

اقتصاد کیش

روزنامه

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
مرورید، بلوک B3، طبقه سوم، واحد ۷۱۵
تلفن: ۴۴۲۴۹۶۶۹ - ۴۴۲۴۹۶۶۹ (۰۷۶)
فکس: ۴۴۲۴۹۶۸۸
امور آگهی ها: ۴۴۲۰۲۸۴
چاپ: تهران، شهرک صنعتی صفادشت، بلوار تیر،
انتهای خیابان ۱۲ غربی
شرکت چاپ ریحان ۰۲۱۶۵۸۲۸۰۱
eghtesadekish@yahoo.com

گروه گردشگری هزاره سوم

WWW.3RDMILLTOURISM.COM 07644467551 02126249720

اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۵:۵۰ - طلوع آفتاب: ۱۵:۵۰ - اذان ظهر امروز: ۱۲:۰۱ - غروب آفتاب: ۱۸:۴۶ - اذان مغرب: ۱۹:۰۴

دوشنبه ۲ مرداد ۱۴۰۲، شماره ۴۲۶۱ (۱۶۴۵ دوره جدید)، ۱۲ صفحه قیمت ۹۰۰۰ تومان

سخن بزرگان
وقتی غمگین هستید، دنیا شما را به مسخره می گیرد. وقتی خوشحالید، دنیا به شما لبخند می زند؛
اما وقتی دیگران را خوشحال می کنید، دنیا به شما تعظیم می کند

چاری چاپلین

کیش	بندرعباس	قشم	بندرلنگه	میناب	بستک	بندر چارک	پارسیان
▲ ۳۷	▲ ۳۶	▲ ۳۳	▲ ۴۱	▲ ۳۹	▲ ۲۳	▲ ۴۱	▲ ۴۱
▼ ۳۲	▼ ۳۱	▼ ۳۲	▼ ۳۲	▼ ۳۰	▼ ۲۸	▼ ۳۱	▼ ۳۱

آیا میدانیدهای جالب طول

- آیا می دانید حشره کک ۳۵۰ برابر طول بدن خود می پرد؟
- آیا می دانید دیوار بزرگ چین حدود ۶۴۳۰ کیلومتر طول دارد؟
- آیا می دانید طولانی ترین خیابان در جهان، خیابان یونگ در تورنتو کانادا با طول ۱۸۹۶ کیلومتر است؟

سهراب سپهری

زندگی نیست بجز نم باران بهار
زندگی نیست بجز دیدن یار
زندگی نیست بجز عشق
بجز حرف محبت به کسی
ورنه هر خار و خسی
زندگی کرده بسی
زندگی تجربه ی تلخ فراوان دارد
دوسه تا کوچه و پس کوچه
و اندازه ی یک عمر بیابان دارد
ما چه کردیم و چه خواهیم کرد
در این فرصت کم؟!!



کودک و نوجوان

درباره چه چیزهایی با کودک مان صحبت نکنیم؟

مهم ترین و مخرب ترین عاملی که می تواند کودک شما را بهم بریزد، درد و دل کردن شما درباره مسائل مالی و مشکلات تان در زندگی، با کودک است. کودک شما نمی تواند آن درکی که شما از مشکلات خانواده دارید را داشته باشد به همین دلیل چون نمی تواند این موضوعات را هضم کند، حالات او تغییر می کند و به جای همدلی، پرخاشگری، گوشه گیری، بی خوابی و بی غذایی و هزار و یک عمل ناخوشایند دیگر از خود نشان می دهد. پس از درد و دل با کودک خود و گفتن جزئیات به او جدا خودداری نمایید، چون این کار نه تنها نتیجه دلخواهتان را به شما نمی دهد، بلکه اوضاع را خراب تر می کند.

خودتان را با سایر خانواده ها و موقعیت های مالی آن ها مقایسه نکنید. این کار باعث می شود تا ذهن کودک شما بهم بریزد و بدون هیچ دلیلی، حس نفرت و یا حس حسرت را نسبت به خانواده های دیگر تجربه کند و این حس با او، بزرگ و بزرگ تر شود. نیازی نیست کودک شما بداند که شما چقدر درآمد ماهانه دارید، فعلا فقط کافست متوجه شود که یک سری از مسائل همیشگی با محدودیت مواجه است و این موضوع موقتی است و به زودی برطرف خواهد شد.

گفتن این جملات که ما پس اندازی نداریم، یا فقط اینقدر پول داریم، اینقدر بدهکار هستیم، فقط به کودک شما استرس تزریق می کند و باعث می شود که لحظه به لحظه او مضطرب تر و حال خراب تر شود. گفتن این مسائل اصالتی نیست.



آموزش آشپزی

پنینی مرغ

مواد لازم برای ۴ نفر:
فیله مرغ ۴۰۰ گرم
پیاز ۱ عدد
فلفل دلمه ای ۱/۲ عدد
قارچ ۱۰ عدد
پنیر پیتزا ۲۰۰ گرم
نان باگت ۴ عدد
کره ۲۰ گرم

سس هزار جزیره به مقدار کافی
نمک و فلفل سیاه به مقدار کافی
پودر آویشن و پوالبیبر به مقدار کافی
دستور پخت:
فیله های مرغ را به همراه فلفل دلمه ای به صورت نسواری نازک خرد می کنیم. یک تابه مناسب روی

حرارت ملایم گذاشته و مقداری روغن مایع و آن می افزاییم. حالا فیله های مرغ را به همراه مقداری نمک، فلفل سیاه و پودر آویشن به تابه اضافه کرده و تفت می دهیم تا کاملا پخته و سرخ شوند. در ادامه قارچ را به صورت ورقه ای، سسپس پیاز را به صورت خاللی خرد می کنیم. یک تابه جداگانه روی حرارت ملایم گذاشته و کره را به آن افزوده و قارچ را به همراه مقداری نمک به تابه اضافه کرده و حرارت را زیاد می کنیم، سسپس تفت می دهیم تا قارچ آب نیندازد و کاملا پخته شود. فیله های مرغ پخته شده را از تابه خارج کرده و پیاز را به آن می افزاییم.

سسپس تفت می دهیم تا سبک و نرم شود. در ادامه فلفل دلمه ای خرد شده را به تابه اضافه کرده و به تفت دادن ادامه می دهیم تا سرخ شوند. دستگاه سسپس پیاز را روشن می کنیم تا کاملا گرم شود. سسپس فیله های مرغ را به همراه قارچ و مقداری پوالبیبر به تابه حاوی پیاز و فلفل دلمه ای می افزاییم و تفت می دهیم تا مواد ترکیب شوند. پنیر پیتزا را روی مواد ریخته و درب تابه را می بندیم و اجازه می دهیم پنیر کاملا ذوب شود، سپس کمی مخلوط می کنیم تا پنیر به همه قسمت ها مواد برسد. حالا نان باگت ها را از وسط به صورت ورقه ای برش می زنیم.

برای شما نیک می پنداریم

املاک نیک

گروه مشاورین املاک
REAL ESTATE GROUP
نیک NIK

آینده ای روشن در سرمایه گذاری و فرصتی تکرار نشدنی

خرید
فروش
اجاره

ساختمان میلاد، طبقه دوم، واحد ۷

علی الهی
مسعود موسوی
امیر عبد الهی
عباس مظفری
امین محمودی
محمد صالحی

۰۹۳۴۷۶۹۴۹۴۴
۰۹۳۴۷۶۸۱۴۱۰
۰۹۱۲۱۱۳۶۱۷۲
۰۹۳۴۷۶۹۹۸۷۷
۰۹۳۴۷۶۹۱۴۴۲
۰۹۳۴۷۶۸۳۰۳۲