



نگاه حقوقی به نحوه بخشش ارث

ارثم حلال!



محمد زمانی

ارث یکی از مال هایی است که از عزیزان مان به ما می رسد اما گاهی اوقات

خبرنگار چار دیواری

یکی از فرزندان یا اعضای خانواده به پولی که قرار است به او ارث برسد نیازی ندارد و در عوض افراد دیگر خانواده نیازمند آن هستند. یا فردی هست که به دلیلی نمی خواهد ارثیه اش را دریافت کند. در این بین برخی از حق خود در ارث می گذرند و آن را به دیگر وراث می بخشند اما ببینیم شرایط بخشیدن ارث چیست؟ یکی از رایج ترین مسائل حقوقی ای که هر شخص، احتمال دارد در طول زندگی خود با آن مواجه شود، مسأله ارث است و چنانچه به صورت قهری، سهم الارثی به فرد تعلق گیرد، مختار است تا به هر نحو که تمایل دارد، در آن، تصرف کند تا جایی که با حقوق دیگر افراد و قانون، در تعارض نباشد.

از جمله تصرفات حقوقی هر فرد در سهم الارث می تواند، بخشیدن آن به دیگری باشد. بخشش ارث، به شخص دیگری یا سایر وراث، یکی از مواردی است که قانون گذار، آن را پیش بینی کرده و البته، انجام این امر، تنها در صورتی دارای اثر حقوقی تملیک است که بر اساس شرایط و نحوه مدنظر قانون گذار، انجام شود و از همین رو، آشنایی با شرایط و قواعد این امر، ضروری است. چنانچه شخصی بخواهد، سهم الارث خود را به دیگری، اعم از سایر وراث یا اشخاصی به غیر از وراث ببخشد، باید این امر را با رعایت شرایط قانونی و در قالب یکی از عقود معین یا نامعین پیش بینی شده در قانون مدنی، انجام دهد. بخشش ارث یا بخشش سهم الارث، می تواند در قالب عقد صلح یا عقد هبه صورت گیرد که رایج ترین عقدی که برای بخشش ارث، استفاده می شود، عقد هبه است.

شرایط بخشش ارث عبارتند از:

فردی که اقدام به بخشش ارث می کند، باید از اهلیت قانونی برای انجام این امر، یعنی از عقل، بلوغ و رشد، برخوردار باشد. فرد باید با رضایت و قصد و نه از سرازه و اجبار، اقدام به بخشش ارث یا همان سهم الارث خود کند. بخشش ارث باید، با جهت مشروع و قانونی و نه با قصد و نیتی همچون، فرار از دین، صورت گیرد.

موضوع ارثی که بخشیده می شود، باید به طور دقیق و معین، روشن شود. چنانچه فرد، به موجب عقد هبه یا صلح، اقدام به بخشش ارث می کند؛ اولاً باید، موضوع هبه یا صلح، محقق شده باشد یعنی، فرد به طور قانونی از سهم الارث برخوردار شده باشد و نخواهد، یک امر ظنی و احتمالی را صلح یا هبه کند.

ثانیاً، در هر یک از این دو عقد، فرد باید، حق تصرف در مال را داشته باشد و مالک مال موضوع هبه یا صلح باشد؛ ثالثاً، در بخشش ارث به موجب عقد هبه، قبض و قبول، توسط هبه گیرنده یا همان متب، انجام شود (فوت و اهت یا متب، قبل از قبض، سبب بطلان بخشش ارث به موجب عقد هبه خواهد شد). شایان ذکر است، در صورتی که متب یا شخصی که ارث به او صلح می شود، محجور باشد، ولی یا قیام او، باید قبول را انجام دهد.

در صورتی که فردی، واجد شرایط بخشیدن ارث به دیگری باشد، باید این امر را بر اساس مراحل و نحوه آن انجام دهد، در غیر این صورت، موفق به ایجاد اثر حقوقی مدنظر خود، نخواهد شد.

عطاری

مروری بر خواص گیاه خارشتر

این خار خودش گل است!

شیرین بصیری

خبرنگار چار دیواری

عرق خارشتر محصول و فرآورده گیاه خارشتر است که تمام خواص و فواید این گیاه را دارد. از گیاه خارشتر با نام های دیگر از جمله خاربز، دوه تیکانی، پانداق، علف ترنجبین نیز یاد می کنند.

این گیاه دارای خواص آرامش بخش، خواب آور و ضد سرفه بوده و از زمان های قدیم مورد توجه طبیبان و مردم عادی بوده است. خواص و فواید عرق خارشتر برای بدن و حفظ سلامت آن بسیار مفید و مؤثر است.

نکته



طبع عرق خارشتر چیست؟

عرق خارشتر دارای طبیعتی بسیار گرم و خشک است و به همین علت افرادی که نسبت به گرمی حساسیت دارند و از خود و انکس های آلرژیک نشان می دهند باید از مصرف این عرق گیاهی خودداری کنند یا با مشورت پزشک و تجویز پزشک از عرق خارشتر و خواص آن بهره مند شوند. برای کاهش گرمی عرق خارشتر می توانید آن را با مقدار مساوی عرق کاسنی ترکیب کنید.

خواص عرق خارشتر

عرق خارشتر تمامی خواص گیاه خارشتر را دارد. عرق خارشتر می تواند موجب تقویت سیستم ایمنی بدن شده و علاوه بر این مصرف عرق خارشتر برای کاهش وزن سریع و لاغری بسیار مؤثر است. از جمله خواص و فواید فوق العاده عرق خارشتر می توان به مواردی مانند درمان اسهال، پاک سازی روده ها، از بین بردن سیاه سرفه، تب و لرز و ضد عفونی کردن کلیه و دیگر نقاط بدن، بهبود و درمان بی خوابی، تصفیه خون، بهبود هضم غذا، از بین بردن رسوبات ناشی از مصرف نوشابه های گازدار، خاصیت آنتی بیوتیکی و... اشاره کرد.

تقویت دستگاه گوارش

عرق خارشتر موجب تقویت سلول های عصبی معده می شود و از این طریق دستگاه گوارش را تقویت کرده و موجب بهبود هضم غذا می شود. عرق خارشتر طبیعتی گرم داشته و از همین رو موجب تسکین معده دردهای ناشی از مواد غذایی با طبع سرد می شود.

یک آنتی بیوتیک

عرق خارشتر را می توان یک آنتی بیوتیک طبیعی دانست. عرق خارشتر با تقویت سیستم ایمنی از بدن در برابر عوامل بیماری زا مانند باکتری، ویروس، قارچ و... محافظت می کند. عرق خارشتر به تقویت سیستم ایمنی بدن با هرگونه عفونت و مشکلات تنفسی مبارزه کرده و به رفع و درمان آنها می پردازد.

درمان آرتروز

از دیگر خواص شگفت انگیز عرق خارشتر وجود خواص ضد التهابی در این عرق گیاهی است. عرق خارشتر می تواند التهاب را بهبود داده و موجب کاهش علائم و نشانه های بیماری آرتروز شود.

درمان آلرژی

گیاه خارشتر می تواند برای کاهش علائم آلرژی در پوست های حساس مفید باشد که برای این منظور کافی است، پودر این گیاه با شیر یا گلاب مخلوط شده و روی موضع مورد استفاده قرار گیرد.

برای سنگ کلیه

از جمله خواص مفید عرق خارشتر داشتن خاصیت ادرار آوری است که مجاری کلیه و مثانه را ضد عفونی کرده و سموم بدن را دفع می کند. عرق خارشتر موجب دفع سنگ کلیه و سنگ مثانه شده و شست و شو دهنده کلیه هاست؛ بنابراین عرق خارشتر برای حفظ سلامت کلیه ها مفید است.

درمان کبد چرب

از دیگر ویژگی های عرق خارشتر می توان به تأثیر این عرق گیاهی در درمان کبد چرب اشاره کرد. عرق خارشتر با بهره مندی از قدرت پاک کنندگی و دفع سموم از بدن، می تواند تأثیر مهمی روی کاهش چربی کبد داشته و از این طریق موجب پیشگیری یا درمان کبد چرب شود.

مضرات عرق خارشتر

عرق خارشتر نیز مانند سایر گیاهان دارویی در کنار تمام خواص و فواید بی نظیری که دارد در صورت زیاده روی در استفاده از آن ممکن است مضرات و عوارض جانبی نیز داشته باشد. با توجه به طبیعت گرم و خشک عرق خارشتر زیاده روی در مصرف آن خطرناک و مشکل ساز خواهد بود. مصرف عرق خارشتر برای افرادی که مبتلا به بواسیر، اسهال خونی، حصه، خون ادراری و آبله هستند مضر بوده و توصیه نمی شود. اگر به عرق خارشتر حساسیت دارد، مصرف آن را متوقف کنید. خانم های باردار و مادران شیرده فقط با مشورت و تجویز پزشک متخصص و در مقادیر بسیار کم می توانند از عرق خارشتر استفاده کنند.

عرق خارشتر برای لاغری

عرق خارشتر دارای طبیعتی بسیار گرم و خشک است. عرق خارشتر می تواند موجب افزایش سوخت و ساز بدن و در نتیجه افزایش میزان چربی سوزی شده و از این طریق به کاهش وزن و لاغری کمک کند. همچنین عرق شتر دارای فیبر بوده که موجب احساس سیری و جلوگیری از پرخوری شده که منتج به کاهش وزن و لاغری است.

چه کار کنیم تا پیازهایی که می خوریم بیشتر عمر کنند؟

راهکار ماندگاری پیاز

فریده تهرانی

خبرنگار چار دیواری

یکی از چالش هایی که اغلب ما خانم ها با آن مواجهیم نگهداری طولانی مدت از مواد غذایی است. زندگی های امروز و خانواده های شاغل به گونه ای است که نمی توان هر روز سبد دست گرفت و به خرید رفت. خریدها اغلب هفتگی یا حتی ماهانه است. پیاز هم یکی از ضروری ترین مواد در آشپزی ما ایرانی ها است. اما چه کنیم تا پیازهایی که می خوریم، بیشتر عمر کنند؟

بهترین راه برای تازه نگه داشتن پیاز، دور نگه داشتن آن از رطوبت و نور خورشید است.

قاعده اساسی برای نگهداری پیاز کامل این است که آن را در جای خنک، خشک و تاریک قرار دهید؛ زیرا یکی از دلایل اصلی خراب شدن پیاز، جوانه زدن آن است. بنابراین پیاز را هرگز در یخچال نگهداری نکنید. آنها می توانند رطوبت را جذب کنند و همچنین نباید آنها را روی سطوح کاری قرار داد که نور باعث جوانه زدن آن می شود و طعم آن را بسیار تلخ می کند.

بهترین مکان برای نگهداری پیاز، کتو، کمد یا گوشه تاریک آشپزخانه دور از پنجره یا وسایل آشپزی است.

بهتر است پیاز را در کنار سیب زمینی، هویج و کرفس نگهداری نکنید؛ زیرا رطوبتی که آزاد می کنند می تواند باعث نرم و فاسد شدن پیازها در عرض چند روز شود.

هنگامی که مکان مناسبی برای نگهداری پیاز پیدا کردید، باید آنها را در یک ظرف باز نگهداری کنید؛ زیرا به مکانی با تهویه مناسب برای خشک ماندن نیاز دارد تا تازه بماند. وقتی پیاز ترد و خشک است، به راحتی می تواند دو تا سه ماه در دمای اتاق در یک کیسه توری دوام بیاورد؛ در حالی که به یاد داشته باشید که قوانین خشکی، تاریکی، تهویه و ایزوله را در طول نگهداری رعایت کنید.

کیسه های توری بهترین راه برای نگهداری پیاز است؛ زیرا به هوا اجازه گردش می دهد و از تجمع رطوبت در آن ناحیه جلوگیری می کند؛ اما پیاز را می توان در سبدهای سیمی، کیسه های کاغذی یا در کیسه های مشبک نیز نگهداری کرد. البته باید مطمئن شوید که پیازها را از بسته بندی پلاستیکی اصلی خود خارج کنید؛ زیرا می تواند رطوبت را به دام بیندازد و باعث پوسیدگی سریع پیازها شود.

پیازهای پوست کنده شده را همیشه در یخچال و در یک ظرف دربسته نگهداری کنید و در فضای باز رها نکنید؛ زیرا مستعد رشد و فساد است. یخچال در یک ظرف دربسته می تواند عمر مفید پیاز را تا ۱۰ الی ۱۴ روز افزایش دهد.

پیازهای خرد شده را نیز باید در یخچال و در ظرف شیشه ای نگهداری کرد تا بوی تند آن جذب مواد غذایی دیگر نشود. پیاز کامل در صورت نگهداری مناسب تا سه ماه و پیاز پوست کنده تا دو هفته دوام می آورد. این در حالی است که پیاز خرد شده تا یک هفته دوام می آورد.

