



جزئی‌ها با مستاجر

وکلی‌ها با مالک

■ هزینه‌های تعمیر کولر با مالک است یا مستاجر؟

امیرمحمدی

خبرنگار چار دیواری

با نزدیک شدن به فصل گرما و رسیدن موعده تعمیر کولرهای آبی، دغدغه هر مالک یا مستاجر این است که هزینه تعمیر کولر آبی باید با کدام یک از طرفین باشد. براساس ماده ۲۰ قانون روابط موجر و مستأجر ۱۳۵۶، تعمیرات کلی و اساسی مورد اجاره که مربوط به اصل بنا یا تاسیسات عمده منصوبه در آن از قبیل دستگاه‌های حرارت مرکزی و تهویه و آسانسور باشد، برعهده مالک است و تعمیرات جزئی و همچنین تزئین و تعمیری که مربوط به استفاده بهتر از مورد اجاره باشد، با مستاجر خواهد بود.

اگر هریک از دستگاه‌های اصلی ساختمان (مانند کولر، شوفاژ، آسانسور و ...) در طول مدت اجاره دچار نقص و ایراد فنی شوند، هزینه تعمیرات کلی و اساسی آنها برعهده مالک (موجر) خواهد بود. سؤالی که ممکن است پیش بیاید این است که چه تعمیراتی در دسته تعمیرات کلی و چه مواردی در دسته تعمیرات جزئی قرار می‌گیرند؟

تعمیرات کولر آبی که هزینه آن برعهده مستأجر است: این تعمیرات در شرایطی برعهده مستأجر هستند که مالک، کولر را کاملاً سالم و بدون نقص به مستأجر تحویل داده باشد؛ تعویض پوشال، آب‌بندی کف کولر، شست و شوی کولر (داخل و بدنه)، تعمیر پمپ کولر، تنظیم کردن محل قرار گرفتن الکتروموتور کولر، تعویض تسمه کولر و تنظیم کردن فلوتر کولر.

تعمیرات کلی به عهده مالک است که شامل نقص جدی تر کولر مانند تعویض موتور کولر، تعویض کولر، تعویض پمپ کولر و موارد این چنینی می‌شود. به‌طور کلی مالک موظف است کولر را کاملاً سالم به مستأجر تحویل دهد و خرابی‌های کولر را تا جایی که خود مستأجر باعث به وجود آمدن آنها نشده باشد، در طول دوران اجاره برطرف کند. برخی از مواردی که در دسته تعمیرات کلی قرار می‌گیرند و هزینه آنها برعهده مالک است، از نظر اخلاقی بهتر است که مستأجر آنها را انجام دهد. به عنوان مثال مستأجری که برای زمان نسبتاً طولانی در یک خانه ساکن است، عادلانه‌ترین حالت این است که هزینه‌های تعمیر کولر آبی را برعهده بگیرد.

فروش طلا بی اجازه شوهر

آیا زن می‌تواند بدون اجازه شوهر طلای خود را بفروشد؟

فرض دیگر نیز مطرح می‌شود و آن فرضی است که در آن، شوهر، مقادیری از طلا را در منزل نگهداری کرده و نه آن طلا را به همسر خود هبه نموده و نه حتی، حق استفاده از آن طلا به همسر خود می‌دهد. در این حالت، از آنجا که زن، مالک طلا نبوده و حتی اجازه و اذن استفاده از آن را هم ندارد، باید در پاسخ به این سؤال که آیا زن می‌تواند بدون اجازه شوهر طلای خود را بفروشد، گفت زن حق فروش طلا را نخواهد داشت.



اموال و دارایی زن و شوهر، مستقل از

یکدیگر بوده و هر کدام، به طور جداگانه،

حق تصرف در دارایی خود و فروش آن را

دارند. بنابراین، زن می‌تواند بدون اجازه

شوهر طلای خود را بفروشد

نگهداری می‌کند. در این شرایط، به طور معمول، شوهر به همسر خود اجازه می‌دهد که در مراسم و مهمانی‌ها از این طلاها استفاده کرده، بی‌آن‌که قصد داشته باشد حق مالکیت طلا را به همسر خود، انتقال دهد.

در این حالت، رابطه حقوقی میان زن و شوهر، ممکن است صرفاً یک اذن (اجازه) ساده برای استفاده از طلا بوده یا این‌که عقد عاریه باشد. در هر صورت از آنجا که زن در این رابطه مالک طلا نیست، باید به این سؤال که آیا زن می‌تواند بدون اجازه شوهر طلای خود را بفروشد، پاسخ منفی داد و بنابراین، در این حالت، فروختن طلا بدون اجازه شوهر، مجاز نیست اما به طور معمول، طلای داده شده به زن از سوی شوهر، به وی هبه می‌شود. منظور از هبه طلا از سوی شوهر به زن، آن است که شوهر، طلا یا طلاجاتی را به همسر خود هدیه دهد. در هبه یا همان هدیه، مالی که واهب (هدیه‌دهنده) به متهب (گیرنده هدیه) می‌دهد، به مالکیت او درمی‌آید و وی می‌تواند به هر صورت که بخواهد در آن مال، تصرف نماید و می‌تواند هر زمان که خواست، برای فروختن طلا بدون اجازه شوهر، اقدام نماید.

در بحث فروختن طلا

بدون اجازه

شوهر، یک



حالا این سؤال مطرح می‌شود که آیا زن می‌تواند بدون اجازه شوهر، طلای خود را بفروشد؟ و این‌که آیا فروختن طلا بدون اجازه شوهر، مجاز است یا خیر؟ اگر طلاها متعلق به خود زن بوده و در اصطلاح عرفی، آنها را از خانه پدری به منزل مشترک آورده باشد، مجاز است آن را بفروشد. در نظام حقوقی کشور ما، جز در موارد استثنایی، همچون شرط تنصیف اموال و دارایی مرد، قاعدتاً، اموال و دارایی زن و شوهر، مستقل از یکدیگر بوده و هر کدام، به طور جداگانه، حق تصرف در دارایی خود و فروش آن را دارند. بنابراین، زن می‌تواند بدون اجازه شوهر طلای خود را بفروشد.

در حالت دوم، که طلاها متعلق به خود زن نبوده و در اصطلاح عرفی، آنها را از خانه پدری به منزل مشترک نیاورده باشد.

گاه در مواردی، همچون زمانی که شغل شوهر، طلافروشی بوده، وی مقادیری از طلا را در خانه

پخت ماهی بدون بوی زهم

■ چگونه بوی بد ماهی را از بین ببریم

لیلاونکی

خبرنگار چار دیواری

بسیاری از افراد ماهی را به خاطر بوی بدش دوست ندارند. در حالی که می‌توان با روش‌هایی بوی زهم ماهی را گرفت و از خواص بی‌شمار آن برخوردار شد.

برای این‌که ماهی بوی بد ندهد یا در حین سرخ کردن بوی آن در خانه نیفتد، دو حبه سیر را پوست کنده و در روغنی که ماهی را در آن سرخ می‌کنید بیندازید. برای از بین بردن بوی ماهی در تابه‌ای که ماهی را سرخ می‌کنید یک پیاز کوچک خرد کنید و با روغن کم و حرارت پایین تفت دهید.

ماهی را از شب قبل در ظرف دربسته در سیر رنده شده تازه، نمک، فلفل و کمی پودر زعفران بخوابانید. یک عدد زرده تخم‌مرغ را با مقداری جعفری (خشک یا تازه) و در صورت تمایل نمک و ادویه دلخواه مخلوط کرده و سپس روی سطح ماهی بریزی. سپس ماهی را سرخ

کنید. برای سرخ کردن ماهی، در تابه روغن بریزید و یک قاشق سوپ خوری آبلیمو به آن اضافه کنید. سپس تابه را روی شعله گذاشته و ماهی‌ها را در روغن و با حرارت ملایم سرخ کنید.

می‌توانید ماهی را یک ساعت قبل از پخت در مخلوط آبلیمو، پیاز، در صورت تمایل به همراه زعفران، نمک و ادویه دلخواه بخوابانید. به ماهی نمک زیاد بزنید تا آتش بیرون رود. آبلیمو اضافه کرده و با شعله زیاد در روغن فراوان سرخ کنید تا ماهی خشک شود.

همچنین می‌توانید هنگام سرخ کردن ماهی، پوششی شامل لیموترش حلقه شده و ریحان را زیر و روی ماهی بچینید. ماهی را با روغن (مایع و زیتون)، گلپر، نمک و پودر سیر و فلفل نیم‌کوب مزه‌دار کنید یا ماهی را فقط با روغن، پودر سیر و پیاز مزه‌دار کرده، سپس با ادویه مخلوط و سرخ کنید.

کار ببرید. طعم‌دار کردن ماهی با کمک سبزی‌های معطر و خوشبو یا استفاده از ادویه و پودرهای سوخاری معطر می‌تواند تأثیر زیادی در از بین رفتن بوی ماهی هنگام طبخ داشته باشد و گوشت آن را ترد و لطیف کند. برای از بین بردن بوی ماهی به آن شیر و نمک با کمی فلفل سیاه زده و با آرد سوخاری سرخ کنید. با این روش‌ها مطمئن می‌توانید از طعم خوشایند ماهی‌تان لذت ببرید.

ماهی را قبل از پخت داخل سیر و پیاز و جعفری و گشنیز به همراه آبلیموی تازه بخوابانید. هنگام پخت وقتی ماهی سرخ می‌شود، رویش آب نارنج بریزید. ماهی را در پیاز نیمه سرخ شده بگذارید تا به همراه پیاز سرخ شود. استفاده از آبلیمو یا آبغوره در پخت و پز ماهی طعم و مزه آن را برای کودکان خوشایند می‌کند.

مصرف ادویه‌جات و خواباندن ماهی در پیاز یا چند حبه سیر رنده شده روی گوشت ماهی باعث از بین بردن بوی مخصوص آن می‌شود.

سرکه و آبلیموی تازه جزو ارکان تهیه غذاهای دریایی هم محسوب می‌شوند و برای از بین بردن بوی زهم ماهی، استفاده از این دو چاشنی توصیه می‌شود. ادویه مناسب تهیه

ماهی زردچوبه است. بنابراین هرگز

فراموش نکنید

که این ادویه

مغذی را در تهیه

ماهی سوخاری به

