

امروز <	اذن صبح: ۳:۴۰	طلوع آفتاب: ۵:۴۷	اذن ظهر: ۱۲:۳۲	غروب آفتاب: ۱۹:۱۸	اذن مغرب: ۱۹:۳۶
فردا <	اذن صبح: ۳:۴۱	طلوع آفتاب: ۵:۴۷	اذن ظهر: ۱۲:۳۲	غروب آفتاب: ۱۹:۱۷	اذن مغرب: ۱۹:۳۵

اوقات شرعی به افق زاهدان

جامعه

گزارشی از بازار بلبشوی مواد غذایی

«مرگ» فروشی

برخی بی رحمانه خرید می کنند یا می فروشند.

بدون توجه به تاریخ مصرف مواد غذایی آن ها را در اختیار خریدار قرار می دهند و پولش را دریافت می کنند. در آن سو خریدار هم بدون توجه به تاریخ درج شده گاهی به دلیل ارزان تر بودن مواد غذایی را می خرد. اما این نوع خرید و فروش، تجارت مرگ است، تجارت خرید و فروش مواد غذایی فاسد و تاریخ مصرف گذشته که می تواند در کوتاه مدت عوارضی مانند مسمومیت داشته باشد و در دراز مدت سبب بروز بیماری های مختلف و در نهایت مرگ شود. عوارضی که برای کودکان شدیدتر از بزرگ سالان خواهد بود. وارد سوپر مارکت که شدم به سمت قفسه های لبنیات رفتم و از میان آن یک پنیر باستوریزه دوغ بسته بندی انتخاب کردم. در منزل، همسر هنگام جابه جا کردن خریده‌ها نگاهي به تاریخ مصرف آن ها انداخت و متوجه شد دوغ با کتی چند روز پیش منقضی شده است. اگرچه همسر خواست دوغ را عوض کنم، اما چون فقط چند روزی از تاریخ انقضای آن گذشته بود جدی نگرفتم و آن را مصرف کریم. طعم دوغ عوض شده بود و فرزندم هم دچار مسمومیت شد. این سخنان مردی است که هنگام خرید مواد غذایی مورد نیاز خود به تاریخ انقضای درج شده بر آن توجهی نداشت و پس از مصرف و مسمومیت فرزندش مجبور به پرداخت هزینه های درمانی و تحمل بیماری جگر گوشه اش شد. «کشف ۷ تن مواد غذایی قاچاقی و غیر بهداشتی»، «کشف ۱۴ تن کالای تاریخ مصرف گذشته در زاهدان» و «۸۵ تن مواد غذایی فاسد معدوم شد» عنوان خبرهایی است که در ماه های اخیر به چاپ رسیده است. کالاهای تاریخ مصرف گذشته ای که بیشتر آن مواد غذایی غیر بهداشتی بود و در انبارهای زاهدان کشف شد. برخی از آن ها در شرایط غیر استاندارد و محیط های نامناسب نگهداری می شد. برخی از کالاهای تاریخ مصرف گذشته هم در میان قفسه های فروشگاه جا خوش کرده اندو مشتریانی که به تاریخ انقضا توجهی ندارند آن را خریداری می کنند.

توجه به تاریخ انقضا هنگام خرید

«عسکری» یکی از شهروندان زاهدانی به خبرنگار ما می

رئیس اداره دام پزشکی زاهدان:

۱۶۴۰ کیلوگرم فرآورده خام دامی معدوم شد

شهرکی } هزار و ۶۴۰ کیلوگرم فرآورده خام

دامی غیربهداشتی در زاهدان معدوم شد. رئیس اداره دامپزشکی زاهدان به خبرنگار ما گفت: برای اجرای نظارت بر تولید و عرضه فرآورده های خام دامی، حفظ و صیانت از سلامت و بهداشت جامعه، هزار و ۶۴۰ کیلوگرم گوشت بلدرچین منجمد در زاهدان به استناد نتایج آزمایشگاهی انجام شده، فاسد و غیر بهداشتی تشخیص داده و در حضور نماینده مقام قضایی معدوم شد.

دکتر «مهدی حسن پور» افزود: این میزان فرآورده خام دامی غیر بهداشتی در بازدید از مراکز عرضه فرآورده های خام دامی، رستوران ها و فروشگاه های عرضه مواد غذایی و... کشف شد.

همشهریان هنگام خرید محصولات بسته بندی شده خام دامی، علاوه بر توجه به تاریخ تولید و انقضا، به درج نشان سازمان دام پزشکی کشور و داشتن کد بهداشتی در برچسب محصول دقت کنند و در صورت مشاهده مواردی غیر از این مراتب را به اداره دامپزشکی شهرستان با شماره تلفن ۱۵۱۲ برای پیگیری اعلام کنند.

سیستان و بلوچستان

هم استانی های گرامی

مشاور پزشکی



تغذیه با شیر مادر

تغذیه با شیر مادر خواص بی شماری دارد. اسهال و بیماری های عفونت تنفسی را در نوزادی و احتمال چاقی و اضافه وزن در سال های بعدی زندگی را کاهش می دهد. مهم ترین نگرانی درباره نوزادانی که پیش از موعد متولد می شوند، رشد نکردن کامل مغز است. مطالعات نشان می دهد تغذیه با شیر مادر تأثیر بالایی در رشد نوزاد دارد، تغذیه با شیر مادر به مدت شش ماه و بیشتر، احتمال ابتلا به سرطان خون در کودکان را ۱۹ درصد کاهش می دهد. شیردهی احتمال سرطان سینه را در مادر کاهش می دهد و افسردگی پس از زایمان در مادرانی که فرزندآن خود را شیر می دهند، کمتر دیده می شود. تثبیت تغذیه با شیر مادر به عنوان زیربنای زندگی سالم، باید با اهمیت بالایی نگاه شود، مردم باید با توجه به زندگی امروزه و تبلیغ شیر مادر در برابر گرایش به مصرف شیر مصنوعی، سبک زندگی سالم را برای خود ارزشمند بدانند و به آن پای بند باشند.

بهترین و مناسب ترین تغذیه

مادران می دانند که بهترین و مناسب ترین تغذیه برای یک نوزاد تا دو سالگی تغذیه با شیر مادر است که در شش ماه اول این تغذیه منحصر در شیر مادر می شود و پس از آن تا یک سالگی غذا به عنوان کمک در تغذیه و شیر غذای اصلی است و از یک تا دو سالگی غذا به عنوان تغذیه اصلی و شیر به عنوان تغذیه کمکی خواهد بود.

منبع: نی نی بان

آب و هوای زاهدان

امروز <	۲۸	۲۰	
فردا <	۳۹	۲۱	

سررسهی زاهدان: تلفن:گهی و اشتراک: تلفن مسئول تحریریه: نامر:تحریریه: تلفن:های تحریریه: تلفن و شماره سررسیت دفتر: ۳۳۲۱۷۸۵۹	خیابان مولوی-نیش مولوی ۲۱ ۳۳۲۱۷۸۵۹ ۰۵۴ ۳۳۲۱۷۸۵۹ ۰۵۴ ۳۳۲۱۷۸۵۹ ۰۵۴ ۳۳۲۱۷۸۵۹ ۰۵۴ ۳۳۲۱۷۸۵۹	مناصب امتیاز: مدیرمسئول: مدیرمسئول: دفترتحریر: صندوق پستی: چاپخانه:	موسسه فرهنگی هنری خراسان سندسمو اندیان علی ولی زاده ۲۰۰۰۹۹۹
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

تلفن: ۳۷۳۴۰۰۰-۵۱ ۳۷۳۷۳۳۳-۵۱ ۲۰۰۰۹۹۹	www.khorasannews.com e-mail:info@khorasannews.com	www.khorasannews.com
-------------------------------------	---------------------------------------------------	----------------------

پنج شنبه ۱۱ مرداد ۱۳۹۷ ۱۹ ذی القعدة ۱۴۳۹ شماره ۱۱۸۱

مشاور حقوقی

سعیده سجادی، کارشناس حقوق

واگذاری سهم الارث با وکالت نامه

بعد از فوت پدر بزرگم، مادر بزرگم همه سهم الارث خود را با وکالت به ما واگذار کرد، اما فقط توانستیم برای سهم وی از خانه سند قطعی بزنیم، چون مغازه قولنامه ایست و سند خانه پدر بزرگم در دسترس نیست. آیا می توانیم سهم مادر بزرگم را با قولنامه به ما درم بفروشیم؟ آیا وجاهت قانونی دارد؟ با این کار بعد از مادر بزرگم ورثه های او از ما ادعای ارث نمی کنند؟

❖ اگر در وکالت نامه چنین اختیاری را دارید منعی ندارد و وراث نمی توانند ادعای ارث کنند.
صرفا اگر ثمن به مادر بزرگتان پرداخت نشود یا وی دریافت آن را گواهی نکند می تواند ثمن آن را بخواهد.

آشپزی

کوکو عدس



مواد لازم: عدس ۵۰۰ گرم، سیب زمینی یک عدد، پیاز یک عدد، تخم مرغ سه عدد، پودر سیریک قاشق چای خوری، آرد سوخاری دو قاشق غذاخوری، فلفل سیاه، نمک، **طرز تهیه:** عدس را از شب قبل با حداقل چند ساعت قبل در آب بخیسانید تا نرم و راحت تر پخته شود. پس از خیس خوردن عدس آن را به همراه مقداری آب داخل یک قابلمه بریزید. سپس سیب زمینی را پوست بگیرید. سیب زمینی را هم داخل قابلمه بریزید و اجازه دهید عدس و سیب زمینی با حرارت ملایم کامل بپزد. پس از آماده شدن عدس و سیب زمینی آن را پاید له کنید. این کار را می توانید با میکس را گوشت کوب انجام دهید. یک کاسه بزرگ برای آماده کردن مایه کوکوی عدس بردارید و پیاز را با رنده ریز در آن رنده کنید. پیاز رنده شده را با دست فشار دهید و آب آن را جدا کنید. آب پیاز سبب می شود کوکو هنگام سرخ شدن از هم جدا شود. مخلوط سیب زمینی و عدس را به همراه پودر سیر، نمک، فلفل سیاه به پیاز آب گرفته شده اضافه کنید. تخم مرغ ها را در ظرفی جداگانه خوب بزنید. سپس به مایه کوکواضافه و مواد را خوب مخلوط کنید. زمانی که مواد به خوبی مخلوط و یک دست شد کم کم آرد سوخاری را بیفزایید تا زمانی که مایه کوکو کمی خودش را بگیرد آرد سوخاری اضافه کنید، البته توجه داشته باشید باید به مقداری آرد سوخاری بیفزایید که بتوانید کوکوها را شکل دهید. اضافه کردن بیش از حد آرد سوخاری می تواند سبب سفت شدن مایه کوکو شود. برای سرخ کردن کوکوی عدس مقداری روغن مایع در تابه بریزید و اجازه دهید تا کامل داغ شود. پس از داغ شدن روغن مقداری از مایه کوکو بردارید و در دست به صورت دایره شکل حالت دهید و کمی صاف کنید و داخل روغن بیندازید. روش شکل دادن کلتد عدس مانند کوکوی سیب زمینی است. پس از این که قسمت زیرین کوکوها سرخ شدن آن را برگردانید تا قسمت دیگرشان نیز سرخ شود. البته اگر دوست داشته باشید می توانید این کوکو را مانند کوکوی سبزی به صورت یک ج داخل تابه بریزید و سرخ کنید.



کریمیان: اگر مواد تاریخ مصرف گذشته کشف شده بیش از ۵۰۰ هزار تومان ارزش ریالی داشته باشد علاوه بر جمع آوری جنس، بر اساس قانون فرد به مقام های قضایی معرفی و جریمه می شود

دهد: بعضی از مواقع کالاهایی که به استان می آید ممکن است در هنگام خرید، خریدار عمده تاریخ کالا را کنترل نکند و مدت زمان تا منقضی شدن کم باشد و تا ورود به چرخه انبار و مغازه تاریخ مصرف آن بگذرد. به علاوه در برخی موارد در چیدمان مغازه ها کالاهای جدید در دسترس مشتری قرار می گیرد و جلو چیده می شود کالاهای قدیمی تر از دسترس مشتری دور است و تاریخ برخی از کالاهای می گذرد که این موضوع در انبارداری ها هم دیده می شود. در برخی از موارد هم دیوی محصولات یا احتکار آن در منقضی شدن تاریخ نقش دارد. وی خاطرنشان می کند: برخی هم محصولات را بیش از میزان مورد نیاز خریداری می کنند به همین دلیل در تاریخ مقرر به فروش نمی رسد و تاریخ آن ها منقضی می شود. در صورت مشاهده کالاهای تاریخ مصرف گذشته بلافاصله جمع آوری می شود، اما باید گفت نظارت ۱۰۰ درصد وجود ندارد، زیرا ورود و خروج این حجم مواد غذایی و کنترل آن سخت است. وی می گوید: مواد غذایی تاریخ گذشته در صورتی که مصرف شود احتمال مسمومیت برای افراد دارد و هزینه های درمانی را تحمیل می کند. اگر مواد تاریخ مصرف گذشته کشف شده تا ۵۰۰ هزار تومان ارزش ریالی داشته باشد فقط جمع آوری می شود و در صورتی که بیش از این مقدار ارزش ریالی داشته باشد علاوه بر جمع آوری جنس، بر اساس قانون فرد به مقام های قضایی معرفی و جریمه می شود. شهروندان هم در صورتی که اجناس تاریخ مصرف گذشته را مشاهده کردند به شماره ۱۹۰ تماس بگیرند تا با متخلف برخورد شود.

کد بانو



ترشیدگی یا بوی تعفن نباید از گوشت به مشام برسد. بوی غیر طبیعی در محل اتصال گوشت به استخوان نشانه فساد عمقی است. گوشت باید به طور کامل تمیز، عاری از خون مرده‌گی، ضربه، قارچ زدگی و کبودی باشد ذرات خارجی مشکوک در آن دیده نشود. گوشت موجود در فروشگاه باید متناسب با ظرفیت یخچال های موجود و به طور کامل بهداشتی تهیه شود و مهپور به مهر بهداشتی دامپزشکی باشد و از کشتارگاه های مورد تایید دام پزشکی تهیه شود. از خرید گوشت قرمز بدون مهر و برچسب دام پزشکی خودداری کنید. گوشت نباید در خارج از مغازه آویزان شود و گوشت موجود در یخچال متناسب با ظرفیت یخچال باشد، یخچال باید به طور کامل تمیز و در برودت مناسب تنظیم شود و در کنار گوشت قرمز، گوشت مرغ، ماهی، تخم مرغ کله پاچه تمیز نشده نگهداری نشود.

خصوصیات گوشت سالم

تشخیص گوشت سالم از فاسد کار چندان سختی نیست، در این مطلب به چند ویژگی گوشت سالم اشاره می‌شود.
سفت و خشک: گوشت سرد نباید نرم باشد. چربی هنگام سرد شدن سفت می‌شود، پس گوشت هایی که در یخچال نگهداری شده است و گوشت های بسته بندی باید سفت و خشک باشد.

رنگ قرمز: رنگ همه قسمت های گوشت باید قرمز باشد. هر چه رنگ قرمز گوشت روشن تر باشد طعم آن بهتر است. یک گوشت سالم هرگز به رنگ قهوه ای یا خاکستری نیست. هنگام خرید گوشت بسته بندی همه طرف بسته را کامل چک کنید. تغییر رنگ قرمز به سبز، قهوه ای، خاکستری و سیاهی دلیل بر فساد گوشت است.

نداشتن لایه لزج: سطح خارجی گوشت نباید مرطوب یا خیس باشد و لایه لزج و چسبناک روی گوشت نشانه فساد آن است. همچنین گوشت نباید خشک و چروکیده باشد گوشت باید سفتی و قوام خود را داشته باشد. گوشت دام های مسن و ماده به اصطلاح دیر پخت و سفت تر از گوشت دام های جوان و نر است.
بو: بوی غیر طبیعی،