



آیا به زن نازا هم مهریه تعلق می‌گیرد؟ شرایط مهریه زن نازا



بر اساس ماده ۱۰۸۲ قانون مدنی، «به مجرد عقد، زن مالک مهر می‌شود و می‌تواند هر نوع تصرفی که بخواهد در آن بنماید.» بر اساس این ماده، مالکیت زن بر مهریه به محض انعقاد عقد نکاح به وجود می‌آید. از جمله آثار مالکیت زن بر مهریه این است که به محض وقوع عقد، می‌تواند تمامی مهریه تعیین شده را مطالبه کند یا آن را به همسرش ببخشد. در شرایط عادی، مرد هم به محض مطالبه مهریه توسط زن، مکلف به پرداخت آن است. البته مواردی وجود دارد که بر اساس آن مهریه به زن تعلق نمی‌گیرد. مثلاً اگر عقد نکاح به دلایلی باطل بوده باشد و رابطه زناشویی هم میان زوجین شکل نگرفته باشد. یا اگر زن و مرد مهریه‌ای تعیین نکرده باشند و قبل از تعیین مهریه، زن فوت کند و رابطه زناشویی هم شکل نگرفته باشد. سوالی که ممکن است در اینجا مطرح شود آن است که آیا به زن نازا هم مهریه تعلق می‌گیرد؟ شرایط مهریه زن نازا چیست؟ پاسخ به این سوالات با در نظر داشتن مالکیت زن بر مهریه آسان می‌شود. یعنی همان طور که گفتیم، هر زنی به محض این‌که عقد کرد، مالک مهریه‌ای می‌شود که به او تعلق گرفته است؛ حتی زن نازا. بنابراین، در صورتی که با زن نازا رابطه زناشویی برقرار شده باشد، او مستحق دریافت تمام مهریه است و جزو موارد عدم تعلق مهریه نیست. نکته مهم در این خصوص هم آن است که نازایی زن عیب محسوب نمی‌شود و مرد نمی‌تواند به دلیل نازایی زن اقدام به فسخ نکاح یا او کند.

آیا میزان مهریه زن نازا به این دلیل کمتر می‌شود؟
خیر میزان مهریه زن به دلیل نازایی کم نخواهد شد؛ فلذا بعد از ازدواج، زن استحقاق مطالبه تمامی مهریه را دارد. **آیا عدم تمکین زن نازا می‌تواند موجبات عدم پرداخت مهریه را برای مرد به وجود آورد؟**

عدم تمکین مسأله‌ای است که برای آن استثنایی وجود ندارد. یعنی قوانین آن شامل تمامی زنان اعم از نازا و غیرنازا است. هر زنی اعم از نازا و غیرنازا پس از عقد نکاح مکلف به تمکین عام و خاص از همسر خود است. در صورت عدم تمکین مرد می‌تواند الزام به تمکین زن را خواستار شود. در رابطه با عدم تمکین زن هیچ تفاوتی در قوانین و مقررات آن وجود ندارد. زن نازا پس از وقوع عقد نکاح مکلف به تمکین عام و خاص از همسر خویش است. در صورت هرگونه عدم تمکین عام و خاص مرد می‌تواند از نظر قانونی زن را مکلف به تمکین کند. در نتیجه عدم تمکین زن نازا تنها این امکان را برای مرد ایجاد می‌کند که از طریق مراجع قضایی برای تمکین زن خود اقدام نماید. اما از موجبات سقوط مهریه به شمار نمی‌رود. یعنی زن نازا در صورت عدم تمکین نیز مستحق دریافت مهریه خود است. اما در باب نفقه، زن نازا در صورت تمکین مستحق دریافت نفقه است، ولی در صورتی که عدم تمکین زن (ناشره بودن زن) پس از ارسال اظهارنامه و اقامه دعوی در دادگاه ثابت شد استحقاق دریافت نفقه ندارد. در واقع برای زن نازره الزامی جهت پرداخت نفقه در نظر گرفته نشده و زن نازره نمی‌تواند برای دریافت نفقه خود اقدام کند. در این میان فرقی از نظر نازایی و عدم نازایی وجود ندارد، اما پرداخت کامل مهریه کماکان پابرجاست و زن مستحق دریافت آن است.



ترفند

راهکارهایی برای یخ‌زدایی از گوشت و مرغ

گلوله‌های یخی پروتئینی!

فریده تهرانی
خبرنگار چار دیواری

شاید بخش عمده‌ای از زمان درست کردن غذاهای گوشتی به یخ‌زدایی آنها بازگردد! گوشت، مرغ و سایر مواد پروتئینی را باید در فریزر نگهداری کرد و تا باز شدن یخ آنها ممکن است

چند ساعت زمان نیاز باشد.

روش‌های آب کردن یخ گوشت از نظر زمان مورد نیاز و میزان ایمن بودن آنها متفاوت است، زیرا برخی روش‌ها ممکن است شامل قرار دادن گوشت در معرض دمای بالا برای مدت طولانی‌تری نسبت به روش‌های دیگر باشد. همیشه دقت کنید که گوشت نپخته را فقط باید در دمای ۴/۴۴ تا ۶۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید.

نکته

یخ‌زدایی گوشت در یخچال

همه ما برای نگهداری گوشت برای مدت زمان بیشتر، آن را در فریزر می‌گذاریم و موقع پختن آن از روش‌های مختلفی برای آب کردن یخ آن استفاده می‌کنیم. شما باید گوشت را با ۴/۴۴ درجه سانتی‌گراد در یخچال نگهداری کنید. برای همین ذوب شدن یخ آن به زمان بیشتری نیاز دارد. گوشت‌هایی مانند بوقلمون، مرغ یا گوشت کبابی به خصوص در تکه‌های بزرگ به ده تا ۴۸ ساعت زمان برای آب شدن یخ نیاز دارد. یخ‌زدایی در یخچال در واقع بهترین شیوه یخ‌زدایی از گوشت است.



دریچه

آب سرد

روش دیگر یخ‌زدایی ایمن گوشت، پر کردن یک کاسه بزرگ با آب سرد و سپس فرو بردن گوشت در بسته‌بندی اصلی خود یا هر نوع بسته‌بندی دیگری، در آب سرد است. از یک بشقاب یا جسم سنگین دیگری استفاده کنید تا گوشت کاملاً زیر آب قرار گیرد. آب سرد برای یخ‌زدایی بعضی از گوشت‌ها مانند سینه مرغ بدون استخوان، گوشت چرخ کرده یا بسته‌های کوچک گوشت بدون استخوان بهتر عمل می‌کند.

نکته

یخ‌زدایی با مایکروفر

برای آماده کردن سریع شام، می‌توانید یخ گوشت را در مایکروفر با تنظیم درجه آن روی یخ‌زدایی، آب کنید. مایکروفر خیلی سریع یخ گوشت را آب می‌کند بی آن‌که سبب رشد باکتری‌ها شود. یکی از نکات در مورد ذوب شدن یخ گوشت در مایکروفر این است که اگر قطعات گوشت اندازه‌های مختلف یا اندازه‌هایی ناهموار داشته باشد، برخی قسمت‌ها پیش از دیگر قسمت‌ها یخ‌زدایی می‌شود یا حتی می‌پزد.

استفاده از زورنده!

تکه گوشت چرخ کرده را از بسته‌بندی اصلی آن خارج کنید و بین دو تکه کاغذ روغنی یا در یک کیسه پلاستیکی قرار دهید. سپس گوشت را روی تخته برش یا میز قرار دهید. با زورنده گوشت را به شکل مربع یا مستطیل پهن کنید تا نازک شود. این روش زمانی بهتر عمل می‌کند که یخ گوشت تقریباً آب شده یا حداقل یخ لایه بیرونی آن ذوب شده باشد. هرچه سرعت زورنده را بیشتر کنید یخ گوشت زودتر آب می‌شود.

بدانیم

آب کردن با آب گرم

برای آب کردن یخ مرغ یا گوشت چرخ کرده، آن را در کاسه آب داغ فرو کنید. در این روش یخ آن به سرعت آب می‌شود، بنابراین حتی اگر گوشت به دمایی برسد که می‌تواند باعث رشد باکتری‌های مضر شود می‌توانید بسته گوشت را بلافاصله از داخل آب داغ به کاسه آب سرد منتقل کنید. این کار به سرعت دمای آن را به زیر ۴/۴۴ درجه سانتی‌گراد باز می‌گرداند.

چگونگی تشخیص رب سالم از تقلبی رب خوبه از گوجه فرنگی باشه!

فریده تهرانی
خبرنگار چار دیواری

رب گوجه فرنگی اصلی و با کیفیت از گوجه‌های طبیعی و تازه تهیه می‌شود و هیچ ماده غیرغذایی در آن استفاده نمی‌شود. در مقابل، نوع تقلبی این محصول معمولاً شامل مواد افزودنی مانند قند، اسیدها، نمک اضافی و رنگ‌های مصنوعی است.

بو و مزه رب گوجه اصلی معمولاً تازه و کمی ترش است. در حالی که نوع تقلبی ممکن است بویی شیرین یا مصنوعی داشته باشد. همچنین، رنگ یک رب گوجه فرنگی با کیفیت باید قرمز متعادل و طبیعی باشد، در حالی که رنگ‌های بسیار پر رنگ عجیب و غریب ممکن است نشان‌دهنده محصول تقلبی باشد.

بسیاری از ما به دنبال راه‌حلی ایمن و مطمئن برای تشخیص رب گوجه فرنگی سالم از تقلبی یا فاسد هستیم، زیرا افزودن مواد غیرغذایی و مضر به رب گوجه فرنگی می‌تواند به سلامتی ما آسیب بزند.

یکی از نخستین موارد، بررسی بوی رب است. رب گوجه فرنگی تهیه شده از گوجه باکیفیت، باید بوی مشخصی از یک گوجه پخته داشته باشد. رب با بوی کهنه، تند یا نامطلوب، اشاره‌ای قوی به استفاده از مواد غیر مرغوب در تهیه آن است.

رنگ سیاه: نشانه‌ای نگران‌کننده

وقتی رب گوجه فرنگی را در روغن داغ می‌ریزید، به رنگ آن توجه کنید. اگر رنگ رب به سیاهی تغییر پیدا کرد، نشانه فاسد بودن رب شما یا استفاده از مواد تقلبی در تهیه آن است. نقاط سیاهی هم که پس از ریختن رب در روغن داغ ایجاد می‌شود، باید موجب احتیاط شما شود. یکی دیگر از راه‌های کلیدی تشخیص کیفیت رب، بررسی بافت آن است. بهتر است رب را در سطحی صاف و یکنواخت پخش و با دقت به آن نگاه کنید. اگر در رب ذراتی از چوب، هسته یا پوست وجود دارد، نشانه استفاده از مواد نامرغوب در تهیه رب است.

رب گوجه فرنگی باکیفیت به سرعت در روغن داغ پخش می‌شود. اگر مشاهده کردید رب تغییر شکل نمی‌دهد یا حالت گلوله‌گلوله پیدا می‌کند، نشانه استفاده از موادی غیر از گوجه فرنگی مانند کدو یا سایر چیزها در تهیه رب است.

رنگ رب گوجه فرنگی باید در حدودی منطقی و طبیعی باشد. رنگ‌های بسیار قرمز یا ارغوانی می‌تواند نشانه‌ای از استفاده از رنگ‌های مصنوعی باشد. بنابراین به رنگ رب نیز اهمیت بدهید.

چگونه رب گوجه فرنگی فاسد را تشخیص دهیم؟

خراب شدن رب گوجه فرنگی می‌تواند برای سلامتی شما مخاطراتی به همراه داشته باشد. از این رو، دانستن علائمی که نشان‌دهنده خرابی این محصول است، اهمیت زیادی دارد. یکی از علائم قابل توجه کپک‌های سفیدی است که به ویژه در محیط‌های گرم و مرطوب روی رب ظاهر می‌شوند. این کپک‌ها معمولاً ناشی از فساد یا عدم تازه‌گی محصول است.

کپک‌های قهوه‌ای یا سیاه در لبه‌های بسته‌بندی نیز نشانگر فساد و تغییر در کیفیت محصول است. بنابراین، چنین محصولی را به هیچ عنوان نباید مصرف کرد. تغییر در بو و طعم رب نیز می‌تواند نشانه دیگری از خرابی آن باشد. توصیه می‌شود اگر بو یا طعم رب تغییر کرده، بهتر است از مصرف آن خودداری کنید.