

اقتصاد کیش

روزنامه

اقتصاد کیش
 خبری، 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: اسحاق ارزانی
 با مجوز وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی
 کستره توزیع: جزیره کیش و استان هرمزگان
 نشانی دفتر مرکزی: کیش - خیابان فردوسی، ویلاهای
 مروارید، بلوک B3، طبقه سوم، واحد ۷۱۵
 تلفن: ۴۴۴۲۹۶۹۹ - ۴۴۴۲۹۶۹۹ (۰۷۶)
 فکس: ۴۴۴۲۹۶۹۸
 امور آگهی ها: ۴۴۴۲۰۷۸۴
 چاپ: تهران، شهرک صنعتی صادشت، بلوار تیر،
 انتهای خیابان ۱۲ غربی
 شرکت چاپ صمیم ۰۲۱۶۵۵۸۱۸۰۱
 eghtesadekish@yahoo.com
 eghtesad-kish.ir



@hany_tahrir

یک فانتزی فروشنی جدید

کلی لوازم کادویی و تحریر

شعبه جدید بساک صدف

با در دست داشتن روزنامه ۱۵٪ تخفیف بگیرید 15% OFF

دوشنبه ۳۱ اردیبهشت ۱۴۰۲، ۱۱ ذی القعدة ۱۴۴۵، ۲۰ می ۲۰۲۴، شماره ۴۴۶۸ (۱۸۵۲) دوره جدید، ۱۲ صفحه، قیمت ۱۰۰۰۰ تومان

اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۳:۳۸ - طلوع آفتاب: ۵:۰۴ - اذان ظهر امروز: ۱۱:۵۱ - غروب آفتاب: ۱۸:۳۷ - اذان مغرب: ۱۸:۵۵

کیش	بندرعباس	قشم	بندرلنگه	میناب	بستک	بندر چارک	پارسیان
▲ ۳۳	▲ ۳۷	▲ ۳۳	▲ ۳۴	▲ ۳۹	▲ ۳۸	▲ ۳۶	▲ ۳۷
▼ ۲۷	▼ ۲۴	▼ ۲۶	▼ ۲۴	▼ ۲۴	▼ ۲۳	▼ ۲۴	▼ ۲۶

سخن‌بزرگان

قدرت مطلق همیشه گمراه کننده است. گمراه می کند چون آنچه را باید فراهم نمی سازد. همیشه واقعیت - واقعیت در ماندگی و میرندگی ما، این واقعیت که به رغم دستیابی به ستارگان، سرنوشتی محتوم در انتظار ماست - از راه می رسد. **اروین دیوید یالوم**

کاریکاتور



وحشی باققی

دلتنگم و باهیچکس میل سخن نیست
 کس در همه آفاق به دلتنگی من نیست
 گلگشت چمن بادل آسوده توان کرد
 آزرده دلان را سر گلگشت چمن نیست
 از آتش سودای تو و خار جفایت
 آن کیست که با داغ تو و ریش کهن نیست
 بسیار ستمکار و بسی عهدشکن هست
 اما به ستمکاری آن عهدشکن نیست
 در حشر چو بیند بدانند که وحشی ست
 آن را که تنی غرقه به خون هست و کفن نیست

جملات ناب از کتاب های ناب

عشق سال های ویا - کاریل گلارسیا مارکز
 انسان فقط روزی متولد نمیشود که از شکم مادر بیرون می آید بلکه زندگی وادارش میکند چندین مرتبه دیگر از شکم خود بیرون بیاید و متولد شود.
 اگر به موقع ملفت شده بودند که حذر کردن از فجایع مهم زندگی زناشویی خیلی آسانتر از آزارهای کوچک زندگی روزانه است، ممکن بود زندگی برای هر دوی آن ها آسانتر شود ولی تنها چیزی که یاد گرفته بودند این بود که عقل موقعی به سراغ آدم می آید که دیگر خیلی دیر شده است.
 ترس او ترس از مرگ نبود، ترس از مرگ سال های سال بود که در قلبش وجود داشت و همراهش زندگی می کرد. سایه ای بود که به سایه خود او اضافه شده بود.
 در هشتاد و یک سالگی هنوز عقلش می رسید که فقط با چند نخ نازک و پوسیده با این جهان پیوند دار ندهی که ممکن بود بدون هیچ گونه احساس درد باره شوند. خیلی ساده با یک غلت زدن عوضی در هنگام خواب. تمام سعی و کوشش خود را به کار می برد تا آن نخها پاره نشوند چون می ترسید که در ظلمت مرگ، خدا را جلوی چشم خود نبیند.

سبک زندگی

چگونه روابط اجتماعی موفق داشته باشیم؟

یک رابطه اجتماعی موفق نیازمند احترام گذاشتن به طرف مقابل و رعایت حریم خصوصی است. روابط غریبه‌ای است که خداوند تعال در انسان آفریده است و انسان ذاتاً موجودی اجتماعی است. دایره‌های روابط، متعدد و متنوع است که برخی از آن‌ها نزدیک و صمیمی و برخی دیگر دورادور و رسمی است. هر رابطه‌ای پیام‌های متفاوتی دارد و از جمله پیام‌های آن ششادی و تمایل به توسعه و لذت بردن است که هر کدام از این روابط نقشی دارد. در برقراری روابط باید مراقب انتخاب هایمان باشیم و بدانیم که چه کسی با چه موقعیتی را وارد زندگی مان می کنیم. روابطی را انتخاب کنیم که

شبه ارزش‌ها و اصول ما باشد و افرادی را که با ما متفاوت هستند، نپذیریم. مهمترین قانون در روابط، احترام و رعایت حریم خصوصی است و صداقت، سبک زندگی، اعتماد آنهاست و درستی از ملزومات هر رابطه است. برای آنکه در روابط خود رو به پیشرفت باشیم، باید از روابط خسته کننده دوری و برای احساسات خود دایره خاصی ایجاد کنیم که اجازه ندهیم هر کسی وارد آن شود مگر اینکه از صداقت رابطه او و خود او مطمئن شویم تا در مواجهه با ساده‌ترین شرایط شوکه نشویم. زیبایی یک رابطه به میزان احترام، صداقت، صفا

آموزش آشپزی

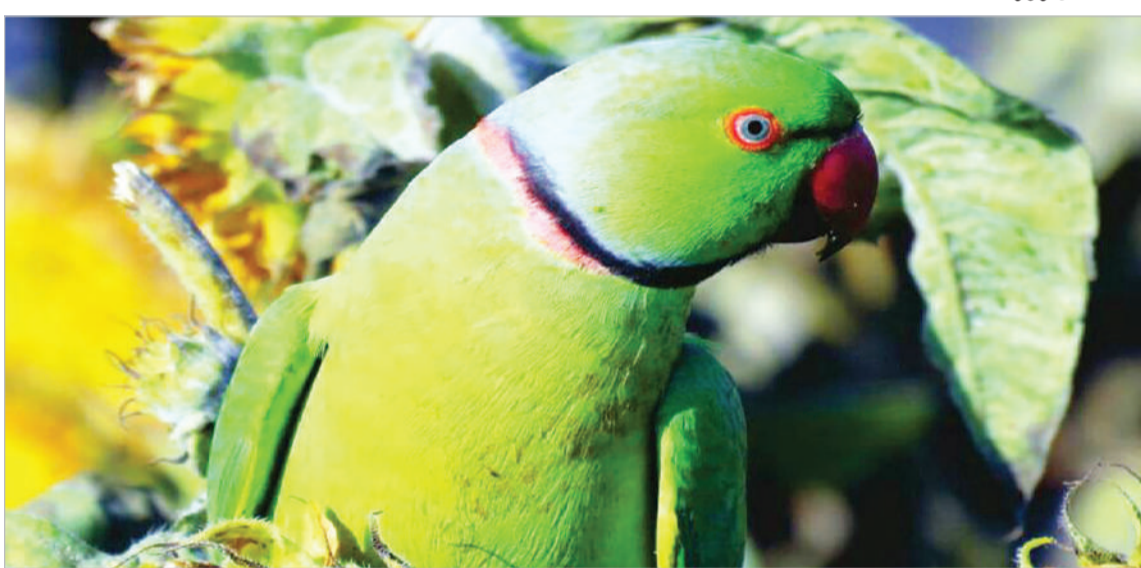
خوراک گوشت و چغندر (روسی)



مراحل پخت:
 گوشت خرد شده را همراه با یک عدد پیاز رنده شده تفت دهید.
 بعد از اینکه رنگ گوشت کمی تغییر کرد ۴ لیوان آب به آن افزود، روی حرارت ملایم گوشت را بپزید.
 پوست چغندر را بگیریید و با رنده درشت رنده کنید.
 چغندر را همراه با سرکه و روغن در تابه تفت دهید.
 به مواد شکر و رب گوجه اضافه کرده و همچنان تفت دهید.
 صبر کنید تا رشته‌های چغندر رنده شده کمی نرم شوند.
 سپس آن را از روی حرارت بردارید.
 ۱ پیاز خرد شده را با مقداری کره در ماهیتابه تفت دهید.
 سپس هویج پوست کنده و رنده شده را به آن بیفزایید و تا نرم شدن هویج آنها را تفت دهید.
 ۱ الی ۲ ساعت صبر کنید تا گوشت کاملاً پخته شود.

مواد لازم
 گوشت: ۳۰۰ گرم
 چغندر قرمز: ۳ عدد
 سیب زمینی: ۲ عدد
 رب گوجه فرنگی: ۲ قاشق غذاخوری
 سیر: ۲ حبه
 پیاز: ۲ عدد
 هویج: ۲ عدد
 جعفری خرد شده: ۲ قاشق غذاخوری
 گوجه فرنگی: ۲ عدد
 سرکه: ۱ قاشق غذاخوری
 شکر: ۱ قاشق غذاخوری
 کره: ۱ قاشق غذاخوری
 نمک: به مقدار لازم
 فلفل: به مقدار لازم

عکس روز



استاد کیومرث صیاد - پرندگان جزیره

دستگاه کرایولیپولیز

کویتیشن RF

لاغری در کوتاه ترین زمان



با تخفیف ویژه

مشاوره

۰۹۱۲۰۲۱۷۷۸۷

نوبت دهی

۰۹۳۴۷۷۸۵۸۹۹



Ariasalamat.kish

- ام اسکالپ
- کویتیشن آر اف
- لیپوپرو
- اتاق ورزش

فیابان کاشانی، نزسیده به میدان سنایی، جنب برج مونا سافت‌مان تندیس، درمانگاه آریا سلامت

نهشت افزار هانی

انواع لوازم تحریر، اداری، بازی فکری
 لوازم کادویی و کلی آیتم وارداتی فانتزی

۰۵۷۴ ۴۴۴۵ ۴۹۴۳ | ۰۹۰۲ ۲۹۹ ۲۰۹۹

هنر به کیش، صدف، فیابان فارس، مرکز خرید بساک، فرهنگ ۱۲

شعبه ۱: نوبنیاد، مرکز خرید آریان

شعبه ۲: صدف، مرکز خرید بساک

Hany_Tahrir 0902 299 2099

نهشت افزار هانی

تحويل در محل
 ویژه ادارات

