

قائم مقام معاون پیشگیری از وقوع جرم داد گستری اعلام کرد:

افزایش ۲۲۵ درصدی کشفیات لوازم خانگی قاچاق

گروه جامعه- کشفیات لوازم خانگی قاچاق در هفت ماه امسال نسبت به مدت مشابه سال گذشته ۲۲۵ درصد افزایش داشته است.

به گزارش «سیستان و بلوچستان» قائم مقام معاون پیشگیری از وقوع جرم دادگستری استان روز گذشته در سومین نشست کار گروه پیشگیری از قاچاق کالا و ارز استان که در سالن جلسات این معاونت برگزار شد اظهار کرد: امسال نسبت به سال گذشته در حوزه کشفیات، لوازم صوتی و تصویری ۲۲ درصد و لوازم آشپز خانه ۴۵ درصد افزایش داشته است.

« رسول نامی» افزود: کشفیات قاچاق کالا توسط مرزبانان ۸۰ درصد نسبت به هفت ماه مدت مشابه گذشته افزایش پیدا کرده است، بیشتر محموله ها خرد و حوزه جغرافیایی جرم بیشتر در منطقه چابهار بود.

وی خاطرنشان کرد: شرایط جغرافیایی و ساختارهای اقتصادی استان در حوزه قاچاق تسخیر تسهیلگر است که از این رو باید با واقعیت های جامعه با رویکرد پیشگیرانه پیش رفت.وی با بیان این که رویکرد فرهنگی، حلقه مفقوده مبارزه با قاچاق کالا است افزود: با توجه به این که بسیاری از خانواده ها معتقد هستند جنس های خارجی بهتر از اجناس ایرانی است باید از طریق رسانه ها ضرر ها و عیب اجناس خارجی و فواید کالاهای ایرانی مطرح شود.

قاچاق کالا از منطقه آزاد پذیرفتنی نیست

وی خاطرنشان کرد: قاچاق کالا از مبدأ منطقه آزاد چابهار پذیرفتنی نیست، به طوری که گاهی اراده جدی مبارزه با قاچاق کالا به چشم نمی خورد. از این رو کنترل مسیرهای ترانزیت کالاهای قاچاق یک ضرورت اجتناب ناپذیر است.

وی گفت: به واسطه شرایط خاص جغرافیایی و منحصر به فرد آبی و خشکی، سیستان و بلوچستان از گذشته های دور در حوزه قاچاق سابقه طولانی داشته است و قاچاق لوازم خانگی یکی از اولویت های قاچاق در

خمینی (ره) زاهدان از گذشته های دور محل

پرفرت و آمدی بود. بسیاری از پاساژها و مغازه هایی که در این خیابان واقع شده است سابقه طولانی دارد. بیشتر مردم هم برای خرید مایحتاج زندگی خود به این خیابان می آیند و آن را به عنوان بازار قدیمی زاهدان می شناسند. اما مدت هاست که این خیابان حال خوبی ندارد. فعالیت مغازه های قدیمی اگر چه هنوز به همان قوت پابرجاست، اما پیاده روهای این خیابان سال هاست که دیگر برای عبور شهروندان هموار نیست، از آخرین دفعه ای که برای بهبود وضعیت پیاده روهای خیابان امام خمینی (ره) اقدامی انجام شد سال ها می گذرد و کف پوش های کنونی یادگار همان

دوران دور است. اما مشکلات این بازار قدیم فقط به همین پیاده روها خلاصه نمی شود، جوی های روان آب های سطحی گویا برای عبور فاضلاب طراحی شده است، زیرا پساب سبز و تیره در آن جاری است. در برخی از جوی ها نیز زباله رها شده که مسیر عبور پساب را مسدود کرده است. بوی این پساب بیشتر از منظره دیده شده مشام ر هکثران را آزار می دهد، آن قدر که گاهی بی توجه به مغازه ها و خرید خود به سرعت حرکت می کنند تا به جایی برسند که از بوی جوی های آب راحت شوند. گویا بوی جوی های این خیابان دایمی است، فقط گاهی ممکن است از شدت آن کاسته یا بر آن افزوده شود.



های زنان بدون این بیماری ندارد.

قبل از باردار شدن: با پزشک خود مشورت کنید. اگر بیماری شما تحت کنترل باشد، اجازه باردار شدن دارید. برخی از داروهای ام اس، مانند گلاتینامر استات، تری قلیومید و اینترفرون در دوران بارداری خطرناک است. باید حداقل یک ماه قبل از تلاش برای بارداری، مصرف آن قطع کنید.

در طول بارداری: ممکن است برای مدتی از عوارض بیماری ام اس در امان باشید. دلیشل این است که بارداری، پس از سه ماه اول به طور طبیعی از بسیاری زنان در برابر حمله های بیماری محافظت می کند.

مراقب عفونت های دستگاه ادراری باشید. این مشکلات در زنان باردار مبتلا به ام اس شایع تر است، مقدار زیادی آب بنوشید ممکن است مشکل پیوست داشته باشید که نرم کنند مدفوع می تواند سبب سهولت حرکت روده شود.




ممکن است زانانی که از کورتیکواستروئیدها (برای مثال، متیل پردنیزولون یا پردنیزون) برای جلوگیری از عود ام اس حاد استفاده می کنند، به استفاده از آن ها در دوران بارداری نیز ادامه دهند. استفاده از پردنیزولون در خانمی که به کودکش شیر می دهد باید به دقت تحت نظارت باشد. درمان حمایتی و توانبخشی برای ام اس در دوران بارداری مهم است.

زایمان: معمولاً مانند زایمان زنان دیگر است و به مدیریت ویژه ای نیاز دارد. همه انواع بیهوشی برای زنان در هنگام زایمان بی خطر در نظر گرفته می شود و به نظر می رسد که به خوبی قابل تحمل است. در صورت انجام زایمان طبیعی، ممکن است پزشک برای کمک به زایمان طبیعی از ابزار خاصی استفاده کند یا ممکن است به عمل سزارین نیاز داشته باشید.



جامعه

روزنامه سیستان و بلوچستان رتبه هشتم نشریات استانی سرپرستی زاهدان	صاحب امتیاز	موسسه فرهنگی هنری خراسان
نظفان آگهی و انتشارات.	مدیر مسئول	محمد سعید احادیان
نظفان مسئول تحریریه.	سرمدیر:	علی ولی زاده
نمایر تحریریه.	دفتر مرکزی:	مشهد، بلوار سازمان آب
نظفان تحریریه.	صندوق پستی:	۵۱۱-۹۱۷۳۵
نظفان و نمایر سرپرست دفتر	نظفان	۰۵۱- ۳۷۶۴۴۰۰۰
شهرچاب خراسان	نمایر شهرستان ها:	۰۵۱ ۳۷۶۴۳۳۴
چاپخانه.	پایانت:	۳۰۰۰۹۹۹

امروز	اوقات شرعی به اقلی زاهدان	فردا	امروز	زاهدان	فردا
۰۴:۱۸	اذان صبح	۰۴:۱۹			
۰۵:۳۷	طلوع آفتاب	۰۵:۳۸	۲۸	۴	۳۰
۱۱:۱۰	اذان ظهر	۱۱:۱۰			
۱۶:۴۲	غروب آفتاب	۱۶:۴۱			
۱۷:۰۰	اذان مغرب	۱۶:۵۹			

مشاور حقوقی

محروم کردن از ارث

آیا می توان یکی از وراث قانونی را از ارث محروم کرد؟

مرضیه فراهانی فر، مشاور حقوقی: محروم کردن از ارث و جاهت قانونی ندارد و طبق ماده ۸۳۷ قانون مدنی ایران، اگر شخصی به موجب وصیت، يك یا چند نفر از ورثه خود را از ارث محروم کند، وصیت مزبور نافذ نیست.

موجبات ارث

موجبات ارث چگونه است و از یک فرد چه افرادی ارث خواهند برد؟

پاسخ: موجبات ارث دو امر است: نسب و سبب
اشخاصی که به موجب سبب، ارث می برند هر يك از زوجین هستند که در کنار همه طبقات از ارث سهم خواهند داشت.

اما آن چه که به عنوان طبقات ارث از آن یاد می شود شامل اشخاصی است که به موجب نسب ارث خواهند برد و شامل سه طبقه زیر است:

۱. پدر، مادر، اولاد و اولاد اولاد
۲. اجداد، برادر، خواهر و اولاد آن ها
۳. اعمام و عمت، احوال و خالات و اولاد آن ها

وارثان هر طبقه وقتی ارث می برند که از وارثان طبقه قبل کسی نباشد.

طب سنتی

به

آیا مصرف «به» برای تهوع صبحگاهی زنان باردار مفید است؟ درباره دیگر خواص این میوه توضیح دهید.

یوسف پور کیخا، کارشناس طب سنتی: خانم های بارداری که دچار تهوع صبحگاهی هستند می توانند صبح ناشتا مقداری میوه به را به صورت رنده شده نرم بچوند و فرو دهند، یا مقداری رب به (حدود دو تا چهار قاشق غذاخوری) را با نان برشته آهسته بدون نوشیدنی و چای میل کنند. این رب نباید شیرین باشد ، مزه ملس یا ترش و شیرین مؤثرتر است. نوشیدن دم نوش به بدون قند نیز در طول روز برای کاهش این تهوع در بانوان باردار سودمند است. به سرشار از ویتامین های A و B۱، املاح آهنکی و تانن و دارای پروتئین، گلوکسید، لیپید و آب است و صد گرم آن صد و دوازده کالری انرژی تولید می کند.

این میوه مقوی معدود متوقف کننده اسهال های ساده و خونی است. در ورم حاد در روده ها، خونریزی های قاعدگی و بواسیری اثر مؤثری دارد. علاوه بر تقویت اعمال دستگاه گوارش برای مخاط و سرفه مؤثر است. دم کرده برگ های به برای تسکین سرفه شهرت دارد. خوردن میوه به یا دم نوش ورب آن با شکم خالی موجب پیوست می شود. اگر به یا فرآورده های آن با فاصله کمی بعد از غذا مصرف شود پیوست آور نخواهد شد، مگر آن که غذا هم بسیار خشک باشد. میوه به، دم نوش و رب آن برای جلوگیری از حالت تهوعی که به معده مربوط باشد مفید است. برای تقویت و سفت کردن بافت لثه و التیام زخم های دهانی، مزمره کردن مکرر با آب به یا دم نوش آن سودمند است. کسانی که پس از خوردن غذای سنگین دچار تپش قلب یا سرگیجه و صدای گوش می شوند باید علاوه بر تعدیل مقدار و نوع غذا، پس از صرف غذا مقداری به را با پیوست آن به صورت رنده شده نرم میل کنند و روی آن آب ننوشند. خوردن یک تا دو قاشق غذاخوری رب به نیز به صورت مکیدن آهسته به کاهش این عوارض کمک می کند. لعاب به دانه هم برای شفای سریع زخم ها، جراحات گلو و سوختگی ها مفید است.

آشپزی

قلیه مرغ

مواد لازم:
فیله مرغ ۴۰۰ گرم،
سیر تازه یک ساقه،
پیاز متوسط تگینی خرد شده یک عدد،
گشنیز ساطوری شده ۳۵۰ گرم،
شنبلیل ۱۵۰ گرم،
تمر هندی یک دوم پیمانه،
آب یک قاشق سوپ خوری،
رب گوجه فرنگی یک قاشق سوپ خوری
نمک، روغن مایع، فلفل قرمز و زردچوبه و آب.

طرز تهیه:
سیر و پیاز را با روغن تفت دهید تا مقداری سبک و شیشه ای شود. در این فاصله فیله های مرغ را به قطعات مکعبی ۵ سانتی متری برش دهید. به پیاز مقداری نمک، فلفل و زردچوبه اضافه کنید. فیله های مرغ را به پیاز بیفزایید و با حرارت بالا حدود دو تا چهار دقیقه به اندازه ای که رنگ فیله ها تغییر کند و سفید رنگ شود تفت دهید. گشنیز ساطوری خرد شده و شنبلیل را به محتویات قبلی اضافه کنید. مقداری روغن نیز اضافه کرده و مواد را با حرارت ملایم حدود ده دقیقه دیگر تفت دهید. در این فاصله تمر هندی را با یک لیوان آب داخل کاسه ای ریخته و اجازه دهید به مدت پنج دقیقه به همین حالت بماند، سپس تمر داخل کاسه را چنگ بزیند تا شیره آن کاملاً خارج شود. تمر را از صافی رد کنید تا فقط شیر تمر (بدون هسته) باقی بماند. به تمر آب را اضافه کنید و کاملاً هم بزیند تا گلوله های آرد باز شود.

یک قاشق سوپ خوری رب گوجه فرنگی را داخل همان تابه محتویات سبزی و مرغ تفت دهید تا بوی خامی رب گرفته شود. حال شیره تمر هندی را اضافه کنید و هم بزیند و حدود ۲ پیمانه آب به قلیه اضافه کنید و در ظرف را بگذارید تا قلیه جا بیفتد و سپس سرو کنید.

از تخفیف ویژه بر خوردار شوید

درج آگهی نیازمندی با

طرح و رنگ متمایز

دفتر پذیرش: زاهدان، خیابان مولوی، نبش مولوی ۲۱ تلفن: ۰۶-۳۳۲۱۷۸۶۵

