

# اقتصاد کیش

روزنامه

اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۴:۵۷ - طلوع آفتاب: ۱۳:۰۶ - اذان ظهر امروز: ۱۲:۰۵ - غروب آفتاب: ۱۷:۵۸ - اذان مغرب: ۱۴:۱۸



## دکتر مریم آقایی

جراح - دندانپزشک نظام پزشکی ۱۲۹۹۴۱  
درمان ریشه، ایمپلنت، ترمیمی، لمینیت و زیبایی  
پروتز متحرک و ثابت

کلینیک دندانپزشکی دکتر آقایی

۰۷۶۴۴۴۸۱۱۶۰ - ۰۹۱۷۳۹۷۶۸۲۲

کیش، خیابان رودکی، رویامال  
طبقه دوم، لاین B، واحد ۲۰۶



## اقتصاد کیش

خبر، تحلیلی، اطلاع رسانی  
فرهنگی، اجتماعی، ورزشی، اقتصادی  
صاحب امتیاز: موسسه رسانه‌ای 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: ۴۴۴۴۹۹۹ - ۴۴۴۴۹۹۹ (۰۷۱)  
فکس: ۴۴۴۴۹۹۸  
امور آگهی ها: ۴۴۴۰۲۸۴  
چاپ: تهران، شهرک صنعتی صادشت، بلوار تیر،  
انتهای خیابان ۱۲ غربی  
شرکت چاپ ریحان ۰۲۱۶۵۵۸۱۸۰۱  
eghtesadekish@yahoo.com  
eghtesad-kish.ir

سه شنبه ۱۵ اسفند ۱۴۰۲، ۲۴ شعبان ۱۴۴۵، ۵ مارچ ۲۰۲۴، شماره ۴۴۲۴ (۱۸۰۸ دوره جدید)، ۱۲ صفحه، قیمت ۹۰۰۰ تومان

### سخن‌بزرگان

اگر برای رسیدن به آرزوهای خویش زور گویی پیشه کنیم،  
پس از چندی کسانی را در برابرمان خواهیم دید  
که دیگر زورمان به آنها نمی‌رسد.

#### چهل قاعده شمس تبریزی

قاعده ۱۷

**آلودگی اصلی نه در بیرون و در ظاهر، بلکه در درون و دل است. لکه ظاهری هر قدر هم بد به نظر بیاید، با شستن پاک می‌شود، با آب تمیز می‌شود. تنها کثافتی که با شستن پاک نمی‌شود حسد و خبثات باطنی است که قلب را مثل پیه در میان می‌گیرد.**

#### پروین اعتصامی

غنچه‌ای گفت به پزمرده گلی  
آب، افزون و بزرگست فضا  
زینهمه سبزه و گل، جز تو کسی  
نه فتاد و نه شکست و نه فسرد  
گفت، زنگی که در آینه ماست  
نه چنانست که داند سترد  
دی، می هستی ما صافی بود  
صاف خوردیم و رسیدیم به درد  
خیره نگرفت جهان، رونق من  
بگرفتش ز من و بر تو سپرد  
تا کند جای برای تو فراخ  
باغبان فلکم سخت فشرده  
چه توان گفت به پغماگر دهر  
چه توان کرد، چو میباید مرد  
تو باغ آمدی و ما رفتیم  
آنکه آورد ترا، ما را برد  
اندرین دفتر پیروزه، سپهر  
آنچه را ما نشردیم، شمرده  
غنچه، تا آب و هوایید شکفت  
چه خیر داشت که خواهد پزمرده  
ساقی میکده دهر، قضاست  
همه کس، باده ازین ساغر خورد

#### کاریکاتور



### عکس روز



برگزاری جلسه دادگاه امیر تتلو

کیش	بندرعباس	قشم	بندرلنگه	میناب	بستک	بندر چارک	پارسیان
▲ ۲۴	▲ ۲۲	▲ ۲۲	▲ ۲۴	▲ ۲۲	▲ ۲۴	▲ ۲۴	▲ ۲۴
▼ ۱۹	▼ ۱۶	▼ ۱۹	▼ ۱۷	▼ ۱۷	▼ ۱۱	▼ ۱۶	▼ ۱۲

### سبک زندگی

#### دانستن گذشته افراد روی قضاوت ما تاثیر دارد؟

سیده ملیکا میراسکندری روانشناس شخصیت گفت: قضاوت کردن به شکل طبیعی در ذات ما انسان‌ها وجود دارد و در حقیقت یک مسئله بسیار مهم تلقی می‌شود زیرا ما از کودکی با مقایسه کردن، موارد بسیاری را یاد می‌گیریم. از این طریق می‌توانیم اطلاعاتمان را در باره محیط اطراف خود و چرایی و چگونگی اتفاقات بالا ببریم و به بسیاری از سوالات ذهنی خود پاسخ دهیم. او در ادامه بیان کرد اما زمانی که قضاوت کردن نسبت به دیگران می‌رسد، در بسیاری از موارد جنبه منفی پیدا کرده و در نهایت با ایجاد حس منفی، ناخوشایند و چسباندن لکه‌ننگ به فرد مورد قضاوت تمام می‌شود. این مسئله چه در سطح فردی و چه در سطح اجتماعی باعث به وجود آمدن پیامدهای ناخوشایند می‌شود. میراسکندری تصریح کرد برای مثال اگر گفته شود فردی به دلیل مشکلات شخصیتی بالحن و گفتار زنده و

ناخوشایند با فرد دیگری صحبت کرده و مسئله با ضرب و شتم به پایان رسیده است، شمانسبت به فرد خاطی حس و نگرش منفی پیدا می‌کند. اما اگر در اطلاعات تکمیلی گفته شود که این فرد به دلیل داشتن کودکی ناخوشایند و آسیب‌زا، مثل داشتن پدری تنبیه گر یا مادری که به دلیل مشکلات شخصیتی قادر به بزرگ کردن این فرد و به انجام رساندن وظایف مادری نبوده، شمانسبت به این فرد حس ترحم پیدا می‌کند و شاید حتی خودتان را جای او بگذارید و با او همدردی و یا همدلی کنید. او در ادامه بیان کرد: اگر بخواهیم علمی به مسئله بپردازیم باید بگوییم که آسیب‌های دوران کودکی در زندگی افراد تاثیرات عمیق و گاهی حتی جبران ناپذیر باشد. آثار آن در بزرگسالی هم کاملاً مشهود است. برای مثال آن‌ها ممکن است در بزرگسالی با مسائلی مثل بی اعتمادی به دیگران ناتوانی در مدیریت هیجانات و احساسات و عدم

### آموزش آشپزی

#### «آش بلق» بختیاری

برای تهیه این آش ابتدا باید داخل یک قابلمه بزرگ مقداری آب و ماش بریزید و روی شعله گاز قرار دهید تا ماش بپزد. هنگامی که ماش‌ها پختند می‌توانید رشته آش را تهیه کنید. برای این کار باید آرد را درون یک ظرف بریزید و وسط آن را گرد کنید و مقداری نمک و آب داخل آن بریزید و کم کم با آرد مخلوط کنید تا خمیر به دست بیاید و بعد از آن با دست هم بزنید تا خمیر سفت شود و آن را ورز دهید تا جایی که دیگر خمیر به دست شما نچسبد. هنگامی که آرد را به شکل خمیر در آوردید، باید روی یک سطح صاف کمی آرد بپاشید و خمیر را روی آن پهن کنید و با وردنه آن را پخش کنید تا به ضخامت ۲ میلیمتر برسد و روی آن هم کمی آرد بپاشید و خمیر را تابزنید. سپس خمیری که تا شده را به شکل رشته‌های باریک با

مواد لازم:  
آرد برای رشته: ۳۴ پیمانه  
نمک و فلفل: به مقدار لازم  
پیاز و نعناع داغ: به میزان لازم  
کشک غلیظ: نصف لیوان  
سبزی آش خرد شده و پخته: یک قاشق غذاخوری (در صورت تمایل)  
آب: ۴ تا ۵ لیوان  
ماش: نصف لیوان  
آب برای رشته: ۴ تا ۵ قاشق غذاخوری  
نمک برای رشته: به مقدار لازم  
طرز تهیه:

# شرکت صنایع چوبی حلاج



با ۲۵ سال سابقه فعالیت در کیش

کلیه سفارشات MDF، چوبی  
دکوراسیون غرفه و منزل

جزیره کیش - شهرک صنعتی درخت سبز - صنعت ششم - پلاک R61 ☎ ۰۹۳۴ ۷۶۹۸۲۵۲

## گروه هتل های تاب تورز





www.ttgroup.ir | 021-8586 | @Toptours\_Group | ttgroup.ir

# ۶ روز هفته

از شنبه تا پنجشنبه باشما هستیم

اقتصاد کیش

روزنامه

۰۷۶ ۴۴۴۲۴۹۹۹