

اقتصاد کیش

روزنامه

اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۴:۳۹ - طلوع آفتاب: ۶:۰۷ - اذان ظهر امروز: ۱۲:۵۹ - غروب آفتاب: ۱۹:۵۱ - اذان مغرب: ۲۰:۰۹

کیش	بندرعباس	قشم	بندر لنگه	میناب	بستک	سیریک	جاسک
۳۷	۳۹	۳۶	۳۸	۴۲	۴۲	۳۸	۳۴
۳۰	۳۱	۳۲	۳۲	۲۹	۲۴	۳۰	۳۲

آبامیدانید

معمولا وسایل برقی بعد از مدتی استفاده کثیف می شوند و وسایل برقی سفید، زرد می شوند اما روش هایی وجود دارد که می توانید زردی آن ها را به راحتی از بین ببرید.

روش اول: تمیز کردن پایه ای لوازم
لوازم خانگی را با پاک کننده چند منظوره تمیز کنید:

برای تمیز کردن لوازم برقی سفید، از یک اسپری پاک کننده چند منظوره استفاده کنید که حاوی سفید کننده هم باشد و بتواند سطوح را ضد عفونی کند و همچنین لکه ها را نیز سفید خواهد کرد. این محصول را روی یک پارچه تمیز یا اسفنجی اسپری کرده و سپس آن را کاملا روی سطح لوازم برقی بکشید. سپس یک پارچه تمیز و مرطوب دیگر بردارید و اثر باقی مانده از اسپری را از بین ببرید. قبل از خرید حتما برچسب روی محصول را مطالعه کنید تا مطمئن شوید که برای استفاده روی لوازم برقی مناسب است. هر هفته سطوح سفید را با همین تر تمیز کنید.

از دستمال جادویی استفاده کنید:
یک دستمال جادویی برای پاک کردن لکه ها مخصوصا زردی های لوازم برقی، خریداری کنید و آن ها را سفید نمایید. کافی است که این اسفنج یا دستمال را به سادگی مرطوب کنید و سپس آن را کامل روی سطح لوازم برقی بکشید.

هیچ نیازی به شستن بعد از این پروسه نیست. دستمال های جادویی برای استفاده روی اکثر سطوح امن هستند زیرا بافت بسیار ظریفی دارند و سطحی برافراشته را به جامی گذارند.

سسطوح را با جوش شیرین
مقدار کمی جوش شیرین را روی یک دستمال تمیز و مرطوب بکشید و سپس آن را روی قسمت های زرد شده لوازم برقی اعمال نمایید. برای گوشه های لوازم که کار شما سخت تر می شود، از یک مسواک با دندان های نرم استفاده کنید و این قسمت ها را اسکراب نمایید. سپس برای شستشوی نهایی یک دستمال مرطوب و تمیز را روی آن بکشید.

از محلول جوش شیرین و سفید کننده استفاده کنید:
۹۵ میلی لیتر آب گرم را با ۱۲۰ میلی لیتر سفید کننده و ۵۹ میلی لیتر جوش شیرین داخل سطل بریزید. حتما دستکش دست کنید و سپس یک اسفنج تمیز را درون این مایع آغشته کرده، آن را فشار دهید و آب اضافی آن را بگیرید.

سپس آن را روی سطوح لوازم برقی بکشید و ۱۰ دقیقه صبر کنید. سپس یک بار دیگر یک اسفنج تمیز و مرطوب را برداشته و بر روی سطوح بکشید. شاید برای این که بهترین نتیجه را بگیرید، نیاز داشته باشید که چند بار این فرآیند را تکرار کنید. حتما باید هر دفعه ده دقیقه کامل

تکنیک رفع زردی وسایل برقی سفید



صبر نمایید.

تمیز کنید:

مقدار کمی جوش شیرین را روی یک دستمال تمیز و مرطوب بکشید و سپس آن را روی قسمت های زرد شده لوازم برقی اعمال نمایید. برای گوشه های لوازم که کار شما سخت تر می شود، از یک مسواک با دندان های نرم استفاده کنید و این قسمت ها را اسکراب نمایید. سپس برای شستشوی نهایی یک دستمال مرطوب و تمیز را روی آن بکشید.

از محلول جوش شیرین و سفید کننده استفاده کنید:
۹۵ میلی لیتر آب گرم را با ۱۲۰ میلی لیتر سفید کننده و ۵۹ میلی لیتر جوش شیرین داخل سطل بریزید. حتما دستکش دست کنید و سپس یک اسفنج تمیز را درون این مایع آغشته کرده، آن را فشار دهید و آب اضافی آن را بگیرید.

سپس آن را روی سطوح لوازم برقی بکشید و ۱۰ دقیقه صبر کنید. سپس یک بار دیگر یک اسفنج تمیز و مرطوب را برداشته و بر روی سطوح بکشید. شاید برای این که بهترین نتیجه را بگیرید، نیاز داشته باشید که چند بار این فرآیند را تکرار کنید. حتما باید هر دفعه ده دقیقه کامل

اقتصاد کیش

خری، تحلیلی، اطلاع رسانی، فرهنگی، اجتماعی، ورزشی، اقتصادی صاحب امتیاز و مدیر مسئول: اسحق ارزانی قائم مقام مدیر مسئول و سردبیر: ابراهیم ارزانی 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: ۴۴۲۴۹۶۹ - ۴۴۲۴۹۹۹ (۰۷۱) فکس: ۴۴۲۴۹۶۸ امور آگهی ها: ۴۴۲۰۷۸۴ چاپ: تهران، شهرک صنعتی صفادشت، بلوار تیر، انتهای خیابان ۱۲ غربی شرکت چاپ ریحان ۶۵۲۰۹۱۷ eGhtesadekKish@yahoo.com

نماینندگان روزنامه اقتصاد کیش در شهرهای استان هرمزگان

بندرعباس:	حسین فریدونی	۰۹۱۷۷۱۹۶۶۷
جزیره قشم:	مجید ترخان	۰۹۳۶۹۹۰۵۶۱۵
بندر لنگه:	محمدحمیرانی	۴۴۲۴۰۲۸۳
بندر چارک:	مجید قایدی پور	۰۹۱۷۷۶۲۷۰۳۹
بستک:	جاسم عبادی	۰۹۱۷۳۶۲۷۱۴۷
پارسیان:	علی غنی پور	۰۹۱۷۷۶۴۱۲۰۵
بندر خمیر:	محمد خوش گو	۰۹۱۷۸۷۰۹۸۴

چهارشنبه ۱۸ تیر ۱۳۹۹، ۱۶ ذی القعدة ۱۴۴۱، ۸ ژوئن ۲۰۲۰، شماره (۹۰۹ دوره جدید) - ۱۲ صفحه - قیمت ۴۰۰۰ تومان

آبزیان خلیج فارس



خانواده: KYPHOSIDAE

نام محلی: پروانه دریا

بدن متمایل به قهوه ای، بیشتر با نوارهای تیره تر در طول ردیفهای پولکی است. طول ماهی: ۷۵ سانتیمتر

آموزش آشپزی

آنچیلادای رژیمی

مواد لازم:

یک چهارم فنجان پیاز خرد شده
یک چهارم فنجان فلفل سبز خرد شده
یک فنجان کنجاله سویا
یک چهارم کنسرو قارچ خرد شده (آب آن، کاملا گرفته شده باشد)
یک قاشق چای خوری رب گوجه فرنگی
نصف قاشق چای خوری ادویه تاکو
نصف بسته شیرین کننده بدون کالری
سه چهارم فنجان سس گوجه فرنگی
چهار عدد نان تورتیلا (هر کدام به اندازه ۱۵ در ۱۵ سانتی متر)

طرز تهیه:

عکس روز



در یک ظرف مخصوص مایکروفر پیاز و فلفل دلمه ای خرد شده را بریزید و به آن ۲ قاشق غذاخوری آب هم اضافه کنید و در ظرف را ببندید و به مدت ۴ دقیقه در مایکروفر قرار دهید تا پخته شود. بعد از آن پیاز و آب اضافی سبزیجات را خارج کنید. بعد از ۴ دقیقه پخت پیاز و فلفل دلمه ای، قارچ و کنجاله سویا را به آنها اضافه کنید و دوباره ۱ دقیقه دیگر ظرف را در مایکروفر قرار دهید و بعد ظرف حاوی سبزیجات پخته شده را کنار بگذارید. در طرف دیگری هم رب گوجه فرنگی را با سس گوجه فرنگی شیرین کننده و ادویه تاکو با هم مخلوط کنید و به مدت ۳۰ ثانیه با کمی بیشتر در مایکروفر قرار دهید تا کاملا گرم شود. یک قسمت از چهار قسمت این سس را برای روی آنچیلادانگه دارید و سه قسمت دیگر را با سبزیجات پخته شده در مایکروفر مخلوط کنید و خوب هم بزنید. لایه دو عدد دستمال حوله ای مرطوب نان تورتیلا



تنور داغ کوره های آجرپزی در گلستان

پوشش صنعتی صالح

مشاوره و اجرای کف پوشهای سه بعدی اپوکسی
پوششهای صنعتی کفپوش اپوکسی
ویلی هورتانهای صنعتی رنگ های سافتمانی
داخل و نمای بیرون آکریلیک،
(رنگ بوئن، رنگ روغن)

قابل اجرا برای
سالن های ورزشی / زمین تنیس / جاده سلامت / فضای بازی کودکان
پارکینگ ها مجتمع های مسکونی و تجاری
انبارهای صنایع غذایی / دارویی / بهداشتی و صنایع وزارت دفاع
آب بندی پشت بام و استخرها
لابی مجتمع های مسکونی و تجاری، بیمارستانها
سالنهای همایش و استیج

مزایای کفپوش های اپوکسی
کاملا بهداشتی می باشند
کاهش هزینه عایق بندی انرژی به دلیل اجرای یک پارچه (بدون درز)
آن ها که باعث میشود تا آب بند و عایق صد درصد باشند
تنوع در طرح ها و رنگ بندی آنها
ماندگاری بالا، ضدسایش و خوردگی و مقاوم به خط و خش

۰۹۱۱۵۹۱۸۳۷۶ ۰۹۱۲۵۷۹۳۱۲ دفتر کیش: ساختمان بورس / طبقه سه / واحد 37
مدیر فنی: مسعود صالحی

کاریکاتور

چهل قاعده عشق

قاعده شانزدهم: خدا بی نقص و کامل است، او را دوست داشتن آسان است. دشوار آن است که انسان فانی را با خطا و صوابش دوست داشته باشی. فراموش نکن که انسان هر چیزی را فقط تا آن حد که دوستش دارد، می تواند بشناسد. پس تا دیگری را حقیقتا در آغوش نکشی، تا آفریده را به خاطر آفریدگار دوست نداشته باشی، نه به قدر کافی ممکن است بدانی، نه به قدر کافی ممکن است دوست داشته باشی.

«شمس تبریزی»

پیام خصوصی شهروندان ۴۴۲۴۹۹۹

دخترم ملیکا جان میلاد تو رو به تک تک گل های دنیا تبریک میگم ولی می دونم همشون حسودیشون میشه ...
آخه تو تنها گل باغچه قلب منی ... گل من تولدت مبارک!

سپیده جان آرزو می کنم روز تولدت مثل طعم کیک خامه ای شیرین باشه و سال جدید زندگیت سرشار از شادی و اتفاقات خوب برات باشه روز میلادت مبارک دوست عزیزم از طرف **دوستت مریم**

میلاد تو شیرین ترین بهانه ایست که می توان با آن به رنجهای زندگی هم دل بست .. تولدت مبارک محمد جان همسرت مینا

امیدوارم در سفر زندگی همیشه راهی برای شادی و رضایت بیابید و در پایان آرزویی نباشد که بدان دست پیدا نکرده باشید تولدتان مبارک آقای توکلی از طرف همکاران علی