



طلاق خلع چیست و چه شرایطی دارد؟

طلاق بدون رضایت شوهر



محمد زمانی
مدنی، به تبعیت از شرع،
راه‌های مختلفی را برای

پایان دادن به ازدواج پیش‌بینی کرده که از جمله رایج‌ترین این راه‌ها طلاق است. طلاق که اختصاص به نکاح دائم داشته، خود بر دو نوع رجعی و بائن بوده که یکی از انواع طلاق بائن، طلاق خلع است.

مشکلی که در ارتباط با این طلاق وجود داشته، این مسأله است که در بسیاری از موارد، با وجود بذل مهریه، حتی به میزان بیش از مهر تعیین شده در عقد، بازهم شوهر، رضایت به طلاق و جدایی نمی‌دهد. در این صورت، این سؤال مطرح می‌شود که آیا لزوماً در طلاق خلع رضایت شوهر لازم است؟ پاسخ به این سؤال به طور کلی، مثبت بوده، اما در یک فرض استثنایی، امکان طلاق خلع، بدون رضایت زوج وجود داشته که لازم است تا شرایط و مراحل انجام آن، مورد بررسی قرار گیرد. قانون مدنی، در ماده ۱۱۴۶ خود، طلاق خلع را این‌گونه تعریف کرده است: «طلاق خلع، آن است که زن به واسطه کراهتی که از شوهر خود دارد، در مقابل مالی که به شوهر می‌دهد، طلاق بگیرد؛ اعم از این‌که مال مزبور عین مهر یا معادل آن یا بیشتر یا کمتر از مهر باشد.»

بنابراین، طلاق خلع، نوعی از طلاق است که در آن، زن از شوهر خود، کراهت یا تنفر شدید داشته و به همین دلیل، مالی را تحت عنوان فدیة به شوهر می‌دهد تا بتواند طلاق بگیرد. این مال یا همان فدیة، می‌تواند به میزان مهریه، کمتر یا حتی بیشتر از آن باشد. در نگاه اول به این ماده، به نظر می‌رسد که صرف دادن فدیة یا مهریه به زوج، این امکان را به زوجه داده تا برای طلاق خلع اقدام کند و بنابراین، با بخشیدن مهر، طلاق خلع بدون رضایت شوهر، برای زن امکان‌پذیر است. اما باید به این نکته توجه کرد از آنجا که مطابق قوانین شرع و مقررات قانون مدنی کشور ماکه عمدتاً منبعت از شرع بوده، اختیار طلاق در دست شوهر است، برای انجام طلاق خلع، رضایت وی مورد نیاز بوده و بدون رضایت وی زن نمی‌تواند برای طلاق خلع اقدام کند. بنابراین، پاسخ این سؤال که آیا در طلاق خلع رضایت شوهر لازم است، مثبت بوده و مطابق مقررات نحوه طلاق خلع، رضایت شوهر از مهم‌ترین شرایط این نوع از طلاق است. با وجود این، باید به این نکته نیز توجه کرد که در یک فرض استثنایی، این امکان برای زوجه وجود داشته تا برای طلاق خلع بدون رضایت زوج اقدام کرده و آن، فرضی است که زن، وکالت بلاعزل در طلاق خلع و رضایت شوهر را از وی گرفته باشد. با این توضیح که اگر شوهر با حضور در یکی از دفاتر اسناد رسمی، به زن خود وکالت در طلاق خلع و رضایت برانجام آن داده و نوع وکالت نیز بلاعزل باشد، از آنجا که امکان عزل وکیل (زن) از سوی موکل (شوهر) وجود نداشته و در نتیجه، وکالت اعطایی، غیرقابل ابطال بوده، حتی اگر هنگام اقدام زن برای طلاق خلع، شوهر، رضایتی برای طلاق نداشته باشد، زن، حق اقدام برای طلاق را داشته و بنابراین، با کمی مسامحه می‌توان گفت که در این فرض، طلاق خلع بدون رضایت شوهر امکان‌پذیر است.



ترفند

چگونه بوی بد گوشت را از دستان مان دور کنیم؟

نبرد با بوی زهم گوشت روی دستان

یکی از بخش‌های ناخوشایند آشپزی ماندن بوی بدمواد غذایی روی دست‌هاست. یکی از مواد غذایی که بوی آن تا ساعت‌ها می‌تواند روی دستان شما باقی بماند و شما را حسابی کلافه

لیلاونکی
خبرنگار چاردیواری

کند، گوشت قرمز است.

البته راهکارهایی برای رفع بوی زهم گوشت قرمز از دست وجود دارد که می‌توانید بسته به شرایط از آنها استفاده کنید.

نکته

لیمو

لیمو یک ماده خوش‌بوی طبیعی است که به دلیل خواص مهمی که دارد به‌وفور در انواع وسایل آرایشی و بهداشتی مورد استفاده قرار می‌گیرد. شما می‌توانید دستان خود را با یک لیموی تازه یا آب لیموی طبیعی ماساژ دهید و سپس با آب ولرم بشویید. لیمو به دلیل اسیدهایی که دارد باعث از بین رفتن بوی گوشت از روی دستان‌تان می‌شود.

دریچه

جوش شیرین



جوش شیرین نیز ممکن است بوی گوشت را از دستان شما پاک کند. این یک ماده شیمیایی تمیزکننده شناخته شده است که ممکن است برای از بین بردن هرگونه باقی مانده سخت یا تجهیزات آشپزخانه شما استفاده شود.

در یک ظرف ۲۹ گرم جوش شیرین (دو

قاشق چای خوری) را با ۴/۹ میلی لیتر آب (یک قاشق چای خوری) آب ترکیب کنید. آنها را هم بزنید تا به شکل خمیر درآید. اگر جوش شیرین به اندازه کافی رقیق نشده باشد، می‌توانید آب بیشتری اضافه کنید. سپس یک پیچمانه خمیر جوش شیرین را بردارید و دستان خود را با هم بشویید. جوش شیرین به‌طور طبیعی بوی بد گوشت را خنثی می‌کند. با مالیدن بین انگشتان و ناخن‌های خود، مطمئن شوید که بوی آن کاملاً از بین می‌رود. سپس بعد از یک دقیقه دستان خود را با آب و صابون بشویید.

درنگ

سرکه

سرکه یکی از بهترین ماده‌های تمیزکننده طبیعی است که قدرت ضدعفونی‌کنندگی فوق‌العاده‌ای دارد. شما می‌توانید دست‌های خود را با مقداری سرکه تمیز کنید سپس با مقداری آب و شوینده دستان خود را آبکشی کنید. البته چون سرکه بوی تیزی دارد، ممکن است همان بو، روی دستان شما باقی بماند. به همین دلیل می‌توانید دستان خود را با یک شوینده خوش‌بو بشویید و از کرم مرطوب‌کننده استفاده کنید. ■ صابون استیل: صابون استیل ضدزنگ یک ابزار کاربردی برای از بین بردن بوی مواد غذایی از دستان است. شما می‌توانید از این صابون برای از بین بردن بوی گوشت استفاده کنید، در صورتی که صابون استیل در دسترس شما نبود، می‌توانید از یک ظرف استیل استفاده کنید. برای این کار زیر آب سرد دستان خود را به صابون استیل یا یک وسیله استیل ضدزنگ مالش دهید تا بوا از بین برود. این روش برای از بین بردن بوی سیر و پیاز بسیار خوب و کارآمد است.

■ استفاده از روش اسکراب برای رفع بوی بد دست.

■ مقداری خمیر دندان حاوی جوش شیرین را روی دست‌های خود بمالید و بعد از چند دقیقه با آب بشویید.

■ مقداری نمک مرطوب را روی دستان خود بمالید و بعد از چند دقیقه دست‌های خود را بشویید تا حالت چسبندگی دست‌هایتان از بین برود.

■ اگر شما مشکلی با بوی قهوه ندارید، می‌توانید از پودر قهوه برای از بین بردن هرگونه بویی استفاده کنید. برای این کار کف و روی دست‌هایتان را به پودر قهوه آغشته کنید و سپس به آرامی آنها را در کاسه‌ای از آب به یکدیگر بمالید. راه حل دیگر آن است که می‌توانید دانه‌های قهوه را در دست‌هایتان به هم مالش دهید تا بوی بد کاملاً از بین برود.

چرا برخی اوقات سیب‌زمینی‌ها سبز می‌شوند؟

سیب‌زمینی سبز و سمی



همه ما تاکنون با سیب‌زمینی‌هایی را که رنگ سبز دارند، دیده‌ایم و به ذهن مان رسیده آیا قابل مصرف هستند یا خیر؟ همچنین شاید برایتان سؤال پیش آمده باشد که خواص سیب‌زمینی سبز چیست؟ آیا سیب‌زمینی سبز سرطان‌زا است؟ چه عاملی سبب سبز شدن سیب‌زمینی می‌شود؟ معمولاً علت سبز شدن سیب‌زمینی بر اثر قرار گرفتن آنها در معرض نور خورشید به مدت طولانی بوده و ناشی از تشکیل کلروفیل در سیب‌زمینی است. این ماده در بسیاری از سبزیجات وجود دارد و از نظر سلامت هیچ مشکلی برای ما ندارد. اما مسأله اینجاست که همزمان با تشکیل کلروفیل ترکیب سمی از خانواده آلکالوئیدها نیز در معرض نور ساخته می‌شود. آلکالوئیدها ترکیباتی است که گیاه در پاسخ به تنش‌های محیطی یا حمله حشرات ترشح می‌کند و جزو ترکیبات ضد تغذیه‌ای محسوب می‌شود. سولانین و کاکونین از مهم‌ترین ترکیبات آلکالوئیدی موجود در سیب‌زمینی است که معمولاً در قسمت‌های سبز رنگ پوست این ماده غذایی و جوانه‌ها یافت می‌شود. البته برخی مطالعات نشان می‌دهد آلکالوئیدها در حین نگهداری سیب‌زمینی در دمای یخچال نیز تشکیل می‌شود. مصرف سیب‌زمینی‌های دارای مقداریر بسیار بالایی از سولانین با نوعی مسمومیت همراه است که مهم‌ترین علائم آن حالت تهوع، استفراغ، سر درد، تحریک سیستم گوارش و خواب‌آلودگی است.

چگونه مضرات سیب‌زمینی سبز را کاهش دهیم؟

سیب‌زمینی یکی از سبزیجات محبوب در کشور ماست که به روش‌های مختلف طبخ و در انواع غذاها مورد استفاده قرار می‌گیرد؛ بنابراین یکی از نگرانی‌های مادر مورد این ماده غذایی این است که شاید این ترکیبات خطرناک پس از پخت نیز در آن وجود داشته باشد. بهترین و موثرترین راه برای جلوگیری از ورود مقداریر زیادی سولانین به غذای انسان، پوست‌گیری سیب‌زمینی است که بایستی چند میلی‌متر از پوست جدا شود. دقت کنید اگر تمامی بافت داخلی سیب‌زمینی به رنگ سبز است، دیگر قابل استفاده نیست. در بین روش‌های پخت و پز به ترتیب روش سرخ کردن، آب‌پز کردن سیب‌زمینی پوست‌گیری شده و پخت در فر، به ترتیب بیشترین تأثیر را بر کاهش محتوای سولانین سیب‌زمینی دارند. چپیس سیب‌زمینی تقریباً عاری از سولانین است؛ زیرا در کارخانه طی مراحل مختلف فرآوری بخش اعظم آن تجزیه می‌شود. هرکدام از روش‌های پخت که به آن اشاره شد، به میزان مختلف روی مضرات سیب‌زمینی سبز تأثیر می‌گذارد.

آیا سیب‌زمینی سبز سرطان‌زا است؟

همان‌طور که عنوان شد، سیب‌زمینی سبز حاوی مقداریری سم بوده که برای سلامت مضر است. اما با این حال نمی‌توان به‌طور دقیق به این سؤال که آیا سیب‌زمینی سبز سرطان‌زا است یا خیر پاسخ داد؛ زیرا تحقیقات گسترده‌ای در این زمینه انجام نشده است. با وجود این، با توجه به این‌که بخش عمده‌ای از مواد سمی سیب‌زمینی سبز شده در مراحل پختن از بین خواهد رفت، نمی‌توان احتمال زیادی را برای تئوری سرطان‌زا بودن آن قائل بود.