

دستغیب صد پاره شد دیگر نمی آید

پاسدار اصغر صمرایی تنها بازمانده شهادت آیت اله دستغیب



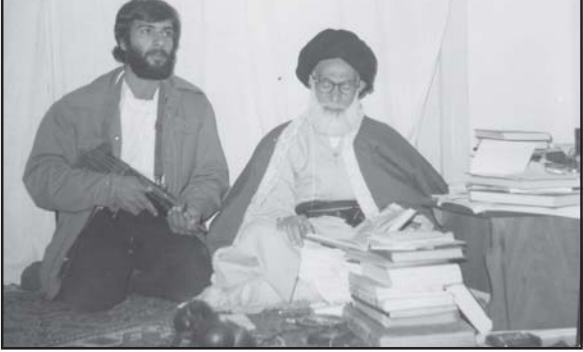
حضرت آیت اله شهید آقای حاج سید عبدالحسین دستغیب در شب عاشورای سال ۱۳۹۲ شمسی در شیراز به دنیا آمد، پدرش آیت اله سید محمد تقی دستغیب در شب ولایت فرزند خود در کربلا به سر می برد، عشق و علاقه این خانواده به سرور و سالار شهیدان حضرت اباعبدالله الحسین(ع) بشارت دهنده تولد یکی از پیوندگان راه حضرت امام حسین (ع) بود عاقبت این سعادت نصیب آن بزرگوار شد که

همانند جدش به فیض شهادت در راه خدا نائل گردد.

ضد اسلامی وی از قبل منع حجاب، ترویج فساد و فحشا، مخالفت با عزاداری امام حسین (ع) و... در سخنرانی های خود مردم را از توطئه های خطرناک حکومت پهلوی آگاه نمود. هنگامی که رضاخان تبعید و متوالی شد، روش آیت اله دستغیب در اولین حکومت شاه معدوم، مبارزه منفی با رژیم پهلوی و ارشاد و تربیت افراد مستعد بود. در سال ۱۳۴۱ در ابتدای قیام امام خمینی (ره) در خردادماه ۱۳۴۲ آیت اله دستغیب توسط افراد رژیم دستگیر و زندانی و پس از مدتی آزاد شد. در سال ۱۳۴۳ نیز مجدداً زندانی و تبعید گردید. در سال ۱۳۵۷ مزدوران شاه شایانه به منزل ایشان حمله کردند و آن عالم جلیل القدر را بازداشت و زندانی نمودند.

آیت اله شهید دستغیب در آستانه پیروزی انقلاب اسلامی از زندان آزاد شد. بعد از پیروزی انقلاب تلاش و کوشش ایشان برای رفع مشکلات مردم و سرو سامان دادن به وضع آنان بود. حضرت امام خمینی (قدس) بر حسب درخواست اهالی شیراز آن بزرگوار را به امامت جامعه این شهر منصوب فرمودند. در انتخابات اولین مجلس خبرگان آیت اله دستغیب بدون تبلیغات و با اکثریت آرا به عنوان اولین نماینده استان فارس انتخاب شد. شهید آیت اله دستغیب در روزهای آخر عمر پر بارشان حالت عصبی پیدا کرده بود و زیر لب زمزمه ای می کرد: لا حول ولا قوة الا بالله» چهره شریف ایشان تغییر نموده بود، بالاخره آن حادثه غم انگیز روی داد.

آقا برای خواندن نماز جمعه به محراب می رفتند، وقتی بنده به درب خانه رسیدم آیت اله سید محمد هاشم دستغیب را دیدم که از درب خانه بیرون آمد. خدایا چرا ایشان تنهاست چه دل شوره ای داشت، دلم ریخت با عجله پرسیدم: آقا، کجاست ایشان گفتند: آقا رفتند، پرسیدم که دیر شده خدایا امروز چه روزست همه چیز طور دیگری است مگر سید هاشم همیشه در کنار آقا حرکت نمی کرد آری کوجه را با سرعت طی کردم همان کوجه ای که آقا در آن به مشکلات مردم رسیدگی می کرد، کوجه ای که پر از خاطر بود کوجه ای که آقا به بهترین خیابان های شمال شهر عوض نمی کرد در همین فکر بودم که صدای انفجار مرا درجا میخکوب کرد و با خود نجوا کردم که خدایا چه شد وقتی پیچ کوجه را طی کردم خداوندا چه دیدم کوجه پر از گرد و غبار و اجساد تکه تکه شده بود و اقا با شال سیز و دست قطع شده راحت خوابیده بودند و هنوز اجساد بعضی از یاران آقا گرم بود، بله دختر منافق به سوی اقا حرکت می کند و به یاران آقا می گوید که با ایشان کار دارم آقا می گویند «لا حول ولا قوة الا بالله» مانع نشوید اجازه دهید بیایند جلو شاید مشکلی داشته باشد که آن دختر با بمبی که به کمر بسته بود آقا و یارانش را به سوی خدا، که همان شهادت است میرساند روحشان شاد فضای کوجه گلگون بود آن روز



زکین دیو، در خون بود آن روز

بانوان

۱۰ روش نگه داری از کفش

جای تعجب ندارد که با نگه داری نامناسب و استفاده مداوم و روزانه از کفش عمر کفش به بیش از یک یا ۲ فصل نرسد. به گزارش "MSN" با رعایت چند نکته می توان به مدت بسیار بیشتری از کفش استفاده کرد.

- ۱- راه رفتن زیادی می تواند مدت کارایی کفش را از بین ببرد؛ بنابراین از کفایش بخواهید لایه نازکی از کائوچو به تخت کفش بچسبانند تا از جذب آب و لیز خوردن جلوگیری و به مدت کارایی آن اضافه شود. با این کار می توان طول عمر کفش را به حدود ۶ تا ۷ سال افزایش داد!
- ۲- پاشنه اولین قسمت از کفش است که از بین می رود، به خصوص اگر زیاد راه می روید و یا روی پا می ایستید. به هنگام خرید کفش یک جفت ته پاشنه پلاستیکی نیز تهیه کنید و در صورت نیاز آن را جایگزین پاشنه قدیمی کنید تا کفش ۱۰ برابر بیشتر دوام بیآورد. به محض فرسوده شدن و ظاهر شدن میخ پاشنه بلافاصله برای تعمیر آن اقدام کنید.
- ۳- به هنگام خرید کفش از هر نوع جنسی که باشد، آن را با سبزی مخصوص ضد آب ببوشانید تا در مقابل جذب آب باران و هر نوع مایع محافظت شود. سالی ۴ بار در ابتدای هر فصل این کار را تکرار کنید. در صورت خیس شدن کفش چرمی، آن را در دمای اتاق خشک کنید.
- ۴- در صورت لک افتادن کفش ها، بلافاصله دست به کار شوید. لکه های آب روی کفش ها را به آرامی و با استفاده از برس مخصوص پاک کنید. در خصوص کفش چرمی، لکه های نمک به این نوع کفش به طور دائم آسب می رساند بنابراین بلافاصله با پارچه نم دار لکه را تمیز کنید.



- ۵- برای حفظ شکل و ظاهر کفش به خصوص کفش های خیس که به هنگام خشک شدن از شکل می افتد، آن ها را بر از روزنامه کنید. چکمه ها را نیز در حالت خوابیده قرار دهید.
- ۶- برای ایجاد ظاهر بهتر در کفش های کهنه، آن ها را با استفاده از واکس تمیز کنید. روی کفش های چرمی را با ماده نرم کننده چرب کنید تا چربی به چرم برگردد و باعث نرمی کفش شود. برای پوشاندن خط های ایجاد شده روی کفش از واکس های کم رنگ تر از کفش استفاده کنید.
- ۷- کفش ها را در کمدمی با دمای اتاق نگه داری کنید. هوای گرم باعث جمع شدن کفش های چرمی می شود. قراردادن کفش های چرمی در کمدمی یا مرطوب در جعبه باعث بوی نامطبوع، رشد باکتری و کپک می شود.
- ۸- برای حفظ شکل اولیه کفش بهترین راه از چند گاهی از کفش دیگری استفاده کنید. پیشنهاد می شود هفته ای ۲ یا ۳ بار از کفش دیگری استفاده کنید تا طول عمر کفش هایتان بیشتر شود.
- ۹- در صورتی که به هنگام پوشیدن کفش با مشکل روبه رو می شوید، از پاشنه کش کفش استفاده کنید تا قسمت پاشنه آسیب نبیند.
- ۱۰- بهترین روش محافظت کفش از گرد و خاک قراردادن آن ها در کمدم است. پوشش های پلاستیکی باعث خشک شدن کفش می شود. در صورت قراردادن کفش روی جاکفشی، فاصله ای بین آن ها ایجاد کنید، زیرا قراردادن کفش های چرم کنار کفش های ورنی باعث رنگ دادن آن ها به یکدیگر می شود.

چطور کاغذ دیواری را از روی دیوار برداریم؟

- ۴- یکی دو قسمت از کاغذ دیواری را با یک اسفنج یا غلتک رنگ در آب گرم با مخلوط آب گرم و مواد شیمیایی فرو برده اید، خیس کنید. بگذارید رطوبت نفوذ کند بعد کاغذ دیواری را از دیوار جدا کنید. آب گرم چسب را شل و کارتان را راحت تر می کند. ۵- از درز کاغذ دیواری شروع کنید. یک کاردک پهن زیر لبه کاغذ دیواری بگذارید تا کند آن آسان تر شود
- ۶- با توجه به مدتی که کاغذ دیواری روی دیوار مانده و چسب مصرفی ممکن است تاشل شدن چسب احتیاج شود دیوار را چند بار مرطوب کنید. اگر باز کندن مشکل بود، بار دیگر آن را خیس و مدتی به حال خود رها کنید. تکه های کوچک را با سمباده جدا کنید و جای آن را رنگ بزنید.
- ۷- بعد از تمام شدن کار، بگذارید دیوار کاملاً خشک شود و بعد با محلول آب و TSP دیوار را شستشو دهید. این کار باعث کندن شدن چسب و صاف شدن سطح دیوار می شود تا برای کاغذ دیواری جدید آماده شود. اگر قصد رنگ کردن دارید، قبل از آن دیوار را سمباده بزنید.

۳ رفتار زنان که مردان را اذیت می کند اما در واقع نعمت هستند!!

غلامرضا قاسمی کبریا دکترای روانشناسی و مشاوره می گوید:



معمولاً مردان از ۳ رفتار زنان گله مند هستند؛ اما نمی دانند که رفتارها نعمتی است از طرف خداوند که باعث منفعت و پیشرفت آنها می شود.

- ۱- پرحرفی
برخی از مردان از پرحرف بودن زنان گله مند هستند. اگر مرد بداند که پرحرفی زنان بسیار مفید است و این رفتار نعمتی از جانب خداوند است که به زنان داده تا بتوانند از این طریق روابط عاطفی با همسرشان ایجاد کنند. اگر زنان مانند مردان کم حرف باشند، همه دنیا و عالم منزوی می شوند و رابطه صمیمی و خوبی وجود ندارد. پرحرفی زنان باعث می شود که فرزند آنها تکلم یاد بگیرد. از زمانی که مادر باردار است تا زمانی که به دنیا می آید با فرزندش حرف می زند و در رفتار و تکلم فرزند تاثیر بسزایی دارد.
- ۲- خرید کردن و حسن تنوع طلبی
برخی از مردان زنان را به خریدن اشیاء تزئینی و متنوع و هزینه کردن بی مورد منتهم می کنند؛ اما نمی دانند که اگر این خصوصیات در زنان وجود نداشت، تنوع غذا، جذابیت های محیطی که خود یک نعمت محسوب می شود، نبود و مردان از آن بی بهره بودند.
- اگر زندگی فقط بر اساس ذائقه مردان بود، همه افراد مانند انسانهای اولیه در غار زندگی می کردند. این رفتار زنان باعث می شود تا تنوع در دنیای پیرامون مردان ایجاد شود و از آن لذت ببرند. زمانی که مرد توجه ای به این زیبایی است و تنوع نکند، به نظرش افراط می آید و همیشه از این بابت شاکمی است که زن هزینه بی مورد می کند و با این کار همسرش مخالف است. زنان باید سلیقه مردان را هم در این مورد به کار گیرند تا احساس ناراضی نبینند.
- ۳- چشم هم چسبی
چشم و هم چسبی زنان یکی دیگر از رفتارهایی است که موجب آزار مردان می شود؛ اما مردان باید بدانند که اگر این خصوصیات نباشد البته نه در حد افراط، رقابت ایجاد نمی شود و هیچ انگیزه و پیشرفتی در زندگی آنها صورت نمی گیرد.

میگو پفکی

● مواد لازم:

میگو ۱ کیلو
پیاز یک عدد (درشت)
آرد ۳/۲ لیوان
آبلیمو یک قاشق سوپخوری
ماست دو قاشق سوپخوری
زعفران نصف قاشق چایخوری
تخم مرغ یک عدد
نمک مقدار لازم
پیکینگ پودر یک قاشق چایخوری
فلفل مقدار لازم

● طرز تهیه:

ابتدا میگو را پوست کنده، شسته و سپس درون آب پیاز (یک عدد پیاز درشت را پوست کنده رنده کرده و آن را بین دو دست فشرده و آب پیاز را درون یک ظرف می ریزیم) با مقداری آبلیمو و فلفل سیاه ریخته و مخلوط می کنیم. در ظرف را بسته و یک ساعت داخل یخچال قرار می دهیم. مایع مخصوص میگو پفکی را با مخلوط نمودن آرد، تخم مرغ، ماست، زعفران، پیکینگ پودر و نمک تهیه می کنیم (مایع نباید زیاد سفت یا شل باشد، در صورتیکه مایع سفت شد با اضافه کردن کمی ماست و اگر شل شد با افزودن آرد آن را درست می کنیم) سپس میگوها را از آب پیاز خارج کرده و داخل مایع ریخته، مخلوط کرده و در ظرف را گذاشته و نیم ساعت درون یخچال قرار می دهیم.

یک ظرف کوچک (برای اینکه روغن باید تمام سطح میگو را بگردد) نجسب را روی حرارت اجاق گاز قرارداده و داخل آن روغن ریخته و می گذاریم داغ شود، پس از اینکه روغن کاملاً داغ شد حرارت را پائین کشیده و میگوها را یکی یکی داخل روغن می ریزیم وقتی یک طرف آن طلایی شد، میگو را بر می گردانیم تا طرف دیگر آن نیز طلایی شود، ضمناً حرارت باید طوری باشد که روغن نسوزد.

www.ghasbi.com - www.ghasbi.com