

اقتصاد کیش

روزنامه

اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۵:۲۳ - طلوع آفتاب: ۶:۴۳ - اذان ظهر امروز: ۱۲:۰۲ - غروب آفتاب: ۱۷:۲۰ - اذان مغرب: ۱۷:۳۸

کیش	بندر عباس	قشم	بندر لنگه	میناب	بستک	بندر چارک	پارسیان
▲ ۲۴	▲ ۲۶	▲ ۲۵	▲ ۲۳	▲ ۲۷	▲ ۲۲	▲ ۲۳	▲ ۲۴
▼ ۱۶	▼ ۸	▼ ۱۵	▼ ۱۳	▼ ۱۰	▼ ۴	▼ ۱۳	▼ ۱۵

سبک زندگی

۸ راه ساده برای موفقیت



موفقیت خود را چگونه تعریف کنیم؟ آیا موفقیت ربطی به حقوق کلان از محل کار، مازندگی در یک خانه فوق العاده بزرگ یا راندن بهترین خودروی جهان دارد؟ این مسائل قطعاً معیارهای موفقیت نیستند.

ایجاد یک کسب و کار و کارآفرینی مستلزم استعدادهای منحصر به فرد و عشق به حرفه است و این در خصوص چیزهای غیر اخلاقی نیست و در مورد فرصت و توانایی شما در کشف رویای خودتان است.

۸ قانون بسیار ساده وجود دارد که می‌توانید برای موفقیت واقعی از آن‌ها پیروی کنید.

علاقه‌مند باشید

کاری که عاشق آن هستید را انجام دهید و اگر آن را دوست ندارید، پس چرا این کار را می‌کنید؟ اگر مشاغل ایجاد کنیم یا شغلی را ادامه دهیم که مورد علاقه ما نیستند، خودمان را دست کم گرفته ایم و این مانند پسری است که یک مشاور فنی است که واقعا می‌خواهد خواننده اصلی یک گروه باشد. نتیجه عشق ورزیدن به کار این است که اگر واقعا همان کاری را انجام دهید که می‌خواهید، خلاق تر، با انگیزه تر و هماهنگ تر خواهید بود و از نظر اقتصادی شخصی مرفه تر.

کودک و نوجوان

ضربه‌های روحی کودکی؛ علت اصلی وابستگی بیش از حد

وابستگی بیش از حد به کسی نشانگر این است که آن فرد در دوران کودکی ضربه شدید روحی خورده است. وقتی احساس می‌کنید خودتان یا شخصی که می‌شناسید از اختلال وابستگی رنج می‌برید، ممکن است این سؤال را داشته باشید که این ویژگی از کجا نشأت گرفته است و چرا برخی از افراد به وابستگی دچار می‌شوند و برخی دیگر این وابستگی را ندارند؟ آیا در مورد علت ایجاد آن پاسخ قطعی وجود دارد؟

تصمیم‌گیری در مورد چگونگی زندگی او پاداش و رضایت می‌گیرد. اختلال وابستگی همیشه از دوران کودکی ناشی می‌شود سفر همه به وابستگی ممکن است از طرق مختلف آغاز شود، اما بیشتر اوقات از کودکی ناشی می‌شود. این اختلال، در تربیت همراه با عدم توانایی والدین در ایجاد یک محیط پایدار و امن مشخص می‌شود.

در این شرایط، موارد زیر ممکن است رخ دهد:

کودک باید سربست باشد
خود را محدود به یک حوزه و طایفه خود نباشد، این نقش به عهده کودک است. در این موارد، کودک ممکن است مسئول نظافت، پخت و پز، مراقبت از خواهر و برادر کوچکتر خود و همچنین مراقبت از والدین باشد.

به کودک یاد داده می‌شود که مردم را راضی نگه دارد
به دلیل شرایطی که در بالا توضیح داده شد، کودک باید تعادل را حفظ کند و همه را راضی نگه دارد.

کودک باید مسئولیت‌زایی را به عهده بگیرد
بخشی از دوران کودکی از دست می‌رود، زیرا مسئولیت‌های آن‌ها بیش از سنشان است.

کودک می‌آموزد افرادی که آن‌ها را دوست دارند، نیز می‌توانند به آن‌ها آسیب برسانند
این امر خصوصاً در خانواده‌هایی که پدر فزونی عاطفی یا جسمی دارند، معمول است. کودک می‌داند که نزدیکی می‌تواند آن‌ها را ناامید کند.

کودک اغلب می‌ترسد
محیط کودکی از بسیاری جهات ترسناک بود. ثبات محکمی وجود نداشت و هر روز می‌توانست کاملاً متفاوت باشد و ممکن است بعضی از روزها کودک ناراحت یا نگران باشد، استرس داشته باشد یا حتی گریه کرده باشد که به عنوان یک بزرگسال، این می‌تواند منجر به اضطراب یا ترس از آنها شود.

عزت نفس کودک پایین می‌آید
آن‌ها اغلب در معرض شرایطی قرار می‌گیرند که احساس لیاقت نمی‌کنند و احساس می‌کنند مشکلی برایشان پیش آمده است.

ویژگی‌های معمول شخصیتی که ممکن است در افراد وابسته ببینید
به راحتی احساس بی‌ارزشی می‌کنند و با وجود تلاش زیاد برای

کاریکاتور



شعر

خیال روی تو در هر طریق همزه ماست
نسیم موی تو پیوند جان آگه ماست
به رخم مدعیانی که منع عشق کنند
جمال چهره تو حجت موجه ماست
بینی که سیب زنخندان تو چه می گوید
هزار یوسف مصری فتاده در چه ماست
اگر به زلف دراز تو دست ما نرسد
گناه بخت پریشان و دست کوه ته ماست
به حاجب در خلوت سرای خاص یگو
فلان ز گوشه نشینان خاک در گه ماست
به صورت از نظر ما اگر چه محبوب است
همیشه در نظر خاطر مرفه ماست
اگر به سالی حافظ دری زند بگشای
که سال‌هاست که مشتاق روی چون مه ماست

پرندگان جزیره

بلبل خرما (نام علمی: Pycnonotus leucotis)
پرندهای از خانواده خرما بلبلان است که زیستگاه آن عمدتاً به‌طور بومی از شمال غرب هندوستان، پاکستان، جنوب ایران تا جنوب عراق کشیده شده‌است. این پرند خوش صدا، با بلبل معمولی تفاوت دارد و از خوشخوانان نزدیک آن هم نیست. بلبل خرما قدری از بلبل بزرگ‌تر است و طول بدنش حدوداً ۱۸ سانتی متر است. تر و ماده آن هم شکل است. سر و گلوی سیاه است و دو لکه بزرگ سفید در دو طرف سر روی گونه‌هایش دارد. سطح پشتی قهوه‌ای روشن، سطح شکمی خاکستری چرک، پوشش‌های زیردمی زرد نارنجی و دم سیاه با نوک سفید دارد. روی سر اثری از کاکل دارد. نوک دم این پرند سفید و سر پرند جوان قهوه‌ای رنگتر از پرند بالغ است.

بیمه ناهولادت خانواده

باروزی ۹۶۰ تومان، در حوادث
تا سقف ۲۵۰ میلیون تومان بیمه باشید

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

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

هر چهره ای بالبخند زیباتر می شود

دوشنبه ۲۲ دی ۱۳۹۹، ۲۷ جمادی الاول ۱۴۴۲، ۱۱ ژانویه ۲۰۲۱، شماره ۳۶۵۴ (دوره جدید) - ۱۲ صفحه - قیمت ۴۰۰۰ تومان

نکته

به چیزی اعتقاد داشته باش که برایش توان ایستادگی داشته باشی.
آدم هایی که به اعتقادشان بی اعتقاد هستند، توان انجام هر ردالتی را دارند...

«هرتا مولر»

آموزش آشپزی

”موچی“ دسری متفاوت و جذاب



آرد برنج و شکر و نمک را مخلوط کرده و ۲ بار الک می‌کنیم.
۲. سپس ۳/۲ لیوان آب را به آن اضافه کرده و خوب هم می‌زنیم.
۳. سپس روی ظرف را با نایلونی پوشانده و به مدت ۱ دقیقه در ماکروویو قرار می‌دهیم، پس از یک دقیقه دیگر در ماکروویو قرار بدهید.
۴. بهتر است این مراحل را ۳ بار تکرار کنید تا شکر سفید ۳/۳ قاشق غذاخوری
توت فرنگی: ۲۰۰ گرم
پودر نشاسته: نصف لیوان
طرز تهیه:
۱. برای تهیه یک برنجی با مغز توت فرنگی

۵. پودر نشاسته: نصف لیوان
توت فرنگی: ۲۰۰ گرم
۶. سپس خمیر را به ۷ قسمت مساوی تقسیم کرده و هر قسمت را در کف دست خود باز کنید.

سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

موچی یک توت فرنگی یا نصفه را در وسط خمیر گذاشته و خمیر را دور توت فرنگی می‌پیچیم.

کیک برنجی‌ها را برای ۱ تا ۲ ساعت قبل از سرو در پخشچال بگذارید تا خوب سرد شوند.

زمستان در جنگلهای هیرکانی؛ شمالی‌ترین «موزه طبیعی» ایران



کلید سفارشات
MDF، چوبی
دکوراسیون غرفه
و منزل

آدرس: جزیره کیش - شهرک صنعتی
درفت سبز - صنعت ششم - پلاک R61
تلفن: ۷۷۹۸۲۵۲

کلید سفارشات
MDF، چوبی
دکوراسیون غرفه و منزل

کلید سفارشات
MDF، چوبی
دکوراسیون غرفه و منزل

کلید سفارشات
MDF، چوبی
دکوراسیون غرفه و منزل

کلید سفارشات
MDF، چوبی
دکوراسیون غرفه و منزل

کلید سفارشات
MDF، چوبی
دکوراسیون غرفه و منزل

کلید سفارشات
MDF، چوبی
دکوراسیون غرفه و منزل

کلید سفارشات
MDF، چوبی
دکوراسیون غرفه و منزل

کلید سفارشات
MDF، چوبی
دکوراسیون غرفه و منزل

کلید سفارشات
MDF، چوبی
دکوراسیون غرفه و منزل

کلید سفارشات
MDF، چوبی
دکوراسیون غرفه و منزل