



نگاه حقوقی به مسأله محرمیت

فرزندخوانده‌ها

محرمیت فرزندخوانده



محمدزمانی

امروزه درصد زیادی از زوجین از ناباروری رنج می‌برند تا حدی که

خبرنگار چار دیواری

دیگر قادر به باردار شدن و داشتن فرزند همخون خود نیستند و به همین خاطر با یکدیگر توافق می‌کنند که کودکی را به عنوان فرزندخوانده، به سرپرستی بگیرند اما مسأله مهمی که در این مورد وجود دارد، در خصوص محرمیت زوجین با کودک است و به همین خاطر، راه‌های محرمیت فرزندخوانده در حقوق پیش‌بینی شده است.

به عبارت دیگر از آنجا که کودک نیاز به مهر و محبت از سوی سرپرستان خود دارد، لازم است که فرزندخوانده، در همان ابتدا به سرپرست خود محرم شود تا نیازهای عاطفی او برطرف گردد و به دلیل اهمیت این موضوع، هم در فقه و هم در قانون، راهکارهایی برای محرمیت فرزندخوانده بیان شده است.

در ابتدا لازم به ذکر است که مطابق قانون مدنی، محارم به سه دسته نسبی یا سببی و رضاعی تقسیم می‌شوند. محارم نسبی یعنی محرمیتی که به دلیل رابطه خونی بین دو شخص ایجاد می‌شود، در حالی که محارم سببی، نسبتی است که به دلیل ازدواج میان دو شخص ایجاد می‌شود. توجه به این نکته ضروری است که رابطه سرپرست و فرزندخوانده در قالب هیچ یک از موارد فوق قرار نمی‌گیرد.

بنابراین برای ایجاد محرمیت، امکان پیوند نسبی به دلیل نداشتن رابطه خونی متغی است، ولی تحت شرایطی می‌توان رابطه سببی را برقرار کرد؛ به این نحو که اگر فرزندخوانده پسر باشد، بین او و دختر خانواده (فرزند نسبی) صیغه محرمیت جاری می‌شود و در این صورت مادر خوانده با وی محرم خواهد شد. همچنین اگر فرزندخوانده دختر باشد، صیغه محرمیت او با پسر خانواده جاری می‌شود و در این صورت پدر با او محرم می‌شود.

رضاع به معنی شیر دادن به کودک است و منظور از قرابت رضاعی این است که قرابت و خویشاوندی‌ای که از طریق شیر خوردن ایجاد شود. حال برای محرمیت از این طریق لازم است شرایطی رعایت شود که این ضوابط در ماده ۱۰۴۶ قانون مدنی آمده است.

اولین شرط این است که شیر زن باید از حمل مشروع حاصل شده و مستقیم از پستان زن مکیده شود. از طرف دیگر طفل لااقل یک شبانه روز یا ۱۵ بار متوالی باید شیر کامل بخورد؛ بدون این که در بین، غذای دیگری یا شیر زن دیگر را خورده باشد. شیر خوردن طفل قبل از تمام شدن دو سال از تولد او باشد. مقدار شیری که طفل خورده است از یک زن و از یک شوهر باشد. بنابراین اگر طفل در شبانه روز مقداری از شیر یک زن و مقداری از شیر زن دیگر بخورد، موجب حرمت نمی‌شود، اگرچه شوهر آن دوزن یکی باشد و همچنین اگر یک زن یک دختر و یک پسر رضاعی داشته باشد که هر یک را از شیر متعلق به شوهر دیگر شیر داده باشد، آن پسر یا آن دختر، برادر و خواهر رضاعی نبوده و ازدواج بین آنها از این حیث ممنوع نیست.

ترفند

خواص و طرز تهیه آرد برنج

این برنج، نان و شیرینی می‌شود نه پلو

آرد برنج محصولی است که از آسیاب کردن دانه‌های شکسته شده برنج به دست می‌آید. این آرد فاقد گلوتن منبعی غنی از فیبر، ویتامین B، مواد معدنی نظیر فسفر، مس، منیزیم، قند، پروتئین، کربوهیدرات، چربی و... است.

این آرد در صنایع غذایی و برای تهیه انواع دسر مانند فرنی، شیرینی برنجی، حلوا، سوپ و... کاربرد دارد.

لیلاونکی

خبرنگار چار دیواری

نکته

نکته

برای تهیه آرد مخصوص شیرینی برنجی، نیاز به الک خیلی ریزی دارید. با الک‌های معمولی که در خانه وجود دارد، نمی‌توان آرد برنج مخصوص این شیرینی را تهیه کرد.

خواص و فواید آرد برنج

این آرد فیبر مورد نیاز بدن انسان را تامین می‌کند. از این رو، برای کسانی که مشکل یبوست دارند، بهترین گزینه است. برای جبران کمبود فیبر، بهتر است آرد برنج همراه با غذاهای پروتئینی مانند تخم مرغ مصرف شود.

سبب کاهش کلسترول و کنترل قند خون می‌شود

همان‌طور که پیش از این نیز به آن اشاره شد، این آرد حاوی فیبر فراوان است. این امر میزان کلسترول خون را کاهش داده و میزان قند خون را کنترل می‌کند.

در بهبود عملکرد کبد نقش دارد

در این آرد ماده‌ای به نام کولین وجود دارد. کولین به انتقال کلسترول و تری‌گلیسرید از کبد کمک می‌کند. از این رو، در بهبود عملکرد کبد نقش داشته و موجب حفظ سلامتی آن می‌شود.

برای چاقی صورت مفید است

برای چاق شدن صورت توصیه می‌شود قبل از خواب، دو قاشق از ترکیب این آرد، شیر خشک و نشاسته مصرف شود. این ترکیب کمک فراوانی به چاق شدن صورت می‌کند.

رفع‌کننده بوی بد زیر بغل

با پاشیدن مقداری آرد به زیر بغل می‌توان بوی بد آن را برطرف کرده و موجب نرمی آن شد. همچنین برای سفید کردن زیر بغل می‌توان بعد از حمام، مقداری از این آرد را به این نقطه از بدن کشید.

در تقویت مو مؤثر است این آرد منبعی غنی از ویتامین B است. این ویتامین به فولیکول‌های موجود در پوست سر کمک می‌کند تا سرعت تقسیم خود را افزایش دهد. این امر سبب افزایش حجم مو می‌شود. استفاده از ماسک آرد برنج به دلیل تغذیه و آبرسانی فولیکول‌ها سبب رشد موها می‌شود.

این آرد حاوی ویتامین B6، مواد معدنی نظیر فسفر، مس، روی، کلسیم، پتاسیم، منیزیم و آهن، قند، فیبر، پروتئین، کربوهیدرات، تیامین، چربی و... است.

برای تهیه این آرد بهتر است از همان دانه‌های شکسته استفاده شود. از آنجا که همه به این دانه‌ها دسترسی ندارند، می‌توانند به جای آن از دانه‌های کامل استفاده کنند. برای تهیه آرد برنج مرغوب بهتر است از برنج‌های مرغوب ایرانی که کیفیت بالایی دارند استفاده شود. در ادامه به روش تهیه این آرد می‌پردازیم.

ابتدا برنج را چند ساعت خیس کرده و آب آن را چند بار خالی کنید تا کثیفی موجود در آن از بین برود. به هیچ وجه از نمک یا ماده دیگر در خیس کردن برنج استفاده نشود.

بعد از این که برنج چند ساعت در آب ماند و به اصطلاح خیس خورد، آن را آبکشی کنید. سپس روی یک دستمال بریزید تا خشک شود. برای خشک شدن برنج بهتر است که زیر نور آفتاب یا در معرض هوای آزاد قرار گیرد. اجازه ندهید دانه‌ها کامل خشک شوند؛ بهتر است مقداری رطوبت همراه دانه‌ها بماند.

در صورت استفاده از دانه کامل برنج، آنها را بکوبید تا هم خردتر و هم نرم‌تر شوند. در این مرحله دانه‌ها آسیاب می‌شوند. آسیاب کردن دانه‌ها را باید تا زمانی ادامه داد که هیچ دانه درشتی مشاهده نشده و همه آنها خرد و نرم شده باشند. پس از آسیاب کردن، از الک عبور داده می‌شود تا دانه‌های درشت آن گرفته شود. سپس باز دوباره این دانه‌های الک شده خشک می‌شوند. بعد از آن از الک ریزتر عبور می‌دهند. پس از آن، آرد را کناری قرار می‌دهند تا کاملاً خشک شود. در این مرحله آرد برنج آماده است.



چگونه سخت‌ترین بخش خانه‌تکانی را ساده کنیم؟

شیشه‌های درخشان با چند راهکار ساده



فریده تهرانی

شیشه‌های تمیز و درخشان یکی از نشانه‌های مهم یک خانه

خبرنگار چار دیواری

تر و تمیز و یک مدیریت ویژه در خانه‌داری است. به همین دلیل هم در خانه‌تکانی نوروزی تمیز کردن شیشه‌ها یکی از مهم‌ترین و صد البته سخت‌ترین قسمت‌هاست که وقت و انرژی زیادی را از خانم‌های خانه‌دار می‌گیرد اما می‌توان با راهکارهایی این مسیر سخت را هموار کرد.

مخلول صابون

یک قاشق سوپ خوری مایع ظرفشویی را با چهار فنجان آب مخلوط کنید. از آنجا که آب سخت می‌تواند لکه بر جای بگذارد، بهتر است از آب نرم برای تمیز کردن پنجره‌ها استفاده کنید. آن را در بطری اسپری بریزید. قبل از این که پنجره را بشوید از پارچه‌ای مرطوب برای خلاص شدن از کثیفی به خصوص اطراف لبه پنجره یا قاب استفاده کنید.

اسفنج تمیز را در مخلول بیندازید یا این مخلول را روی شیشه برای پاک کردن پنجره اسپری کنید. مطمئن شوید اسفنج خیس نشده است. بعد از پاک کردن دستمال تمیز پاک کنید. همچنین می‌توانید از دستمال تمیز میکرو فایبر برای پاک کردن پنجره استفاده کنید. تنها کاری که باید انجام دهید این است که در یک زاویه سطح شیشه‌ای را پاک کنید.

سرکه سفید

چهار فنجان آب ولرم را به یک فنجان سرکه اضافه کنید. این مخلول را روی پنجره اسپری کنید تا از شر لکه یا اثر انگشت رها شوید. همچنین می‌توانید یک چهارم فنجان سرکه سفید را با دو فنجان آب و نصف قاشق چایخوری صابون مایع ترکیب کنید. پس از پاک کردن کثیفی از لبه پنجره، این مخلول را روی پنجره‌ها اسپری کرده و اسفنج نرم روی آن بمالید و با پارچه پاک کنید.

الکل

یک فنجان الکل و یک قاشق سوپ خوری آمونیاک را به یک فنجان آب اضافه کنید. این مخلول را روی پنجره‌ها اسپری کرده و به آرامی روی لکه‌ها بمالید. زمانی که لکه‌ها ناپدید شد، پنجره‌ها را با استفاده از یک پارچه کتان یا کهنه پاک کنید. از تمیز کردن پنجره‌ها در یک روز آفتابی اجتناب کنید، به خصوص زمانی که نور خورشید مستقیم به پنجره‌ها می‌تابد. نور خورشید مخلول را خشک خواهد کرد و خطوط آب باقی خواهد ماند.

لیمو

آب دو لیمو را فشار دهید و آن را صاف کنید. نصف فنجان سرکه سفید را به چهار فنجان آب اضافه کنید. عصاره لیمو و یک قاشق چایخوری از مواد شوینده مایع را به خوبی مخلوط کنید. این مخلول را روی شیشه اسپری کرده و با استفاده از دستمال نرم پاک کنید.