روزنامه سیستان و بلوچستان

اوقات شرعی به افق زاهدان
امروز: اذان صبح: ۴:۳۸ طلوع آفتاب: ۶:۰۰ اذان ظهر: ۱۲:۲۸ غروب آفتاب: ۱۸:۵۷ اذان مغرب: ۱۹:۱۴
فردا: اذان صبح: ۴:۳۹ طلوع آفتاب: ۶:۰۰ اذان ظهر: ۱۲:۲۸ غروب آفتاب: ۱۸:۵۵ اذان مغرب: ۱۹:۱۳

آب و هوای زاهدان
امروز ۳۴ ۱۶
فردا ۳۳ ۱۶

روزنامه سیستان و بلوچستان؛رتبه هشتم نشریات استانی
سرپرستی زاهدان: خیابان مولوی-نبش مولوی ۲۱
تلفن آگهی‌واشتراک: ۳۳۲۱۷۸۶۶ ۰۵۴
تلفن مسئول تحریریه: ۳۳۲۱۷۸۶۹ ۰۵۴
نمابر تحریریه: ۳۳۲۱۷۸۶۴ ۰۵۴
تلفن‌های تحریریه: ۳-۳۳۲۱۷۸۶۲ ۰۵۴
تلفن ونمابر سرپرست دفتر: ۳۳۲۱۷۸۶۵ ۰۵۴

صاحب امتیاز: موسسه فرهنگی هنری خراسان
مدیر مسئول: محمد سعید احدیان
سردبیر: علی ولی زاده
دفتر مرکزی: مشهد، بلوار سازمان آب
صندوق پستی: ۵۱۱-۹۱۷۳۵
چاپخانه: شهرچاپ‌خراسان

تلفن: ۳۷۶۳۴۰۰۰ - ۰۵۱
نمابر شهرستان‌ها: ۳۷۶۷۴۳۳۴ ۰۵۱
پیامک: ۲۰۰۰۰۹۹۹
www.khorasannews.com
e-mail:info@khorasannews.com

یک شنبه ۴ شهریور ۱۴۰۱.۱۳۹۷ ذی الحجه ۱۴۳۹. شماره ۱۱۹۹

سنگ صبور

فاطمه مرادی کارشناس ارشد بالینی

ازدواج در سن پایین

دختری۱۶ ساله هستم، خیلی خواستگار دارم اما نمی توانم جواب درستی دهم و برای آینده تصمیم قطعی بگیرم، می خواهم با کسی ازدواج کنم که همه چیز داشته باشد. اما جواب مثبت که می دادم بعد از گذشت چند هفته نظرم عوض می شد. با چند نفر هم که ارتباط برقرار کردم بعد از مدتی نظرم عوض شد. برادرم از آن جایی که در نبود پدرم حس مسئولیت نسبت به من دارد نگران این وضعیت است، دچار شکست نفسی شدم.

با توجه به شرایط موجود اجتماعی و گسترش افق های فکری جوانان و افزایش انتظارها بدیهی است که هر فردی در جامعه برای انتخاب با چالش های بیشتری نسبت به گذشته مواجه است. در قدیم انتظارها محدود تر بود و ازدواج ها براساس ملاک ها سنتی و از پیش تعیین شده اجتماعی انجام می شد اما امروز شرایط فرق می کند. افق دید جوانان گسترش پیدا کرده و ملاک های زندگی مشترک دستخوش تغییر شده است و جوانان نسبت به یک زندگی مشترک با حساسیت بیشتر و استرس فزاینده تری نگاه می کنند. مهم ترین ملاک تغییر یافته سن ازدواج است. ۱۶ سالگی در جامعه فعلی سن مناسبی برای ازدواج نیست زیرا هویت خودتان را کسب نکردید و به بلوغ اجتماعی مناسب نرسیدید و هنوز تجربه لازم برای از سرگیری یک رابطه را ندارید. وقتی در ۱۶ سالگی ازدواج کنید بعد از مدتی دچار اولین تعارض کسب هویت می شوید چون هنوز آمادگی روانی لازم را برای قبول مسئولیت ندارید. این تعارض برایتان استرس آور شده و نمی توانید با آن کنار بیایید. به خاطر همین است که اکثر ازدواج های سن پایین به طلاق منجر می شود. پیشنهاد می کنم به جای ازدواج بیشتر روی آینده و کسب هویت خودتان تمرکز کنید. سن شما برای ازدواج در جامعه فعلی مناسب نیست.

فلافل های مرگ

معاون شهردار: سامان دهی مهم ترین راه حل شهرداری در برخورد با مشاغل کاذب است که نیاز به حمایت فرمانداری، شورای شهر و مشارکت شاغلان این بخش دارد

گروه جامعه

اغذیه فروشی سیار را خیابان به خیابان حرکت می دهد و گاری که چه عرض کنم ارابه را هل می دهد و انگار نه انگار که فروش فلافل روی این گاری تخلف است! انگار نه انگار که اغذیه فروشی باید شرایطی داشته باشد و ...!انگار او نه سد معبر کرده است و نه تخلف بهداشتی دارد و نه جواز کسب دارد درست رفتاری روحی او مانند کسی است که با همه شرایط کاسبی می کند. ارزان تر از اغذیه فروشی ها ساندویچ و فلافل به خلق ا... می دهد البته هم او خونسرد است و هم از ماموران قانون خبری نیست! شاید نبود انجام وظیفه ماموران سبب شده است او ساندویچ میکروب و فلافل مرگ به خلق ا... بدهد مقصر «منم» که نمی بینم! شاید در شهر ما رعایت بهداشت برای واحدهای صنفی لازم نیست!!! اگر هست پس کجایند ضابطان قانون؟در این هوای گرم که در ساعات میانی روز دما به بیش از ۴۰ درجه هم می رسد گاری ها، دکه ها و وانت بارهایی را می توان در گوشه و کنار زاهدان دید که صاحبان آن در حال دست فروشی فلافل، ساندویچ، نخود شور، سمبوسه و ... هستند. بی آن که هراسی از حضور مسئولان داشته باشند سد معبر و زیر گرمای آفتاب غذا تهیه می کنند و می فروشند! عجیب تر آن که مشتریان زیادی هم دارند و به طور قطع سود خوبی هم از این دست فروشی عایدشان می شود که چنین راحت و بی دغدغه به کارشان می رسند اما مواد غذایی که عرضه می کنند ممکن است به دلیل فساد ناشی از گرمای زیاد مسمومیت زا و حتی مرگ آور باشد. به گفته مدیر گروه بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی زاهدان مسمومیت غذایی در تابستان بسیار شایع و گاه کشنده است که یکی از دلایل افزایش مسمومیت این فصل گرمای هواست اگر بعضی غذاها خارج از فضای سرد و خنک قرار گیرد، سریع فاسد می شود.

بهداشتی که در خیابان رعایت نمی شود

«علی.ر.» یکی از صاحبان دکه‌های فروش فلافل و ساندویچ به خبرنگار ما می گوید: دست فروشی و تهیه فلافل تنها کاری است که می توانم انجام دهم و از این طریق درآمدی داشته باشم. در خیابان نمی توان بهداشت را رعایت کرد، زیرا علاوه بر گرمای هواحشرات هم در اطراف زیاد است. او ادامه می دهد: اگر به این موارد توجه داشته باشم نمی توانم چیزی بفروشم در حالی که فقط به فروش ساندویچ‌هایم توجه دارم افرادی هم از بهداشت از غذاهایم ناراضی هستند، می‌توانند خرید نکنند. جوان ۳۰ ساله‌ای که در خیابان خیام، به فروش فلافل روی گاری مشغول است اظهار می کند: مواد اولیه فلافل را به صورت عمده‌ای می‌خرم و مادرم شب ها در خانه خمیر اولیه آن را تهیه می‌کند و روزها در خیابان فلافل می پزم و می فروشم.«منصور. س» بیان می کند: برای این که ماموران بهداشتی مانع کارم نشوند مکان فروشم را دایم تغییر می دهم اگر سرمایه ای داشتم مغازه ای اجاره می کردم، اما با این وجود هم تلاش می کنم مسائل بهداشتی را رعایت کنم و اجازه ندهم به کسی آسیبی برسد. وی می افزاید: سعی می کنم مواد غذایی مدت زیادی در آفتاب نماند و سریع آن ها را آماده می کنم و می فروشم.

مسمومیت های کشنده

مدیر گروه بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی زاهدان به خبرنگار ما می گوید: مسمویت غذایی در تابستان بسیار شایع و گاه کشنده است، یکی از دلایل افزایش مسمومیت در تابستان، گرمای هواست زیرا اگر بعضی غذاها خارج از فضای سرد و خنک قرار گیرد، سریع فاسد می شود.«عبدالرزاق پاکزاد» ادامه می دهد: نمی توان مواد خام اولیه به ویژه مواد فساد پذیر را در دمای بالای پنج درجه و مواد پخته شده را در دمای ۶۰ درجه و بیش از دو ساعت نگه داشت. دست فروش ها این شرایط را رعایت نمی کنند و متاسفانه تعدادشان هم بیشتر می شود و قانونی برای آن ها وجود ندارد.وی می گوید: بر اساس بند دو ماده ۵۵ قانون شهرداری ها، نباید هیچ کسی به هر دلیلی از معابر عمومی استفاده تبلیغی یا تجاری کند و باید با افرادی که این کار را انجام می دهند برخورد شود. به صورت موردی این موارد را جمع آوری می کنیم اما واقعیت این است که جمع آوری جدی دست فروش ها در حیطه وظایف ما نیست. وی ادامه می دهد: دست فروشان در هر حال حضور دارند و اقدام چندانی برای جمع آوری آن ها نمی شود اما به مردم توصیه می شود مواد غذایی را از آنان خریداری نکنند، چون فساد مواد غذایی در هوای گرم اجتناب ناپذیر است و بعد از دو ساعت امکان فاسد شدن آن ها وجود دارد. وی می افزاید: مراجعه کننده ای نداشتیم که به دلیل خرید از دستفروش ها دچار مسمومیت شده باشد. البته به این معنا نیست که مسمومیتی وجود ندارد. بسیاری از افراد دچار مسمومیت می شوند ولی متاسفانه خود درمانی می کنند و تا زمانی که دچار مسمومیت حاد نشوند، به مراکز درمانی مراجعه نمی کنند.وی بیان می کند: بر اساس تعریف های بهداشتی اگر از یک منبع غذایی و آبی بیش از سه نفر مسموم شوند طغیان بیماری اتفاق می افتد که این موضوع بر اثر استفاده از مواد غذایی دست فروشان گزارش نشده است اما امکان مسمومیت وجود دارد و اجتناب ناپذیر است.

گوش شنوایی نیست

مدیر گروه بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی زاهدان تاکید می کند: از نامه نگاری ها و برگزاری جلسات متعدد با نهادهای مرتبط با دست فروشی خسته شدیم، چون گوش شنوایی نیست اما از مردم می خواهیم از دستفروشان خرید نکنند زیرا دست فروش معمولا فردی است که بضاعت مالی برای تهیه مکان رسمی و خرید مواد با کیفیت را ندارد و فرآیند تولید و نحوه عرضه آن هم بی کیفیت است. وی اظهار می کند: در آستانه بازگشایی مدارس، حضور دست فروشان می تواند خطر جدی برای دانش آموزان باشد، شهرداری با مشارکت سازمان های مرتبط می تواند این موضوع را مدیریت کند. متاسفانه به وضوح در شهر قابل مشاهده است که تعداد دست فروشان بیش از مکان های رسمی عرضه مواد غذایی است.وی بیان می کند: وزارت بهداشت در این باره عامل به اجرا نیست اما متاسفانه چوب کم کاری دیگر سازمان ها را می خورد بنابراین از مردم درخواست می شود موارد لازم را گزارش دهند تا بررسی های لازم انجام شود.

سامان دهی مشاغل کاذب

معاون خدمات شهری شهردار زاهدان نیز به خبرنگار ما می گوید: دست فروشی در گذشته در زاهدان به گستردگی شرایط کنونی نبود. اقتصاد ضعیف جامعه سبب شد مردم به شغل های کاذب رو آورند و این پدیده اجتماعی جدید را ایجاد کنند. «محمد امیر براهویی» بیان می کند: به دلیل خشکسالی در سال های اخیر و بسته شدن مرز مردم شهرستان های دیگر از جمله منطقه سیستان، سراوان و ... به زاهدان مهاجرت کردند.بزرگ ترین خلا در زاهدان اطلاع نداشتن شهروندان از مسائل شهروندی است، در صورتی که مردم به حقوق خود آگاه باشند بسیاری از مشکلات شهری رفع می شود. وی می افزاید: سامان دهی مهم ترین راه حل شهرداری در برخورد با مشاغل کاذب است که نیاز به حمایت فرمانداری، شورای شهر و مشارکت افراد شاغل در این بخش دارد. هرچند برای این افراد امرار معاش از این طریق بهترین و ارزان ترین راه ممکن است اما برای فرهنگ سازی و سامان دهی مشاغل کاذب باید با شهرداری مشارکت لازم را داشته باشند. به گفته وی برنامه هایی از سوی شهرداری برای سامان دهی مشاغل کاذب در دستور کار است که در صورت نتیجه نهایی اطلاع رسانی می شود.

مدیر گروه بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی زاهدان: مسمویت غذایی در تابستان بسیار شایع و گاه کشنده است، یکی از دلایل افزایش مسمومیت در تابستان، گرمای هواست زیرا اگر بعضی غذاها خارج از فضای سرد و خنک قرار گیرد، سریع فاسد می شود

مدیرکل کمیته امداد خبر داد:

جمع آوری ۳۶ میلیارد ریال کمک در عید قربان

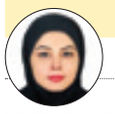
شهرکی

۳۶ میلیارد ریال کمک در ایام عید قربان جمع آوری شد که شامل کمک های نقدی، کالا، کمک مستقیم خیران و مراکز نیکوکاری است.مدیرکل کمیته امداد به خبرنگار ما گفت:۳۷۳ پایگاه آماده دریافت نذورات قربانی مردم در عید قربان بود که ۲۲۱ پایگاه سیار و ۱۵۲ پایگاه ثابت جمع آوری نذورات و گوشت های قربانی مردم در عید قربان را برعهده داشت و آمار کمک های مردمی در حال افزایش است.سید «مهدی عبادی» بیان کرد: سال گذشته مردم استان بیش از ۳۴ میلیارد ریال کمک غیر نقدی شامل گوشت قربانی به مددجویان اهدا کردند. این پایگاه ها در میدان ها، خیابان ها و دفترهای کمیته امداد برای جمع آوری نذورات و گوشت قربانی مردم برپا شد.

مشاور حقوقی

مونا الماسی

کارشناس حقوق



طلاق بدون پرداخت مهریه

همسرم می گوید دیگر نمی خواهد با من زندگی کند و چند ماهی از او خبری ندارم. دادخواست طلاق هم نداده است تا به صورت توافقی جدا شویم. تا کی می توانم صبر کنم؟ آیا می توانم به صورت غیابی او را طلاق دهم اما مهریه اش را پرداخت نکنم؟

حق طلاق با مرد است، ولی قبل از آن باید تکلیف حق و حقوق مالی خانم مشخص شود و اگر بخواهد همسرتان اقدام به طلاق کند باید یکی از شرایط ۱۲ گانه طلاق را داشته باشد چون حق طلاق با مرد است زن حق طلاق ندارد مگر در صورت اثبات یکی از شرایط ۱۲ گانه عقدنامه.

ساقط شدن حضانت از مادر

قصد دارم از شوهرم جدا شوم، ولی امکان گرفتن وکیل ندارم. چگونه باید اقدام کنم؟ دختر سه ساله ای هم دارم که می خواهم حضانت او را از همسرم بگیرم. اگر حضانتش به من واگذار شود در صورت ازدواج مجدد من پدرش می تواند دخترم را بگیرد و حضانت از من ساقط می شود؟

شما می توانید با وکالت محضری، حضانت فرزند و حق خروج از کشور فرزند را بگیرید. در صورت ازدواج مجدد مادر حضانت فرزند از مادر ساقط می شود.

آشپزی

پنه با سس پستو و تن ماهی

مواد لازم برای سس پستو: سیر شش حبه ریز خرد شده، روغن زیتون خالص بودار یک تا دو فنجان، پنیر پارمزان رنده شده یک فنجان، گردو یک فنجان، برگ ریحان تازه خرد شده سه فنجان، نمک، فلفل سیاه

طرز تهیه سس پستو: سیر، نمک و برگ ریحان را در غذا ساز یا هاون بریزید و با هم مخلوط کنید. (به دلخواه می توانید کمی بیشتر سیر و ریحان داشته باشید). سپس گردو را به مواد اضافه و دوباره مواد را مخلوط کنید و بعد روغن زیتون را به مواد بیفزایید و باز مخلوط کنید و در پایان پنیر پارمزان را به مواد افزوده و باز کمی مخلوط کنید. مزه سس را تست کنید. به دلخواه می توانید مقدار پنیر، روغن زیتون، نمک یا فلفل را اضافه کنید تا مزه سس مطابق ذائقه شما تنظیم شود. به دلخواه می توانید کمی آب لیمو تازه نیز اضافه کنید. اما توصیه می شود قبل از اضافه کردن آب لیمو به همه سس ابتدا کمی آب لیمو به مقداری از سس بزنید، مزه سس را تست کنید. برای تهیه پنه با سس پستو و تن ماهی می توانید از یکی از انواع پاستا از جمله پنه استفاده کنید. پاستا که به خودی خود یک غذای سریع است آن هم از نوع ایتالیایی اش که اصولا مرحله دم کشیدن از مراحل پخت کم شده و می توان به راحتی آن را در لیست غذاهای فست فود جا داد. این پاستا را سس پستو طعم دار کرده که با گوشت های سفید بسیار هماهنگ است. در این فاصله تن ماهی را هم بجوشانید. فقط کافی است تن ماهی را با سس پستو مخلوط کنید و روی پاستا پنه یا هر پاستای دیگر مورد علاقه تان بریزید. ریحان و گردو اصلی ترین مواد تشکیل دهنده سس پستو هستند بنابراین می توانید از این دو برای تزیین غذا استفاده کنید.

سیستان و بلوچستان
نیازمندیهای عمومی
هم استانی های گرامی
به منظور رفع نیازهای روزمره شما تعداد زیادی آگهی در نیازمندیهای استان چاپ میشود از آن جایی که وظیفه این رسانه اطلاع رسانی به منظور سهولت در داد و ستد می باشد، لذا مسئولیتی درباره محتوای آگهی ها ندارد. لطفا هنگام داد و ستد، با روشهای مقتضی، اطمینان لازم را از صحت ادعای آگهی دهندگان به دست آورید.

خدمات شهری سیستان و بلوچستان
قالیشویی پاتریس
آدرس: خیابان فاضلی شهرک کارگاهی ۳۳۵۲۵۲۵۲
مبل شویی و موکت شویی عرشیا ۰۹۳۷۹۰۹۳۱۵۷
پخش انواع شیره انگور، خرماوتوت،رب لیمو و زغال اخته وسه شیره ۰۹۳۳۶۹۵۸۱۰۹
قفس سازی تفتان
طراحی و ساخت انواع قفس چوبی و فلزی قابلیت زینتی مخصوص نگهداری پرندگان زینتی و چهارگوش و طبقاتی برای نگهداری مرغ و کبک و بلدرچین و...
۰۵۴۳۳۲۲۰۴۳۳
آجیل و خشکبار رنگین کمان
آدرس: خیابان دانشگاه ۲۳
پوشاک یاران
ارائه پوشاک زنانه، دخترانه و بچه گانه
آدرس: خیابان مصطفی خمینی کنار پاساژ ارکیده
مرکز فروش و پخش لپ تاپ و تبلت استوک ایرنا ۰۹۱۵۹۳۹۵۸۶۸
اجرای انواع سقف سبک، سردری آلاچیق، سایبان، اسکلت فلزی ۰۹۱۸۹۸۲۱۵۴۹
شهر بازی بچه های ایران
آدرس: بلوار معلم،نبش معلم ۱۶ ؛ ۰۹۳۵۱۸۶۹۱۲۰
سالن پیرایش پنج ستاره
آدرس: خیابان دانشجو روبروی دانشجو ۱۲
نورپردازی و مهندسی روشنایی حرفه ای ۰۹۳۸۵۳۵۷۰۰۶
سمساری هامون
خیابان مولوی حسین بر، حسین بر۲ تقاطع پاسداران و حسین بر ۰۹۱۵۵۴۹۹۳۶۲
سمساری آریا
زاهل- بلوار ارتش نبش ارتش ۱۸ روبروی هتل نیمروز
فالیشویی تمام اتوماتیک ستایش
آدرس: ابتدای بلوارفاضلی ۳۰متری سعادت ۰۹۱۵۹۹۱۳۴۷۰
فروش ایرانیت سیمانی ۰۹۱۲۹۴۰۷۴۸۳
کاشی کاری مدرن ۰۹۱۵۳۴۳۵۸۲۳
خدمات فنی سهیل تعمیر و نصب انواع لباسشویی های تمام اتومات ۰۹۱۵۹۴۳۷۱۳۰
ساخت انواع نیمکت و سطل زباله ۰۹۱۳۰۹۷۷۵۷۱
تعمیر انواع ابزار و ماشین آلات صنعتی ۰۹۱۵۴۶۸۵۲۱
فروش عمده خرمای درجه یک مضافتی در سراوان ۰۹۱۵۱۹۲۳۴۱۵
مشاور املاک خونه باغ
خرید، فروش، رهن، اجاره
آدرس: خیابان پرستار، پرستار۲۵ ۰۹۳۶۳۸۴۱۱۳۹
تالار مجلل سلاطین
برگزارکننده جشن ها و مهمانی ها
آدرس: زابل- میدان رستم بلوار امیرالمومنین روبروی بیمارستان طبقه فوقانی نمایندگی ایران خودرو ۰۹۳۳۹۲۱۳۸۱۲
کلینیک تاسیسات روبینا
فروش لوله و اتصالات گازی
آدرس: خیابان جانبازان، بعد جانبازان ۲۶ نرسیده به میدان فهمیده ۰۹۱۵۷۳۵۱۴۸۰
نما رومی برادران سهیلی ۰۹۱۴۳۸۰۶۸۸۴
ساخت انواع تنورهای نانوایی و خانگی گلی ۰۹۱۶۲۵۵۰۱۹۳
پوشاک جاوید
عرضه انواع کت، شلوار، پیراهن و ... ۰۹۳۳۸۰۸۸۷۰۴
نصب انواع کاغذ دیواری ۰۹۰۳۵۳۵۰۰۹۳
تعمیر و نصب انواع آبگرمکن های دیواری و مخزنی در محل ۰۹۱۵۹۴۳۷۱۳۰
آرماتوربندی ساختمان،اجرای فنداسیون کامل و... ۰۹۱۵۵۴۱۵۸۲۳
شرکت آرادان
مرکز پخش و فروش دستگاه حضور غیاب
آدرس : زاهدان - خیابان کفعمی ۰۹۱۵۱۹۸۲۱۳۵
شرکت سهیل گسترفردوس
برگزاری کنفرانس خبری، برگزاری انواع کمپین تبلیغاتی،ارائه خدمات عکاسی و فیلم برداری ۰۹۱۵۵۴۲۵۵۷۲
شرکت حمل ونقل باردرون شهری و برون شهری باکارگر ۰۹۰۵۰۳۵۵۲۱۸
تعمیر و سرویس انواع کولر گازی در ایرانشهر ۰۹۳۸۱۵۷۱۰۰۴
خدمات نظافتی انصار نظافت پله، پارکینگ،منزل ۰۹۱۵۱۴۰۵۷۴۸
فروشگاه خیرخواه
تولید و توزیع تخصصی لوازم یدکی ۰۹۱۵۱۴۱۵۴۲۹
۰/۹۷۰۸۸۱۸۶۶
از تخفیف ویژه برخوردار شوید
درج آگهی نیازمندی با طرح و رنگ متمایز
بازار
دفتر پذیرش: زاهدان، خیابان مولوی، نبش مولوی ۲۱ تلفن: ۶-۳۳۲۱۷۸۶۵