



شهود ازدواج



محمد زمانی

عقد ازدواج یا نکاح، سبب ایجاد پیوند زوجیت میان زن و مردی می‌شود که تا

خبرنگار چار دیواری

قبل از آن، با یکدیگر بیگانه بوده‌اند، اما به محض این‌که عقد نکاح، به صورت صحیح و قانونی انجام گرفت، هرکدام از آنها موظف هستند که تکالیف ناشی از زوجیت را پذیرفته و با یکدیگر حسن معاشرت داشته باشند. بنابراین، صرفاً پس از خواندن صیغه عقد نکاح (اعم از دائم و موقت) است که زن و مرد، به هم محرم شده و اصطلاحاً زن و شوهر می‌شوند.

به منظور صحیح بودن صیغه عقد نکاح و جاری شدن آثار ناشی از زوجیت، در شرع اسلام و همچنین در قانون مدنی، شرایطی پیش‌بینی شده که از جمله مهم‌ترین آنها می‌توان به شهادت شاهدان در عقد نکاح اشاره کرد. به عبارت دیگر، عقد نکاح، برای صحیح بودن، نیازمند آن است که افرادی، شاهد ازدواج باشند تا از اختلافات بعدی پیرامون نفی زوجیت، جلوگیری شود، اما سؤال اینجاست که تعداد شهود عقد ازدواج چه تعداد است و این شهود، باید چه شرایطی داشته باشند؟

بر اساس قانون حمایت خانواده، ثبت ازدواج دائم در محضر الزامی است و در صورت عدم ثبت آن امکان دارد مرد به مجازات جرم عدم ثبت ازدواج محکوم شود. علاوه بر این، ثبت عقد ازدواج موقت نیز در برخی شرایط، مثل باردار شدن زن، الزامی و اجباری است. هرچند به لحاظ شرعی، اگر زن و مردی، صیغه عقد ازدواج یا نکاح را میان خود، حتی در منزل جاری کرده‌و آن را در محضر ثبت نکرده باشند نیز، عقد نکاح واقع شده، کاملاً صحیح و معتبر است. اما نکته مهمی که در این خصوص وجود دارد، این‌که در برخی از قوانین مربوطه، تشریفات خاصی برای ازدواج مقرر شده است. از جمله مهم‌ترین شرایط صحت عقد نکاح بر اساس قانون مدنی، می‌توان به قصد و رضای طرفین عقد و اهلیت داشتن آنها اشاره کرد. به همین دلیل، این سؤال مطرح می‌شود که آیا حضور شهود عقد ازدواج نیز جزء شرایط صحت عقد ازدواج تلقی می‌شود؟ آیا حضور شهود عقد ازدواج الزامی است؟

در پاسخ به این سؤال، باید گفت که در قانون مدنی، با وجود این‌که یکی از شرایط صحت صیغه طلاق، معرفی تعدادی شاهد است، در مورد الزام به حضور شهود در عقد ازدواج، حکم خاصی وجود ندارد. به لحاظ شرعی نیز، همان‌طور که بیان شد، حضور شهود در عقد ازدواج الزامی نیست و بدون حضور شهود نیز، زن و مرد می‌توانند با رعایت سایر شرایط مقرر برای صحت عقد نکاح؛ از جمله رضایت پدر

برای ازدواج دختر باکره، عقد ازدواج را منعقد کنند. با این حال، به موجب برخی از قوانین و مقررات دیگر، ثبت عقد ازدواج در محضر، نیازمند معرفی شاهد ازدواج بوده؛ بنابراین به لحاظ قانونی حضور شهود برای عقد ازدواج یا نکاح الزامی است. بر اساس ماده ۷ نظام‌نامه ثبت ازدواج و طلاق، «در صورتی که هویت زوجین، نزد صاحب دفتر ازدواج و طلاق، محرز و مشخص نباشد، بایستی دو نفر از اشخاص معروف و معتمد، حضورا، هویت زن و مرد را تصدیق کرده و مراتب این موضوع، در دفتر، قید و به امضای معرفیین برسد.» بر این اساس، می‌توان گفت که تعداد شهود معرفی شده برای عقد ازدواج، دو نفر است.

با خواص دارویی عنب آشنا شویم

عنب؛ شیرین و پرخاصیت

عنب از آن دست میوه‌های پرخاصیتی است که در طب سنتی کاربرد بسیار زیادی دارد. البته که میوه تازه عنب هم میوه‌ای خوش خوراک و شیرین است و خشک شده آن را می‌توان در تمام ایام سال در عطاری‌ها و برخی از مغازه‌های خشکبارفروشی پیدا کرد.

مهدی نیک‌ضمیر

خبرنگار چار دیواری

نکته

هرچه که باید در مورد کدو عنب بدانیم

به عنوان ماده‌ای جهت پاکسازی خون و از بین برنده جوش صورت استفاده می‌شود.

فواید عنب برای کبد

عنب برای پاکسازی کبد و تنظیم آنزیم‌های کبدی نیز بسیار مفید بوده و با کاهش میزان آنزیم‌های کبدی که نشانگر آسیب‌های بافتی است؛ آن را در برابر بیماری‌های کبدی محافظت کرده و همچنین از کبد چرب جلوگیری و آن را درمان می‌کند. به دلیل این‌که از خواص عنب کاهش آنزیم‌های کبدی در خون است، بنابراین زمانی که می‌خواهید آزمایش آنزیم‌های کبدی را انجام دهید، بهتر است مصرف عنب را به مدت چند روز قطع کنید تا جواب آزمایش شما دقیق‌تر باشد.

کمک به درمان بی‌خوابی

عنب در طب سنتی چینی برای بهبود خواب و درمان بی‌خوابی استفاده شده است. این میوه حاوی ساپونین‌هایی است که اثر آرام‌بخشی و خواب‌آور دارد. مطالعات نشان می‌دهد که این ترکیبات به بهبود خواب کمک می‌کند. نوشیدن یک فنجان چای عنب گرم درست قبل از رفتن به رختخواب می‌تواند خوابی آرام برای شما به همراه داشته باشد و به درمان بی‌خوابی کمک کند.

بهبود سلامت قلب

عنب سرشار از پتاسیم است و سدیم کمی دارد. پتاسیم، رگ‌های خونی شما را شل کرده و به تنظیم سطح فشار خون کمک می‌کند. این میوه همچنین به عنوان یک عامل ضد آتروژن عمل کرده و از رسوب چربی و گرفتگی عروق شما جلوگیری می‌کند. همچنین مشخص شد که عنب به کاهش میزان چربی در خون نوجوانان چاق کمک کرده است. می‌تواند خطر بیماری قلبی را در نوجوانان کاهش دهد.

تقویت قوای ایمنی

این میوه کوچک سرشار از ویتامین‌های A و C است که آنتی‌اکسیدان‌های قوی هستند. این مواد مغذی ضروری با آسیب‌های رادیکال‌های آزاد مبارزه می‌کنند که در غیر این صورت می‌تواند سیستم ایمنی را به خطر بیندازد و خطر ابتلا به سرطان، بیماری قلبی و پیری سریع را افزایش دهد. این میوه دارای خواص ضد حساسیت و جلوگیری از حساسیت مفرط است.



لیلاونکی

خبرنگار چار دیواری

فلفل دلمه‌ای از خانواده سبزیجات پیرفرداری است که

در رنگ‌های سبز، زرد، نارنجی و قرمز در آشپزی مورد استفاده قرار می‌گیرد. شاید برایتان جالب باشد در فلفل دلمه‌ای هم نیز جنسیت نر و ماده وجود دارد! جالب‌تر این‌که هرکدام از فلفل دلمه‌ای‌های نر و ماده مصرف خاص خودشان را داشته؛ یک نوع آن برای مصرف خام و نوعی دیگر برای مصرف پخته کاربرد دارد. می‌خواهید در این باره اطلاعات بیشتری داشته باشید، خواندن این مطلب را به شما توصیه می‌کنم.

کدام فلفل دلمه‌ای برای غذا مناسب است؟

فلفل دلمه‌ای یکی از انواع فلفل‌های محبوب در سراسر جهان است که به همراه گیاهان شناخته شده‌ای مانند گوجه‌فرنگی، بادمجان و سیب‌زمینی در خانواده سبزیجات دسته‌بندی می‌شود.

فلفل دلمه‌ای در کشورهایی مانند ایرلند و انگلیس با نام فلفل شیرین شناخته می‌شود. فلفل دلمه‌ای با رنگ‌های قرمز، سبز، نارنجی، زرد و... بوده که سرشار از ویتامین A و C است؛ همچنین ریزمغذی‌های فلاونوئید و بتاکاروتن موجود در فلفل دلمه‌ای یکی از مواد غذایی سرشار از ویتامین C است.

از نظر طب سنتی فلفل دلمه‌ای دارای طبع گرم و خشکی است.

همان‌طور که گفته شد فلفل دلمه‌ای در چهار رنگ مورد استفاده قرار می‌گیرد.

فلفل دلمه‌ای سبز به دلیل ارزان بودن، بیشتر در بازار وجود دارد. طعم هر رنگ فلفل دلمه‌ای با دیگری کمی متفاوت است.

در میان فلفل دلمه‌ای‌ها نیز جنسیت نر و ماده وجود دارد.

فلفل دلمه‌ای که در قسمت پایین آن چهار برجستگی وجود دارد، ماده بوده و تخم بیشتری دارد و کمی شیرین‌تر است. از فلفل دلمه‌ای ماده بیشتر برای خام‌خواری و انواع سالاد استفاده می‌شود.

فلفل دلمه‌ای که در قسمت پایین آن سه برجستگی وجود دارد، نر است. این فلفل دلمه‌ای تخم کمتری دارد و نسبت به فلفل دلمه‌ای ماده کمی تندتر است. از فلفل دلمه‌ای نر برای پخت انواع غذا استفاده می‌شود و در آشپزی کاربردی‌تر است و برعکس فلفل دلمه‌ای ماده بعد از تفت دادن و پختن اصالتش نمی‌شود و خوشمزه باقی می‌ماند.