

لوازم تحریر هانی

عرضه کننده نوشت افزار
لوازم مدارس و اقلام فانتزی

۵ نوبنیاد ۳ - مرکز خرید آرین
طبقه اول، غرفه ۴۱ و ۴۲

۰۹۰۲۲۹۹۲۰۹۹

Hany_tahrir

اقتصاد کیش

خبری، تحلیلی، اطلاع رسانی
فرهنگی، اجتماعی، ورزشی، اقتصادی
صاحب امتیاز: موسسه رسانه ای و مطبوعاتی اقتصاد کیش
مدیر مسئول و سردبیر: ابراهیم ارزانی
قائم مقام مدیر مسئول: اسحق 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: ۴۴۲۴۹۶۹ - ۴۴۲۴۹۹۹ (۰۷۶)
فکس: ۴۴۲۴۹۶۸
امور آگهی ها: ۴۴۲۰۲۸۵
چاپ: تهران، شهرک صنعتی صفادشت، بلوار تیر،
انتهای خیابان ۱۲ غربی
شرکت چاپ ریحان ۰۲۱۶۵۵۸۸۱۰
eghtesadekish@yahoo.com
eghtesad-kish.ir

سخن بزرگان
خداوند بی نهایت است و لامکان و بی زمان؛ اما به قدر فهم تو کوچک می شود و به قدر نیاز تو فرود می آید و به قدر آرزوی تو گسترده می شود و به قدر ایمان تو کارگشا می شود.

ملاصدرا

کیش	بندرعباس	قشم	بندر لنگه	میناب	بستک	بندر چارک	پارسیان
▲ ۲۵	▲ ۲۶	▲ ۲۴	▲ ۲۵	▲ ۲۶	▲ ۲۴	▲ ۲۵	▲ ۲۴
▼ ۱۸	▼ ۱۱	▼ ۱۷	▼ ۱۵	▼ ۱۱	▼ ۷	▼ ۱۴	▼ ۱۰

آیا میداند اینها جالب بدن انسان

آیا می دانید خنده استرس را کاهش می دهد و سیستم ایمنی بدن را تقویت می کند؟
آیا می دانید ۱۷ عضله برای لبخند و ۴۳ ماهیچه برای اخم کردن به کار می افتند؟
آیا می دانید بیشتر انسان ها تا ۶۰ سالگی نیمی از قدرت تشخیص طعم و مزه خودشان را از دست می دهند؟

سعدی شیرازی

امشب سبکتر می زندانین طفل بی هنگام را
یا وقت بیداری غلط بودست مرغ با ما را
یک لحظه بود این یا ششی کز عمر ما تاراج شد
ما همچنان لب بر لبی نابر گرفته کام را
هم تازه رویم هم خجل هم شادمان هم تنگدل
کز عهده بیرون آمدن نتوانم این انعام را
گر پای بر فرقم نهی تشریف قربت می دهی
جز سر نمی دادم نهادن عنبر این اقدام را
چون بخت نیک انجام را با ما به کلی صلح شد
بگذار تاجان می دهد بدگوی بدفرجام را
سعدی علم شد در جهان صوفی و عامی گویدان
مابت پرستی می کنیم آن که چنین اصنام را

کاریکاتور

چگونه با کودکان حسود برخورد کنیم

در جلوی افراد غریبه یا نا آشنا برای کودک، بلکه می توانید بسه آرامی به او بفهمانید که او به تنهایی قادر به اینکار نیست، ولی زیر نظر و کنترل شما می تواند اینکار را انجام دهد. به او اجازه دهید که جغجغه نوزاد را برایش تکان داده و خلاصه به روش خودش او را سرگرم کند. بچه های سه ساله به راحتی می توانند نوزاد را بغل کنند و چنانچه مایل به این کار نیستند، شما آن ها را تشویق کنید. قریب بیان کرد: در این سن، کودک تفاوت میان عروسک و نوزاد را به خوبی درک می کند. از او بخواهید هنگام خواب نوزاد، همراه شما برای نوزاد شعر و آلالایی بخواند و حتی او را تشویق کنید که در حمام کردن نوزاد به شما کمک نماید.

او گفت: بچه های چهار ساله حس همکاری را به مرور یاد می گیرند و همدردی و دلسوزی را درک می کنند. آن ها توانایی نگهداری و سرگرم کردن نوزاد را دارند و

یک روانشناس گفت: والدین باید بار رفتار مناسب تمامی ابهامات آزار دهنده را ذهن کودک بزرگتر از بین ببرند و آن ها را در نگهداری نوزاد سهیم کنند تا حس حسادت در نشان رخنه نکند

زهرا قریب روانشناس اظهار کرد: کودکان دو ساله یا کوچکتر زیاد با واژه حسادت آشنا نیستند و با خوشحالی حضور یک نوزاد نو رسیده را می پذیرند و برای رفتار یا نوزاد سعی می کنند از حرکات شما تقلید کنند. آن ها گاهی یک عروسک بر می دارند و مهارت های بچه داری را با شما تمرین می کنند و گاهی از شما می خواهند که اجازه دهید نوزاد را در آغوش بگیرد. اینجاست که رفتار صحیح شما می تواند حس حسادت را در کودک بزرگتر مهار کند.

او گفت: در این هنگام شما نباید بصورت آبی عکس العمل نشان داده و او را از این کار منع کنید، بخصوص

عکس روز

ورزشگاه المپیک کیش

آموزش آشپزی

خورش اسپناساک غذای شمالی

مواد لازم:
گوشت گوسفندی ۴۰۰ گرم
اسفناج ۱ کیلوگرم
سبزی تازه (جعفری، گشنیز، تره، نعناع) ۳۰۰ گرم
پیاز ۲ عدد
هویج ۱ عدد
سیب ۳ عدد
نمک و فلفل و زردچوبه به میزان لازم
طرز تهیه:
ابتدا اسفناج ها را به همراه سبزی های دیگر پاک کرده و بشویید و خرد کنید. پوست پیاز و سیب ها را گرفته سپس آنها را بشوید و با کمک یک چاقو پیاز را نگینی خرد کرده و سیب را نیز رنده کنید. در یک قابلمه مناسب پیاز را با کمک روغن تفت دهید و سیب را نیز به آن اضافه کنید. گوشت های خرد شده و تمیز را نیز به پیازها اضافه کنید و تفت دهید. ادویه ها را نیز که شامل فلفل سیاه و زردچوبه می شود را به گوشت اضافه کنید و تفت دهید تا رنگ گوشت تغییر کند. شما می توانید از دنبه نیز برای این غذا استفاده کنید. اسفناج خرد شده را به گوشت اضافه کنید و روی آن نمک بپزید، سپس حرارت گاز را بالا بیاورید و اسفناج را با گوشت تفت دهید. سبزی های معطر را که خرد کرده اید به گوشت اضافه کنید و تفت دهید، سپس مقدار مناسبی آب روی مواد بپزید و بگذارید تا بجوشد و در ادامه گوشت بپزد. پس از گذشت دو ساعت از طبخ گوشت یک عدد

اینترنِت Wireless

تیام رایان کیش

www.tiyam.com

تیام رایان کیش، کیش، بازار پانید، طبقه دوم، واحد شماره 5
شماره واتس اپ 076 4480 5000
تیام نت شیراز 071 91014805
تیام رایان کیش 076 44805
تیام نت شیراز

خدمات فنی سبز گستر

فروشگاه و تعمیرگاه پمپ آب و الکترو موتور
نماینده محصولات ریدسان و ونزو در کیش
رفع ایراد تأسیسات برق و آب ساختمانی و صنعتی
طرح تعویض پمپ آب فرسوده با نو

VENZO / REDSUN

۰۹۳۴۷۶۸۸۵۸۳ - ۰۹۳۴۷۶۹۸۵۸۳
۰۷۶ - ۴۴۴۳۰۰۴۴
فاز ۴، خیابان نیلوفر، پلاک ۲۲۴

سایبر سیستم و آی تی نگار

با مجوز رسمی از سازمان فنی و حرفه ای کشور

برای اولین بار در غرب استان هرمزگان دوره های آموزشی کارت هوشمند رانندگان مسافری و باری

شعبه بندرلنگه: خیابان انقلاب - روبروی پیکسل
سایبر سیستم
آی تی نگار کنگ
۰۹۰۲۳۱۸۴۷۰۰ - ۴۴۲۴۲۹۲۳
شعبه بندرکنگ: میدان ناخدا (میدان لنج)
آی تی نگار کنگ
۰۹۲۱۱۴۶۰۸۶۹۰ - ۴۴۲۳۱۵۱۱

با مدیریت جمشیدی