

# اقتصاد کیش

روزنامه

اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۵:۲۳ - طلوع آفتاب: ۶:۴۴ - اذان ظهر امروز: ۱۲:۰۱ - غروب آفتاب: ۱۷:۱۸ - اذان مغرب: ۱۷:۳۶

## عمارت رستوران

رستوران سنتی عمارت کیش  
(با مدیریت کوه سنگی سابق مینب بازار پردیس) **«ارسال سراسر جزیره»**

پشت بازار زیتون، مینب نمایشگاه اتومبیل پارس  
تلفن: ۰۹۳۴۷۶۸۶۶۳۳ - ۰۷۶۴۴۴۲۰۴۴۷  
ساعت پذیرایی: ۱۲ ظهر تا ۱۲ شب



@emarat.restaurant.kish  
@emarat.restaurant.kish

### اقتصاد کیش

خبری، 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: ۴۴۴۴۹۹۹ - ۴۴۴۴۹۹۹ (۰۷۶)  
فکس: ۴۴۴۴۹۶۸  
امور آگهی ها: ۲۸۴ - ۴۴۴۰  
چاپ: تهران، شهرک صنعتی صفادشت، بلوار تیر، انتهای خیابان ۱۲ غربی  
شرکت چاپ ریحان ۰۲۱۶۵۸۸۰۱  
eghtesadekesh@yahoo.com

دوشنبه ۱۹ دی ۱۴۰۱، ۱۶ جمادی الثانی ۱۴۴۴، ۹ ژانویه ۲۰۲۳، شماره ۴۱۲۷ (۱۵۱۱ دوره جدید) - ۱۲ صفحه قیمت ۶۰۰۰ تومان

### سخن بزرگان

زندگی مانند دوچرخه سواری است.  
برای این که بتوانید تعادل خود را حفظ کنید باید همیشه در حرکت باشید.

**انیشترین**

کیش	بنبرعباس	قشم	بندرلنگه	میناب	بستک	بندر چارک	پارسیان
▲ ۲۰	▲ ۲۲	▲ ۲۱	▲ ۲۱	▲ ۲۳	▲ ۱۹	▲ ۲۱	▲ ۲۰
▼ ۱۷	▼ ۱۳	▼ ۱۶	▼ ۱۴	▼ ۱۲	▼ ۱۰	▼ ۱۴	▼ ۱۴

#### نرخ ارز (تومان) - روز گذشته

دلار	۴۰,۴۱۶
یورو	۴۳,۷۷۶
درهم	۱۱,۲۱۷
سکه امامی	۲۱,۸۴۵,۰۰۰
سکه بهار آزادی	۲۰,۴۰۲,۰۰۰
نیم سکه	۱۲,۲۵۰,۰۰۰
ربع سکه	۸,۷۵۰,۰۰۰
طلا (هر گرم)	۱,۸۵۷,۵۰۰

#### عطار نیشابوری

تا که عشق تو حاصل افتادست  
کار ما سخت مشکل افتادست  
آب از دیده ها از آن باریم  
کاتش عشق در دل افتادست  
در ازل پیش از آفرینش جسم  
جان به عشق تو مایل افتادست  
جان نه تنهاست عاشق رویت  
پای دل نیز در گل افتادست

#### کاریکاتور



این موضوع را تجزیه تحلیل کنید و ببینید که قصد و هدف چه بوده است. بسیاری از اوقات او کینه ای از ما به دل داشته و خودمان در حق او جفا کردیم. پس خودتان را جای دیگران قرار دهید و شرایط از دیدگاه آن ها ببینید. تصور باشید و دیگران را درک کنید تا مجبور نباشید اشتباهات خود را گردن آن ها بیندازید.

**مسئولیت اشتباهاتتان را بپذیرید**  
به خودتان غلبه کنید. مراقب عصبانیت خود باشید. قبول کنید که همه انسان ها خطاهایی در زندگی انجام می دهند و هیچ چیز کامل نیست. پس مسئولیت شرایط و اشتباهاتتان را بپذیرید و اشتباهاتتان را در آغوش بگیرید و از آن ها یک درس بگیرید تا دفعه بعد دیگر آن را تکرار نکنید.  
مطمئن باشید دردی که از یک اشتباه احساس می کنید، قطعاً در آینده چیزهای ارزشمندی به شما خواهد داد.


### چگونه دیگران را مقصر اشتباهاتمان ندانیم؟

مسئولیت پذیرید  
همه ما به طور مداوم باید سعی کنیم مسئولیت کارهای خود را بپذیریم. هر کس در زندگی اشتباهات خودش را دارد. ما هم نباید برای مشکلاتمان به دنبال اشتباه دیگران باشیم. بلکه قدرت کنترل زندگی ما دست خودمان است.  
پس اگر مسئولیت همه اقدامات، تصمیمات و کارهای خود را بپذیرید، قطعاً هنگام اشتباهات هم خودتان را کنترل می کنید و دیگران را مقصر جلوه نمی دهید.  
**آگاه بودن از رفتارهای سرزنش گرانه**  
اولین مرحله برای این که مشکل را حل کنیم، این است که این موضوع را بپذیریم که زندگی همه دچار مشکلاتی خواهد شد که برای خلاص شدن از آن ها باید به تمایل سرزنش کردن دیگران غلبه کنیم. باید آگاهانه رفتار کنیم، خودمان را متوقف کنیم، مکث

کنیم و به دنبال بازتاب رفتارهای خودمان باشیم. هنگامی که می خواهیم دیگران را سرزنش کنیم، به خودمان یادآوری کنیم که نباید خود را قربانی جلوه دهیم. آگاه بودن به جلوگیری از این اتفاق کمک می کند.

**فهم مشکل**  
اکثر اوقات ما دیگران را سرزنش می کنیم زیرا در فهم مشکلات ناتوان هستیم و بر اساس درک سطحی خودمان واکنش نشان می دهیم. هر اطلاعاتی را که از بیرون قرار است به دست ما برسد وارد می کنیم و در ناآگاهی خود باقی می مانیم. پس باید یادمان باشد که در این مواقع نباید احساسی رفتار کنیم.  
**خودتان را جای دیگران قرار دهید**  
زندگی سیاه و سفید نیست، بلکه خاکستری است. زمانی که کسی به شما صدمه می زند، باید سعی کنید

### عکس روز



جزیره ناز قشم  
اصغر بشارتی

### آموزش آشپزی

#### کباب بلغاری با گوشت چرخ کرده

مواد لازم:  
مخلوط گوشت گاو و گوسفند ۵۰۰ گرم  
(۴۰ درصد گوشت گاو  
۶۰ درصد گوشت گوسفند)  
زیره  
نمک و فلفل سیاه  
سیر له شده ۱ حبه در صورت تمایل  
طرز تهیه:  
برای تهیه کبابچه اصل بلغاری به روش سنتی از مخلوط گوشت چرخ کرده گاو و خوک استفاده می شود که ما در اینجا گوشت گوسفند را جایگزین نموده ایم. شما می توانید از گوشت گاو به تنهایی برای تهیه کباب بلغاری استفاده نمایید. تمام مواد را با هم مخلوط کنید و ورز دهید تا حالت چسبندگی بگیرد.  
مقداری از گوشت را برداشته و به اندازه سوسیس ۱۵ سانتی متری شکل دهید و روی باریکیو گریل کنید و هر از گاهی زیر و رو نمایید تا کاملاً بپزد. برای این که کبابچه بلغاری طعم و بافت بهتری پیدا کنید می توانید برای ۱ ساعت تا ۱ شب رویش را بپوشانید و در بخچال بگذارید استراحت کند.

## گروه مشاورین املاک نیک

# املاک نیک



برنامه ریزی و پیگیری مسـتـمـر رمز اول موفقیت





برای مشاوره خرید و فروش با شماره های زیر تماس بگیرید

- امیر موسوی: ۰۹۳۴۷۶۹۹۳۹۳
- مسعود موسوی: ۰۹۳۴۷۶۹۹۲۹۲
- علی الهی: ۰۹۳۴۷۶۹۴۹۴۴
- محمد صالحی: ۰۹۳۴۷۶۸۳۰۳۲
- امین محمودی: ۰۹۳۴۷۶۹۱۴۴۲

(با مجوز رسمی از سازمان منطقه آزاد کیش)  
دارای دپارتمان تخصصی فروش و سرمایه گذاری

۰۷۶۴۴۴۲۴۹۹۹

## ۶ روز هفته

از شنبه تا پنجشنبه باشما هستیم

# اقتصاد کیش

روزنامه