

کیش	بندر عباس	قشم	بندر لنگه	میناب	بستک	بندر چارک	پارسیان
▲ ۳۶	▲ ۳۷	▲ ۳۳	▲ ۲۲	▲ ۳۹	▲ ۴۶	▲ ۴۲	▲ ۴۲
▼ ۲۷	▼ ۲۶	▼ ۲۷	▼ ۲۷	▼ ۲۶	▼ ۲۸	▼ ۲۸	▼ ۲۸

**مشاور املاک**  
**آنیل**  
ANIL REALSTATE

تلفن: ۰۷۶-۴۴۴۲۲۵۵۷  
فکس: ۰۷۶-۴۴۴۲۴۴۸۰  
تلفن: ۰۹۹۰ ۷۷۱ ۹۷۱۱  
www.Amlakanil.kishguide.com  
Sohile@Gmail.com.Com

سهرابی: ۰۹۳۴۷۶۹۴۴۲۱

کیش، بازارچه حافظ، املاک آنیل، پلاک ۸

چهارشنبه ۴ خرداد ۱۴۰۱، ۲۳ شوال ۱۴۴۳، ۲۵ می ۲۰۲۲، شماره ۳۹۶۵ (۱۳۴۹ دوره جدید) - ۱۲ صفحه قیمت ۶۰۰۰ تومان

نکته  
مرد موفق کسی است که بتواند با آجرهایی که دیگران برایش پرتاب می کنند ساختمانی با پی محکم برای زندگی اش بسازد.  
**دیوید برینکلی**

**آموزش آشپزی کیک نوتلا**

مواد لازم:  
تخم مرغ ۴ عدد  
آرد ۲ پیمانه  
شیر ۱ پیمانه  
روغن مایع ۱ پیمانه  
نوتلا ۴ قاشق غذاخوری  
پودر کاکائو ۳ قاشق غذاخوری  
بکینگ پودر ۱ قاشق چایخوری  
وانیل ۱/۲ قاشق چایخوری

درون یک کاسه مناسب تخم مرغ را بشکنید و شکر و وانیل را به آن اضافه کنید.  
مواد درون کاسه را با دود تند همزن برقی به مدت ۱۰ دقیقه هم بزنید تا مواد سفید و کش دار شود. به مخلوط تخم مرغ و شکر نوتلا را افزوده و دوباره با دور تند همزن برقی مخلوط کنید تا مواد با هم ترکیب و یکدست شوند.  
به مخلوط تخم مرغ، روغن مایع را به همراه شیر اضافه نمایید و دوباره هم بزنید تا ترکیب و یکدست شود.  
درون یک کاسه جداگانه آرد را به هم مخلوط آرد و پودر کاکائو بزنید. مخلوط آرد و پودر کاکائو و بکینگ پودر را ۲ مرتبه الک کنید. مخلوط آرد را در پی سه مرحله به مخلوط تخم مرغ برقی به مدت ۱۰ دقیقه هم بزنید تا مواد تا یکدست شوند. فر را روی حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد روشن کرده و بگذارید کاملاً گرم شود.  
قالب را با مقداری روغن مایع چرب کرده و کاغذ روغنی را درون قالب قرار داده و فیکس کنید.  
مایه کیک را درون قالب ریخته و چند بار قالب را محکم روی سطح کار بکوبید تا حباب های درون کیک از بین برود.  
کیک را طبقه وسط فر قرار داده و بگذارید به مدت ۴۰ تا ۴۵ دقیقه درون فر بماند.

بیافزاید. صورت چرخشی و دورانی با کمک لیسک مواد را با هم مخلوط کنید تا یکدست شوند. فر را روی حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد روشن کرده و بگذارید کاملاً گرم شود.  
قالب را با مقداری روغن مایع چرب کرده و کاغذ روغنی را درون قالب قرار داده و فیکس کنید.  
مایه کیک را درون قالب ریخته و چند بار قالب را محکم روی سطح کار بکوبید تا حباب های درون کیک از بین برود.  
کیک را طبقه وسط فر قرار داده و بگذارید به مدت ۴۰ تا ۴۵ دقیقه درون فر بماند.

**عکس روز**

ریزش ساختمان ۱۰ طبقه متروپل - آبادان

**سبک زندگی**

**شخصیت انسانهای بدقول چگونه است؟**

ارزش قائل نشدن برای دیگران از ویژگی های شخصیت انسانهای بدقول است و نحوه صحیح برخورد با این افراد رفتار متقابل می باشد. بر سر آن به خانواده و اجتماع باز می گردد. افراد بدقول افرادی هستند که وفای به عهد در قوام اخلاقی اشان نیست و به حرف و وعده اشان پایبند نیستند و همیشه دیگران را از رفتارشان ناراحت و عصبانی می کنند بدون اینکه نشانه ای از پشیمانی در چهره اشان دیده شود.  
اما آیا اندیشیده اید که دلیل این رفتار ناپسند این افراد چیست؟ آیا خانواده و اجتماع تاثیری در این رفتار آنها داشته اند؟ چگونه می توان با این افراد برخورد کرد تا متوجه کار زشت خود شوند؟ پاسخ این سوالات خود را در این بخش از نمناک بیابید.

**شخصیت شناسی آدم های بد قول**

افراد بدقول به تدریج اعتبارشان را در بین اطرافیان از دست می دهند و دیگری کسی روی قول و حرفشان حساب نمی کند. این افراد اگر از رفتار بقیه افراد ناراحت و رنجیده نشوند، هیچگاه بدقولی خود را اصلاح نمی کنند و کسانی را که با آنها زندگی می کنند با این رفتارشان می آزارند زیرا هیچ گاه پایبند به وعده هایشان نمی مانند.  
افراد به دلایل مختلفی بدقولی یا عهدشکنی می کنند.

**خانواده عامل اصلی بدقولی**

بسیاری از مواقع بدقولی از خانواده نشأت می گیرد به صورتی که افراد در محیط خانواده ارزش خود را قوی در ادراک نمی کنند و بدقولی کردن برایشان عادت می شود.

**درونی نشدن ارزش های انسانی**

یکی از ارزش های انسانی، وفای به عهد و خوش قولی است و علت بدقولی به درونی نشدن ارزشی به نام خوش قول بودن برمی گردد درونی نشدن این ارزش ها سبب می شود فرد براحتی زیر حرفش بزند.  
از دلایل درونی نشدن ارزش ها این است که فرد در این باره آموزش ندیده، در محیطی زندگی کرده که به ارزش ها بها داده نمی شده یا این که برای پایبند بودن به ارزش ها، تقویت لازم را از محیط دریافت نمی کرده مثلا وقتی اصول اخلاقی را رعایت می کرده، هیچ کس ارزش کار او را یادآوری نمی کرده و از او بابت خوش قولی اش قدر دانی نمی کرده است، در حالی که تشویق و تحسین در درونی شدن ارزش ها تاثیر زیادی دارد.  
محیط بیرون عامل دیگر بدقولی

**مراسم روز فرهنگ پهلوانی در مجموعه سالن غدیر المپیک کیش**

عکس: جعفر همافر

**اقتصاد کیش**

پرتیراژترین و با سابقه ترین نشریه جزیره کیش  
گسترده ترین شبکه اطلاع رسانی داخلی منطقه آزاد کیش

تلفن: ۴۴۴۲۴۹۶۹  
تلفن: ۴۴۴۲۴۹۹۹

روزنامه