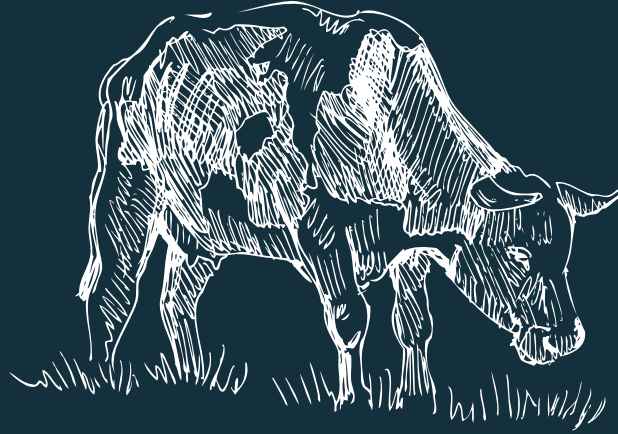


ÖNEMLİ NOTLAR;

- 1) Tüm poşetler, 100% doğaya karışabilen özellikte olup, **ARDA HAYVANCILIK** tarafından kurban sahiplerine ücretsiz olarak tedarik edilmektedir.
- 2) Tesisimizde, 08:00'dan itibaren sürekli ve ücretsiz olarak çay, kahve ve yiyecek servisi yapılmaktadır.
- 3) Kurban derileri, kurban sahiplerinin ortak kararları doğrultusunda vakıflar, camiler ve de Türk Hava Kurumlarına makbuz karşılığında bağış yapabilirler.
- 4) Bir adet kurbanın tüm işlemleri 30 dk - 45 dk içerisinde gerçekleştirilip, kurban sahiplerine teslim edilmektedir.
- 5) Kurbanlığın bol ilikli kaval kemiklerini, kurban sahiplerinin istekleri doğrultusunda hizar makinelerimizde küçük parçalar halinde personelimiz tarafından ayrı poşetlenerek teslim alınabilir.
- 6) Kurbanın kellesi, boynuzları kesilerek kurban sahiplerinin talepleri doğrultusunda kendilerine teslim edilebilir.



arda
HAYVANCILIK



- 📍 Sağlık Mah. 5. Sok. No: 26
Çorlu - Tekirdağ / TÜRKİYE
- ☎ +90 (532) 160 58 54
- ✉ info@ardahayvancilik.com
- 🌐 www.ardahayvancilik.com



arda
HAYVANCILIK

KURBANLIK KESİM REHBERİ



KURBANLARINIZIN NASIL KESİLDİĞİNİ BİLİYOR MUYDUNUZ ?

Ardâ Hayvancılık, kendi tarlalarından hasat ettiği yem hammaddeleri ile, kendi çiftliğinde kurbanlık büyük baş hayvanlarını özenle yetiştirmektedir.

Yetiştirilen kurbanlıklar Arefe günü, kısmen çiftlik koşulları sağlanmış kesim alanındaki depolara getirilmektedir bu sayede kurbanlıkların strese girmesi önlenmektedir.

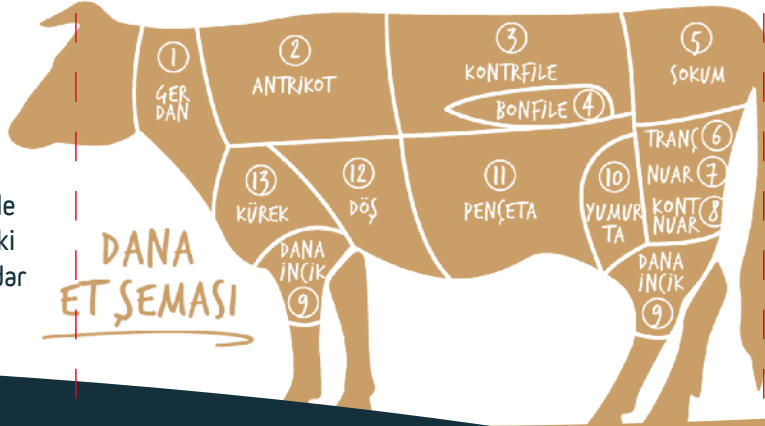
Kurban Bayramı'nın ilk günü, Bayram Namazı'na müteakip, 30'u aşkın personel ve profesyonel kasap ekibi eşliğinde;

- Kurban, depodan tüm iş güvenliği tedbirleri alınarak uzman ekibimiz tarafından çıkartılmaktadır
- Tavana asılı 2 adet elektrikli ceraskal sayesinde, kurbanı hiçbir zorlama ve zahiyat vermeyecek şekilde, kibleye doğru yavaşça yatırılır.
- İslami usüllere uygun bir biçimde Kurban sahiplerinin, kasaba verdiği vekaletin üzerine tekbir getirilip kurban kesilir.
- Kesilen kurban, elektrikli ceraskallar yardımı ile yerden 1 metre yukarıya kadar kaldırılıp, içerideki kanın tamamı ile boşaltıldığından emin olunana kadar herhangi bir işleme kesinlikle başlanmamaktadır.

e) Derisi, içkembesi, kellesi, akciğerleri, ayakları (yenilemeyen kısımlar) uzman kesim ekibi tarafından en hızlı şekilde ayrılır.

f) Ceraskaldaki kurbanlık, profesyonel kasap ekibi aracılığı ile, elektrikli testereler yardımı ile ön kollar, arka butlar, kaburgalar ve sakatatlar şeklinde ilk üniteye elektronik kantar üzerindeki çengellere takılır ve karkas kilo kurban sahipleri eşliğinde belirlenir ve kendilerine yazılı olarak beyan edilir. (Kurban bedeli, ilk üniteye elektronik kantara asılan karkas kilolar üzerinden hesaplanmaktadır.)

g) İlk üniteye kantarda tartım işlemi gerçekleştirildikten sonra, ön kollar küçük parçalar halinde kemiksiz yapılmak üzere, arka butlar küçük parçalar halinde kemiksiz yapılmak üzere, kaburgalar hizar makinası aracılığı ile 10 cm kare büyüklüklerinde "talebe göre daha büyük veya daha küçük parçalar halinde hazırlanabilir" ve sakatatlar küçük parçalar halinde kesilmek üzere ikinci üniteye sevk edilir. Bu aşamada, her bir uzuvu elleçleyen kasap personel en az 15 yıllık ve de kendi alanında uzmanlaşmış kişilerden oluşmaktadır.



h) İkinci üniteye parçalanmış ve kesilen kısımlar, kurbanın hiçbir uzuvu diğer bir uzuv ile karışmayacak şekilde personellerimiz aracılığı ile ayrıştırılıp üçüncü üniteye sevk edilmektedir.

i) Üçüncü üniteye, her bir uzuv tekrardan elektronik kantarlar sayesinde hissedar sayısına göre;

- Ön kol uzuvları eşit olarak hissedar sayısı kadar ayrı poşetlenmektedir.

- Arka but uzuvları eşit olarak hissedar sayısı kadar ayrı poşetlenmektedir.

- 10 cm kare ebatlarında parçalanmış kaburgalar eşit olarak hissedar sayısı kadar ayrı poşetlenmektedir.

- Hissedar sayılarına göre eşit ağırlıkta bölünen her bir sakatat (kalp, böbrek, iç yağlar, akciğerler, dalak vb.) hissedar sayısına göre ayrı poşetlenmektedir.

j) Hissedar sayısına göre verilen numaralı kartlar ile hissedarlar poşetler üzerindeki numaralara göre kura çekerler ve akabinde her bir hissedarın elinde 4 adet kurban poşeti olacak şekilde (ön kol, arka but, kaburgalar ve sakatatlar) teslim edilir ve kurban sahiplerine daha önce verilen kilo makbuzu ile ödeme noktasına yönlendirilir.

k) Kurban sahipleri, maksimum memnuniyetle tesisimizden ayrılırlar.