

看《民法典》如何守护你

结婚、买房、生子,都是人生大事,此时的你更加成熟,拥有了自己的事业,有了更多财产,可能在所从事行业内有了一定知名度,看《民法典》如何保障你安居乐业。

问 小赵的女友患有重大疾病,但一直对小赵隐瞒,婚后小赵发现,能请求离婚吗?

答:可以向法院请求撤销婚姻。
《民法典》第一千零五十三条规定,一方患有重大疾病的,应当在结婚登记前如实告知另一方;不如实告知的,另一方可以向人民法院请求撤销婚姻。请求撤销婚姻的,应当自知道或者应当知道撤销事由之日起一年内提出。

问 孩子名字选取姓氏有哪些规则?

答:《民法典》第一千零一十五条规定,自然人应当随父姓或者母姓,但是有下列情形之一的,可以在父姓和母姓之外选取姓氏:
(一) 选取其他直系长辈血亲的姓氏;(二) 因由法定抚养人以外的人抚养而选取抚养人姓氏;(三) 有不违背公序

良俗的其他正当理由。
少数民族自然人的姓氏可以遵从本民族的文化传统和风俗习惯。

问 一对夫妻已经有子女,可以再收养孩子吗?

答:若符合条件,只有一名子女的收养人只能收养一名子女,若收养孤儿则不受是否有子女的限制。
《民法典》第一千零九十八条规定,收养人应当同时具备下列条件:
(一) 无子女或者只有一名子女;
(二) 有抚养、教育和保护被收养人的能力;
(三) 未患有在医学上认为不应当收养子女的疾病;
(四) 无不利于被收养人健康成长的违法犯罪记录;
(五) 年满三十周岁。
第一千一百条规定,无子女的收养人可以收养两名子女;有一名子女的收养人只能收养一名子女。
收养孤儿、残疾未成年人或者儿童福利机构抚养的查

找不到生父母的未成年人,可以不受前款和本法第一千零九十八条第一项规定的限制。

问 小区内占用公共道路的车位对外开放收费、小区公共电梯内贴广告的收入,属于谁?

答:扣除合理成本之后,属于业主共有。业主共有部分的经营与收益情况,物业应以合理方式向业主公开。
《民法典》第二百七十四条规定,建筑区划内的道路,属于业主共有,但是属于城镇公共道路的除外。建筑区划内的绿地,属于业主共有,但是属于城镇公共绿地或者明示属于个人的除外。建筑区划内的其他公共场所、公用设施和物业服务用房,属于业主共有。
第二百八十二条规定,建设单位、物业服务企业或者其他管理人等利用业主的共有部分产生的收入,在扣除合理成本之后,属于业主共有。
第九百四十三条规定,物业服务人应当定期将服务的事项、负责人员、质量要求、收费项目、收费标准、履行情况,以及

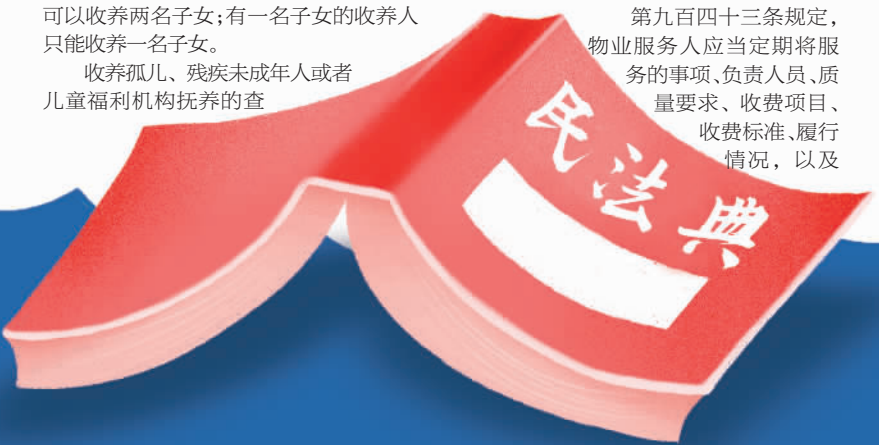
维修资金使用情况、业主共有部分的经营与收益情况等以合理方式向业主公开并向业主大会、业主委员会报告。

问 70年住宅建设用地使用权到期后怎么办?

答:自动续期。《民法典》第三百五十九条规定,住宅建设用地使用权期限届满的,自动续期。续期费用的缴纳或者减免,依照法律、行政法规的规定办理。

问 土地承包经营权可以转让吗?

答:可以。《民法典》对土地承包经营权的相关规定作了完善,以适应“三权分置”后土地经营权入市需要。
《民法典》第三百三十四条规定,土地承包经营权人依照法律规定,有权将土地承包经营权互换、转让。未经依法批准,不得将承包地用于非农建设。
第三百三十五条规定,土地承包经营权互换、转让的,当事人可以向登记机构申请登记;未经登记,不得对抗善意第三人。



>>未完待续

左手晨报右手周到

社区生活为您指南

生活在芷江西路的您,左手一份社区晨报,右手点开老闸北周到,就可以悦享身边事,畅享社区生活。

社区晨报是上海报业集团旗下一份深耕社区十年的报纸。老闸北周到是新闻晨报上海社区新媒体平台,覆盖天目西路、芷江西路、北站、宝山路、共和新街道。周到家族兄弟姐妹众多,覆盖上海中心城区及周边,聚焦上海市民生活的方方面面,为您生产原汁原味的社区新闻,向您提供权威的政策咨询,实用的社区生活资讯。投稿、相亲、表扬、爆料、活动报名、免费门票……我们一样不少。

老闸北的事,我们帮你想周到!

扫码关注老闸北周到

扫码关注上海社区发布

百姓私房菜

巧手制作 点点心意

为将幸福的滋味传递到每位芷江人的厨房,本报特别开辟《芷江百姓私房菜》栏目,分享每一道私房菜的制作方法,让芷江人从做菜中收获一份乐趣,生活更有滋味。

1 超Q表情蛋挞

厨艺达人:宋辉菲(交通公园居民区)
烹饪方式:烘焙
用料及用量:
牛奶150克、白砂糖60克、蛋黄3个、淡奶油150克、冰冻蛋挞皮、巧克力酱少许、裱花笔1支。

制作工序和要点:

- 1.牛奶中加入白糖并搅拌至糖融化。
- 2.依次加入奶油、蛋黄搅拌均匀,过筛。用勺子将蛋挞液放入蛋挞皮中。
- 3.放入烤箱用上下火230度,烤制25分钟即可。
- 4.烤好后用巧克力酱画各种有趣的表情。

2 水晶蒸饺

厨艺达人:徐年妹(复元坊居民区)
烹饪方式:蒸
用料及用量:
香葱、蛋黄、蛋白、黑木耳、肉糜、饺皮

制作工序和要点:

- 1.肉糜加盐、料酒、白糖、白胡椒粉调和;
- 2.将香葱切末、蛋白蛋黄分开蒸熟切末、黑木耳发好切末;
- 3.将面粉加盐、水和成黏性放置15分钟、再分成小个擀皮;
- 4.将饺皮放手心、中间放肉糜捏成十字型,做成4个花瓣,再放入葱末、黑木耳、蛋白、蛋黄蒸十五分钟即可。

纠错有奖

欢迎大家来做“啄木鸟”

如果您在阅读本月《社区晨报》时发现任何差错,可关注微信公众号“上海社区发布”并于后台留言,将您发现的问题发送给我们(注明报纸名称、所在版面、文章名称、差错细节,本期截止日期为10月1日)。本月纠错质量最高的一位读者,将成为最佳“啄木鸟”,并获得100元的现金奖励;本月纠错质量相对较高的另外十位读者,则将成为优秀“啄木鸟”,并获得纪念品一份。

2020年8月优秀“啄木鸟”:李群、张德胜、陈伟萍、张德胜、曹西虹、徐成林、路永敏、万燮舫、沈士俊、周银玉

2020年8月最佳“啄木鸟”:严志明

扫码关注“上海社区发布”