

کیش	بندر عباس	قشم	بندر لنگه	میناب	بستک	بندر چارک	پارسیان
▲ ۲۶	▲ ۳۰	▲ ۲۶	▲ ۳۰	▲ ۳۲	▲ ۳۰	▲ ۲۹	▲ ۲۹
▼ ۱۹	▼ ۱۸	▼ ۲۱	▼ ۱۸	▼ ۱۸	▼ ۱۳	▼ ۱۸	▼ ۱۶

پارک برفی پنگوئن

پنگوئود * پنگوئود *
پنگوئن درینک بار * پنگوئن درینک بار *

سانس روزانه یکسره از ساعت ۱۲ ظهر تا ۲۰ پذیرش میهمانان عزیز از ساعت ۱۲ تا ۱۸

جزیره کیش، میدان سنائی، بلوار موج، مجتمع تفریحی و گردشگری پنگوئن

۰۹۰۲۷۷۷۷۱۱۰
۰۹۰۲۷۷۷۷۱۴۴

penguin.snowpark penguinsnowpark.com

کودک و نوجوان

روش هایی برای شکوفایی استعداد کودکان

برای کشف استعداد کودکان روش های مناسبی وجود دارد، همچنین برای کشف استعداد های کودک باید در ابتدا از این موضوع مطلع باشید که کودک شما به چه چیزی علاقه دارد. برخی از کودکان استعداد پنهانی دارند و این استعداد را در قالب پر حرفی، خیال بافی، انرژی زیاد و یا حتی سورتار نشان می دهند اما برخی از کودکان نیز استعداد آشکار دارند و استعداد آنها برای اطرافیان قابل مشاهده است.

روش هایی برای شکوفایی استعداد کودکان

- اجازه دهید فرزندتان علاقت خود را کشف کند.
- فکر نکنید چون او علاقه ای نشان نمی دهد، بنابراین استعدادی هم در آن زمینه ندارد.
- بگذارید فرزندتان در انجام کارها تمرکز داشته باشد.
- از او سؤالی مانند چرا آسمان آبی است؟ بپرسید تا کودکان با شگفتی های دنیا مواجه شوند.
- پروژه های خانوادگی برای پیدایش استعداد طرح ریزی نمایند.

کودک را مجبور به یادگیری نکنید.

انتظار اتان از فرزندتان باید واقع بینانه باشند.

در انجام کارها، کودک خود را سهمین کنید.

کودک خود را با برچسب زدن به او محدود نکنید.

به بازی با کودکان بپردازید.

برنامه زمانی منظم برای فعالیت های نظیر خواندن، گوش دادن به موسیقی و صحبت کردن در نظر بگیرید.

اجازه دهید فرزندتان به فعالیت های گروهی مورد علاقه اش بپردازد.

فعالیت هایی را که فرزندتان انجام می دهد مورد انتقاد یا قضاوت قرار ندهید.

کارهای روزمره ای را که به عهده فرزندتان بگذارید.

داستان های الهام بخشی برای فرزندتان بخوانید.

از مقایسه کودک خود با دیگران بپرهیزید.

برای برانگیختن علاقت و استعداد های فرزندتان او را به کتابخانه، موزه، کنسرت، یا مسابقه ببرید.

کودکتان را تشویق به صحبت درباره آینده کنید.

سه شنبه ۹ اسفند ۱۴۰۱، ۷ شعبان ۱۴۴۴، ۲۸ فوریه ۲۰۲۳، شماره ۴۱۶۵ (دوره جدید) - ۱۲ صفحه قیمت ۶۰۰۰ تومان

سخن بزرگان
اگر خودتان طرح زندگی خود را طراحی نکنید، احتمالاً در طرحی که دیگران کشیده اند می افتید، حدس بزنید آن ها برای شما چه نقشه ای خواهند داشت؟ فکر نمی کنم چیز زیادی باشد!

جیم ران

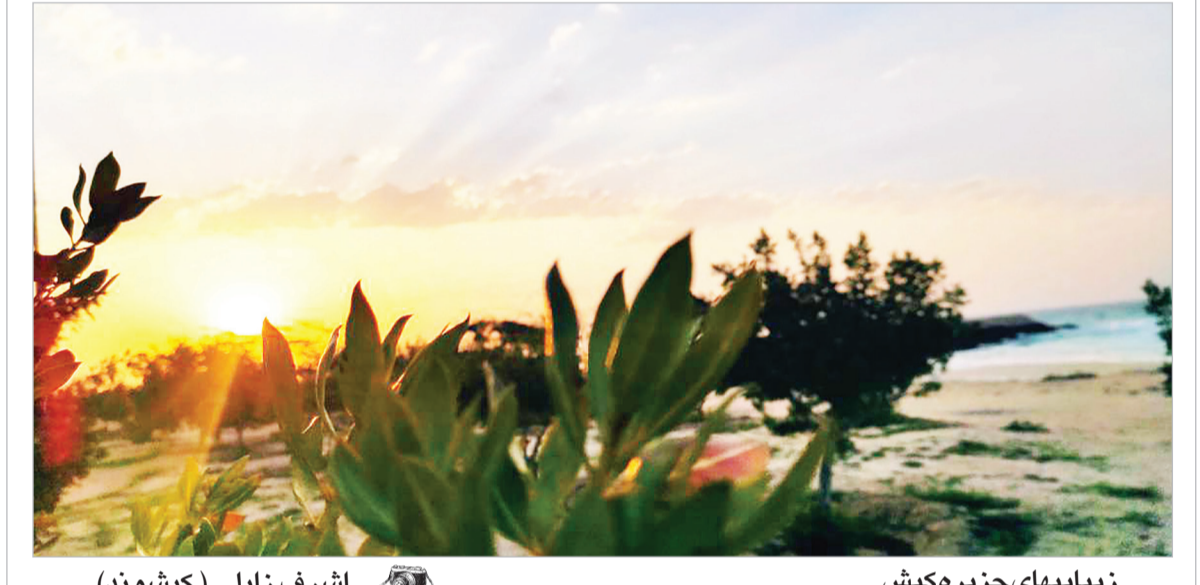
کاریکاتور

آن ترک بری چهره که دوش از بر ما رفت
آیا چه خطا دید که از راه خطا رفت؟
تارفت مرا از نظر آن چشم جهان بین
کس واقف ما نیست که از دیده چه هارفت
بر شمع نرفت از گذر آتش دل، دوش
آن دود که از سوز جگر بر سر ما رفت
دور از رخ تو دم به دم از گوشه چشم
سیلاب سرشک آمد و طوفان یلارفت
از پای فتادمم چو آمد غم فجران
در درد بپردم چو از دست دوارفت
دل گفت وصالش به دعا باز تو ان یافت
عمریست که عمر همه در کار دعارفت
احرام چه بندیم؟ چو آن قبله نه این جاست
در سعی چه کوشیم؟ چو از مره صفارفت
دی گفت طیب از سر حسرت چو مرادید
هیئات که رنج تو ز قانون شفارفت
ای دوست به پرسیدن حافظ قدمی نه
زان پیش که گویند که از دار فنا رفت

حافظ

کاریکاتور

عکس روز



آموزش آشپزی

فیله استرپیس رستورانی

مواد لازم:
فیله مرغ ۱۲ عدد
سس خردل ۱ قاشق غذا خوری
روغن زیتون ۱ قاشق غذا خوری
آرد ۳۵۰ گرم
آب و یخ به مقدار کافی
نمک، فلفل سیاه و آویشن به مقدار کافی
پودر سیر، پاپریکا و پوالبیر به مقدار کافی
طرز تهیه:
برای تهیه چیکن استرپیس رستورانی فیله های مرغ را در یک کاسه بزرگ قرار دهید و مقداری نمک، فلفل سیاه، آویشن، پودر سیر، پاپریکا و پوالبیر اضافه کنید. سس خردل و روغن زیتون را اضافه کنید و با دست مواد را کاملاً روی مرغها ماساژ دهید و روی کاسه را بپوشانید و ۲ ساعت در یخچال قرار دهید. در کاسه ای دیگر آرد را با مقدار لازم نمک، فلفل سیاه، آویشن، پودر سیر، پاپریکا و پوالبیر مخلوط کنید. یک کاسه آب با مقدار زیادی یخ کنار دستتان بگذارید. فیله های مرغ را داخل آرد و سپس داخل آب یخ بزنید و دوباره این کار را تکرار کنید و در آخر داخل آرد بزنید. با دست به روش چرخشی آرد را به خورد فیله ها بدهید تا حالت پولکی بزنید. تابه را روی حرارت ملایم

گروه مشاورین املاک
REAL ESTATE GROUP
نیک NIK

املاک نیک

۰۹۱۲۱۱۱۳۰۰۴

برای مشاوره خرید و فروش
با شماره های زیر تماس بگیرید

علی الهی: ۰۹۳۴۷۶۹۴۹۴۴
امین محمودی: ۰۹۳۴۷۶۹۱۴۴۲
محمد صالحی: ۰۹۳۴۷۶۸۳۰۳۲
حمیدرضا قربانی: ۰۹۳۴۷۶۸۹۲۹۲
شهاب رهنما: ۰۹۳۴۷۶۸۰۹۰۹

برنامه ریزی و پیگیری مستمر

رمز اول

موفقیت