

# اقتصاد کیش

روزنامه

## اقتصاد کیش

خری، تحلیلی، اطلاع رسانی  
فرهنگی، اجتماعی، ورزشی، اقتصادی  
صاحب امتیاز و مدیر مسئول: اسحق اوزانی  
قائم مقام مدیر مسئول و سردبیر: ابراهیم اوزانی  
با مجوز وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی  
گستره توزیع: جزیره کیش و استان هرمزگان  
نشانی دفتر مرکزی: کیش - خیابان فردوسی، ویلاهای  
مروارید، بلوک B3، طبقه سوم، واحد ۷۱۵  
تلفن: ۴۴۴۳۴۹۶۹ - ۴۴۴۳۴۹۶۹ (۰۷۸)  
فکس: ۴۴۴۳۴۹۶۸  
امور آگهی ها: ۲۸۴ - ۴۴۴۳۴۹۶۸  
چاپ: تهران، شهرک صنعتی صفادشت، بلوار تیر، انتهای  
خیابان ۱۲ غربی  
شرکت چاپ ریحان ۷۹۱۷-۶۵۶  
eghtesadekish@yahoo.com

## کل اعضای خانواده تان را با روزی هزار تومان بیمه کنید

دفتر امیرزاده کد ۲۱۸۵۶ بیمه آسیا  
مشاور تلفنی بیمه ای شما در برج صدف  
۰۷۶۴۴۴۵۳۶۷۰ - ۰۹۱۲۲۱۱۸۶۳۲

✓ صدور انواع بیمه نامه غیر حضوری در هر ساعتی که بخواهید  
بیمه نامه

هر چهره ای بالبخند زیباتر می شود

بیمه نامه حوادث خانواده



به آسایش لبخند بریزید

یکشنبه ۲۱ اردیبهشت ۱۳۹۹ - ۱۶ رمضان ۱۴۴۱، ۱۰ می ۲۰۲۰، شماره (۸۷۲ دوره جدید) - ۱۲ صفحه - قیمت ۴۰۰۰ تومان

آبزیان خلیج فارس

خانواده: CARANGIDAE

نام محلی: ماهی شب یار

پشت سبز آبی رنگ، شکم نقره ای وجود لکه های سیاهی روی سرپوش  
آبشش پولکهای سوار خدار شبیه خط خلطی شانه ای نرم بدون برجستگی  
نوک پستانی است. طول ماهی: ۳۵ سانتیمتر

آموزش آشپزی

### املت اسپانیایی

مواد لازم:

تخم مرغ: ۲ عدد

قارچ: ۲ عدد

کره: ۲۵ گرم

فلفل: یک دوم قاشق چایخوری

فلفل دلمه: یک دوم

کوبیده فلفل: یک عدد متوسط

زامبون گوشت یا مرغ: یک ورق

نمک: یک دوم قاشق چایخوری

طرز تهیه: ابتدا همه مواد را خرد کرده و تخم مرغ را خوب بزنید. سپس کره را در ماهیتابه بریزید تا آب شود زمانی که کره آب

عکس روز



مزارع چای - کیلان

## محلول گندز داو ضد عفونی کننده سوپر میکس سورولیت

شامل چهار اکسیدانت قوی با قابلیت حذف قوی میکروارگانیسم های مختلف  
بر پایه الکترو لیز غشایی نمک خوراکی عاری از ترکیبات سدیمی کلسیمی

این محلول حاوی آب ژاول (سفید کننده) نمی باشد

ساخته شده در شرکت دانش بنیان ایده گران سورن آب  
تحت نظارت محققین دانشگاه صنعتی امیرکبیر

ترکیبات محلول: کلر (Cl<sub>2</sub>)، دی اکسید کلر (ClO<sub>2</sub>)، ازن (O<sub>3</sub>)، اکسیژن (O<sub>2</sub>)

این محصول دارای پروانه بهداشت به شماره (۱۶/۲۴۲۹۸)، تاییدیه  
اختراع از سازمان پژوهش های صنعتی کشور به شماره (۹۳۰۳۱۰۶)  
و بنیاد ملی نخبگان کشور به شماره (۱۵/۵۸۲۵۳) می باشد

نماینده انحصاری پخش در جزیره کیش  
خداپرست ۰۹۳۴۷۶۸۰۵۷۰



www.sorenab.com

اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۴:۴۵ - طلوع آفتاب: ۶:۰۹ - اذان ظهر امروز: ۱۲:۵۰ - غروب آفتاب: ۱۹:۳۱ - اذان مغرب: ۱۹:۴۹

کیش	بندرعباس	قشم	بندر لنگه	میناب	بستک	سیریک	جاسک
▲ ۳۴	▲ ۳۷	▲ ۳۲	▲ ۳۶	▲ ۳۹	▲ ۴۰	▲ ۳۴	▲ ۳۳
▼ ۲۸	▼ ۲۵	▼ ۲۶	▼ ۲۸	▼ ۲۴	▼ ۲۴	▼ ۲۴	▼ ۲۸

دعای روز شانزدهم ماه مبارک رمضان



اللهم وفقني فيه لمواقفة الأثرار و حجبني فيه مرفاقفة الأشرار و أوني فيه برحمتك الي دار القرار بالهيتك يا إله العالمين.

خدایا تو فیم ده در آن به سازش کردن نیکان و دورم دار در آن از رفاقت بدان و جایم ده در آن با مهوت به سوی خانه آرامش به خدای خود ای معبود جهانیان.

سبک زندگی

### کپک رب، سرکه و ترشی را چه کنیم؟

غیر قابل استفاده می گردد و برای سلامت بدن مضر می باشد.  
برای پیشگیری از کپک زدن آلبیومو و آب غوره لازم است نکات مهم زیر را رعایت کنید.

• بهترین است برای نگهداری آلبیومو و آب غوره با بطری های شیشه ای یا رنگ تیره که نور را از خود عبور نمی دهند استفاده کنید زیرا بطری های پلاستیکی به علت فعل و انفعالات آلبیومو و آب غوره با دیواره پلاستیکی مواد سمی و سرطان زا تولید می کنند.

• برای جلوگیری از کپک زدن آلبیومو و آب غوره شیشه حاوی این مواد را در آب بچوشانید زیرا این کار سبب از بین رفتن آنزیم و باکتری های داخل آن می شود و به قارچ ها امکان رشد نمی دهد.

• بهترین است آب لیمو یا آب غوره را داخل شیشه تمیز بریزید و به مقدار خیلی کم لیمو شیشه را خالی بگذارید سپس درپوشی روی آن بگذارید تا اکسیژن به داخل آن راه نیابد و کپک ها امکان رشد نداشته باشند.

• خطرناک مصرف خیابان شور و ترشی کپک زده  
ترشی یکی دیگر از مواد غذایی است که به سرعت کپک می زند. کپک ترشی از میلیون ها میکروب تشکیل شده که برخی از آن ها می تواند خطرناک و مضر باشد.

• برخی دیگر بیماری زا هستند بنابراین بهتر است ترشی های کپک زده را نخورید زیرا شما قادر نخواهید بود کپک های بیماری زا را شناسایی کنید و با خوردن این کپک ها بیمار می



زیاد تهیه کردید، آن را داخل ظرف های کوچک بریزید و سپس پوششی مناسبی روی آن قرار دهید تا قارچ ها نتوانند روی سطح رب رشد کنند.

• در گذشته خانم های خانه دار روی کپک رب می ریختند. این کار سبب می شد که اکسیژن و رسانی به رب متوقف شود و رب دیگر کپک نزند.

• اگر چه بهترین روش نگهداری رب گذاشتن آن داخل یخچال است اما گذاشتن رب داخل یخچال سبب کپک زدن آن نمی شود بلکه تنها رشد باکتری ها و قارچ ها در دمای یخچال فقط کند می شود.

• بسیاری از خانم ها در صورت کپک زدن رب فقط با قاشق روی رب و قسمت کپک زده را بر می دارند و باقی رب را مصرف می کنند اما باید بدانید اگر رب تان کپک زد دیگر آن را مصرف نکنید زیرا سبب مسمومیت می شود.

• بسیاری از مایه های ماندگاری بالاتر و جلوگیری از کپک زدن رب کپک زده را در داخل فریزر نگه داری می کنید که این کار اصلا صحیح نمی باشد.

• برای پیشگیری از کپک زدن رب کپک زده لازم است قوطی های کوچک آن را خریساری نامیسم و قوطی را قبل از باز کردن بچوشانید تا میزان آلودگی سطح قوطی کمتر شود.

• اگر رب کپک زده را به مقدار زیاد در یخچال نگه دارید، به سبب رطوبت است بنابر این برای برداشتن رب از داخل قوطی از یک قاشق خیس استفاده نکنید.

• اگر چه بهترین روش نگهداری رب گذاشتن آن داخل یخچال است اما گذاشتن رب داخل یخچال سبب کپک زدن آن نمی شود بلکه تنها رشد باکتری ها و قارچ ها در دمای یخچال فقط کند می شود.

• بسیاری از مایه های ماندگاری بالاتر و جلوگیری از کپک زدن رب کپک زده را در داخل فریزر نگه داری می کنید که این کار اصلا صحیح نمی باشد.

• برای پیشگیری از کپک زدن رب کپک زده لازم است قوطی های کوچک آن را خریساری نامیسم و قوطی را قبل از باز کردن بچوشانید تا میزان آلودگی سطح قوطی کمتر شود.

• اگر رب کپک زده را به مقدار زیاد در یخچال نگه دارید، به سبب رطوبت است بنابر این برای برداشتن رب از داخل قوطی از یک قاشق خیس استفاده نکنید.

• اگر چه بهترین روش نگهداری رب گذاشتن آن داخل یخچال است اما گذاشتن رب داخل یخچال سبب کپک زدن آن نمی شود بلکه تنها رشد باکتری ها و قارچ ها در دمای یخچال فقط کند می شود.

• بسیاری از مایه های ماندگاری بالاتر و جلوگیری از کپک زدن رب کپک زده را در داخل فریزر نگه داری می کنید که این کار اصلا صحیح نمی باشد.

• برای پیشگیری از کپک زدن رب کپک زده لازم است قوطی های کوچک آن را خریساری نامیسم و قوطی را قبل از باز کردن بچوشانید تا میزان آلودگی سطح قوطی کمتر شود.

• اگر رب کپک زده را به مقدار زیاد در یخچال نگه دارید، به سبب رطوبت است بنابر این برای برداشتن رب از داخل قوطی از یک قاشق خیس استفاده نکنید.

• اگر چه بهترین روش نگهداری رب گذاشتن آن داخل یخچال است اما گذاشتن رب داخل یخچال سبب کپک زدن آن نمی شود بلکه تنها رشد باکتری ها و قارچ ها در دمای یخچال فقط کند می شود.

• بسیاری از مایه های ماندگاری بالاتر و جلوگیری از کپک زدن رب کپک زده را در داخل فریزر نگه داری می کنید که این کار اصلا صحیح نمی باشد.

• برای پیشگیری از کپک زدن رب کپک زده لازم است قوطی های کوچک آن را خریساری نامیسم و قوطی را قبل از باز کردن بچوشانید تا میزان آلودگی سطح قوطی کمتر شود.

• اگر رب کپک زده را به مقدار زیاد در یخچال نگه دارید، به سبب رطوبت است بنابر این برای برداشتن رب از داخل قوطی از یک قاشق خیس استفاده نکنید.

• اگر چه بهترین روش نگهداری رب گذاشتن آن داخل یخچال است اما گذاشتن رب داخل یخچال سبب کپک زدن آن نمی شود بلکه تنها رشد باکتری ها و قارچ ها در دمای یخچال فقط کند می شود.

• بسیاری از مایه های ماندگاری بالاتر و جلوگیری از کپک زدن رب کپک زده را در داخل فریزر نگه داری می کنید که این کار اصلا صحیح نمی باشد.

• برای پیشگیری از کپک زدن رب کپک زده لازم است قوطی های کوچک آن را خریساری نامیسم و قوطی را قبل از باز کردن بچوشانید تا میزان آلودگی سطح قوطی کمتر شود.

• اگر رب کپک زده را به مقدار زیاد در یخچال نگه دارید، به سبب رطوبت است بنابر این برای برداشتن رب از داخل قوطی از یک قاشق خیس استفاده نکنید.

یکی از مشکلاتی که خانم های خانه دار با آن روبرو هستند کپک زدن برخی از مواد غذایی مانند رب، ترشی و آبغوره است که در ادامه دلایل ایجاد کپک و راه حل جلوگیری از آن را توضیح می دهیم.

کپک ها نوعی ضایعه غذایی هستند که بیشتر بارنگ های سفید یا آبی روی انواع مواد خوراکی مانند رب، ترشی و آبغوره دیده می شوند. کپک ها اگرچه بیماری خطرناکی ایجاد نمی کنند، اما گاهی موجب ضعف سیستم ایمنی بدن می شوند.

عاملی که باعث گسترش و افزایش کپک می شود، مقدار بیش از حد رطوبت است، اما همان طوری که شاید خیلی از شما تجربه کرده باشید، نمی توان از شر کپک در محیط خنکی مثل یخچال هم در امان ماند.

نکاتی درباره دلایل زدن کپک رب کپک زدن کپک رب و ترشی و آبغوره یکی از مشکلاتی است که اغلب خانم های خانه دار با آن مواجه هستند. یکی از مواد غذایی که همه ما به طرز رایج با کپک زدن آن مواجه می شویم رب کپک زده است.

• بسیاری از مایه های ماندگاری بالاتر و جلوگیری از کپک زدن رب کپک زده را در داخل فریزر نگه داری می کنید که این کار اصلا صحیح نمی باشد.

• برای پیشگیری از کپک زدن رب کپک زده لازم است قوطی های کوچک آن را خریساری نامیسم و قوطی را قبل از باز کردن بچوشانید تا میزان آلودگی سطح قوطی کمتر شود.

• اگر رب کپک زده را به مقدار زیاد در یخچال نگه دارید، به سبب رطوبت است بنابر این برای برداشتن رب از داخل قوطی از یک قاشق خیس استفاده نکنید.

• اگر چه بهترین روش نگهداری رب گذاشتن آن داخل یخچال است اما گذاشتن رب داخل یخچال سبب کپک زدن آن نمی شود بلکه تنها رشد باکتری ها و قارچ ها در دمای یخچال فقط کند می شود.

• بسیاری از مایه های ماندگاری بالاتر و جلوگیری از کپک زدن رب کپک زده را در داخل فریزر نگه داری می کنید که این کار اصلا صحیح نمی باشد.

• برای پیشگیری از کپک زدن رب کپک زده لازم است قوطی های کوچک آن را خریساری نامیسم و قوطی را قبل از باز کردن بچوشانید تا میزان آلودگی سطح قوطی کمتر شود.

• اگر رب کپک زده را به مقدار زیاد در یخچال نگه دارید، به سبب رطوبت است بنابر این برای برداشتن رب از داخل قوطی از یک قاشق خیس استفاده نکنید.

• اگر چه بهترین روش نگهداری رب گذاشتن آن داخل یخچال است اما گذاشتن رب داخل یخچال سبب کپک زدن آن نمی شود بلکه تنها رشد باکتری ها و قارچ ها در دمای یخچال فقط کند می شود.

• بسیاری از مایه های ماندگاری بالاتر و جلوگیری از کپک زدن رب کپک زده را در داخل فریزر نگه داری می کنید که این کار اصلا صحیح نمی باشد.

• برای پیشگیری از کپک زدن رب کپک زده لازم است قوطی های کوچک آن را خریساری نامیسم و قوطی را قبل از باز کردن بچوشانید تا میزان آلودگی سطح قوطی کمتر شود.

• اگر رب کپک زده را به مقدار زیاد در یخچال نگه دارید، به سبب رطوبت است بنابر این برای برداشتن رب از داخل قوطی از یک قاشق خیس استفاده نکنید.

• اگر چه بهترین روش نگهداری رب گذاشتن آن داخل یخچال است اما گذاشتن رب داخل یخچال سبب کپک زدن آن نمی شود بلکه تنها رشد باکتری ها و قارچ ها در دمای یخچال فقط کند می شود.

• بسیاری از مایه های ماندگاری بالاتر و جلوگیری از کپک زدن رب کپک زده را در داخل فریزر نگه داری می کنید که این کار اصلا صحیح نمی باشد.

• برای پیشگیری از کپک زدن رب کپک زده لازم است قوطی های کوچک آن را خریساری نامیسم و قوطی را قبل از باز کردن بچوشانید تا میزان آلودگی سطح قوطی کمتر شود.

• اگر رب کپک زده را به مقدار زیاد در یخچال نگه دارید، به سبب رطوبت است بنابر این برای برداشتن رب از داخل قوطی از یک قاشق خیس استفاده نکنید.

• اگر چه بهترین روش نگهداری رب گذاشتن آن داخل یخچال است اما گذاشتن رب داخل یخچال سبب کپک زدن آن نمی شود بلکه تنها رشد باکتری ها و قارچ ها در دمای یخچال فقط کند می شود.

• بسیاری از مایه های ماندگاری بالاتر و جلوگیری از کپک زدن رب کپک زده را در داخل فریزر نگه داری می کنید که این کار اصلا صحیح نمی باشد.

• برای پیشگیری از کپک زدن رب کپک زده لازم است قوطی های کوچک آن را خریساری نامیسم و قوطی را قبل از باز کردن بچوشانید تا میزان آلودگی سطح قوطی کمتر شود.

• اگر رب کپک زده را به مقدار زیاد در یخچال نگه دارید، به سبب رطوبت است بنابر این برای برداشتن رب از داخل قوطی از یک قاشق خیس استفاده نکنید.

## تولید آب معدنی طبیعی با دستگاه R.O (اسمز معکوس) استرل به وسیله ازن بدون اضافه نمودن مواد شیمیایی و با گالان پر کن تمام اتوماتیک با مرحله استرل دارای پروانه بهره برداری و بهداشت تایید شده سیستم توسط WHO

شرکت تولیدی و پخش آب معدنی

جزیره کیش - منطقه صنعتی درخت سبز - خیابان سوم - شماره ۸ - تلفن کارخانه: ۴۴۴۷۳۴۲۲ - ۴۴۴۷۳۴۲۱ - فکس: ۴۴۴۷۳۴۲۰

### کاریکاتور

### نکته

## دو چیز خیلی سر و صدا می کند: یک خرده پول و دیگری خرده معلومات

«آلبرت اینشتین»

# لطفا در خانه بمانید!

ستاد پیشگیری از شیوع کرونا