

بسم الله الرحمن الرحيم

مؤسسة الصقري للعلوم الحربية تقدم

طريقة تحضير سم الرايسين



#### المواد اللازمة:

- حبوب الخروع
- مطحنة القهوة
- مرشحات القهوة وقمع
- جرة زجاجية أو حاوية (وعاء) ذات قاعدة عريضة لتحسين التجفيف
- هاون ومدقة للطحن
- قفازات مطاطية وقناع للتنفس
- علبة من الكحول، ملاحظة هناك عدة أنواع للكحول تأكد ان يكون الكحول من نوع Denatured alcohol "
- رزمة صغيرة من سماد اليوريا المجفف تباع كغذاء نباتي
- هيدروكسيد الصوديوم "Sodium Hydroxide"



### الخطوات:

1. أجمع من 10 إلى 12 حبة من حبوب الخروع تكفي لجرعة واحدة قاتلة ثم قم بنقعها في مادة هيدروكسيد الصوديوم لمدة ٢٤ ساعة لتلين قشرة حبة الخروع.
2. إزل القشور وتجاهلها. ارتد قفازات مطاطية عند القيام بذلك للحماية من بروتين الريسين.
3. خذ الحبوب المقشرة واسحقها واهرسها، مطحنة القهوة تعمل ذلك جيدا. يجب ارتداء قناع الوجه.
4. خذ الخروع المهروس، حاول الحصول على حوالي 5 غرامات من المطحنة وضعها في الهاون والمدقة.
5. أضف 4 غرامات (1 ملعقة صغيرة) من مسحوق سماد اليوريا (اليوريا تسحب بروتين الريسين من المهروس).
6. اخلط المهروس مع مسحوق اليوريا في الهاون والمدقة واطحنه إلى مسحوق دقيق جدا.
7. ضع الخليط في قمع مصفي للقهوة. يمكن وضع القمع في جرة زجاجية لحمله والنقاط السائل المرشح.
8. اسكب 50 مل، حوالي ¼ كوب من الكحول من خلال الهريس لتصفيتها.
9. قم بتجميع المادة المذابة (الكحول) المصفى السائل والاحتفاظ بها في جرة زجاجية، وتخلص من الهريس المصفى.
10. ضع الجرة في منطقة مفتوحة لتجف لمدة يومين أو ثلاثة أو حتى تجف. ضعها في مكان مشمس لتسريع التجفيف والسماح لتشكل المسحوق في قاع الحاوية.
11. اكشط واجمع المسحوق المتبقي في قاع الجرة أو الوعاء أو المقلاة. هذا ريسين جاهز للاستخدام! البس قناع الوجه والقفازات.
12. خذ بعين الاعتبار إضافة مسحوق الريسين إلى المشروبات الساخنة مثل الشاي أو القهوة مع الحليب. وهذا من شأنه ان يحسن امتصاصه في الجسم. يمكنك أيضا إضافة الريسين إلى الطعام قبل الطبخ.

والله ولي التوفيق

مؤسسة الصقري للعلوم الحربية

لتواصل مع مؤسسة الصقري أتصل بنا على تيليجرام على هذا الحساب وأرسل له كلمة رابط أو . كي يرسل لك بوت المؤسسة الحالي

[@Sqr100](#)

