева да се испуне следећи услови:

а) Животиња мора бити преклана оштрим ножем; За клање животиње морате користити оштар предмет (нож), а клање морате обавити брзо, да би се бол и патња код животиње свеле на минимум.

б) Приликом клања, животињи се мора пререзати душник, ждрело и обе вратне жиле; Зебх је арапска реч која значи преклати. Потпуно клање је

када се животињи прережу душник, ждрело и обе вратне жиле смештене са стране вратне шупљине. То ће проузроковати смрт животиње, без пресецања кичмене мождине.

в) Сва крв мора изаћи из тела;

Пре него се глава одвоји од тела, сва крв мора изаћи из тела животиње. Сврха тога је чишћење меса од крви, која је иначе јако погодно тло за развој штетних микроорганизама. Кичмена мождина не би требала бити пресечена, јер би се тиме оштетили нерви који иду ка срцу, проузрокујући срчани удар и задржавање крви унутар крвних судова.

КРВ ЈЕ ИДЕАЛНО ТЛО ЗА РАЗВОЈ БАКТЕРИЈА И ДРУГИХ ШТЕТНИХ КЛИЦА

Крв је средина која јако погодује штетним клицама, бактеријама, токсинима, итд. За исламски начин клања животиња кажемо да је најчистији, јер помоћу њега већина изазивача болести, бактерија и других штетних микроорганизама у крви, бива избачена заједно са крвљу.

МЕСО ОСТАЈЕ ДУЖЕ СВЕЖЕ

Месо животиње заклане на исламски начин дуже остаје свеже, због тога што у том месу нема

остатака крви, за разлику од мяса закланог другим методама.

ЖИВОТИЊА НЕ ОСЕЋА БОЛ ПРИЛИКОМ КЛАЊА

Брзо пресецање вратних жила прекида доток крви до можданог центра одговорног за осећај бола. Због тог животиња, приликом клања, не осећа бол. Док умире, животиња се помера, грчи, увија и удара ногама, не због тога што осећа бол већ због контракција и грчења мишића који остају без крви. На тај начин сва крв излази из тела.