

**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: ۴۴۴۲۷۸۴  
 چاپ: تهران، شهرک صنعتی صداقت، بلوار تیر،  
 انتهای خیابان ۱۲ غربی  
 شرکت چاپ صمیم ۰۲۱۶۵۵۸۱۰۱  
 eghtesadkish@yahoo.com  
 eghtesad-kish.ir

شاورما لبنانی (عربی)

## قیس

جزیره کیش / صفین قدیم  
 روبه روی خانه بومیان  
 ۰۹۱۷۹۶۴۲۶۱۱



دوشنبه ۲ مهر ۱۴۰۳، ۱۹ ربيع الاول ۱۴۴۶، ۲۳ سپتامبر ۲۰۲۴، شماره ۴۵۵۲ (۱۹۳۶ دوره جدید)، ۱۲ صفحه، قیمت ۱۲۰۰۰ تومان

**سخن‌بزرگان**  
 ما هم به ذهن سلیم و هم قلب نیاز مندیم. شکوه زندگی این نیست که هرگز به زانو در نیاییم؛ در این است که هر بار افتادیم دوباره برخیزیم.  
**نلسون ماندلا**

| کیش  | بندرعباس | قشم  | بندر لنگه | میناب | بستک | بندر چارک | پارسیان |
|------|----------|------|-----------|-------|------|-----------|---------|
| ▲ ۳۸ | ▲ ۳۶     | ▲ ۳۶ | ▲ ۳۸      | ▲ ۳۸  | ▲ ۴۳ | ▲ ۴۱      | ▲ ۴۲    |
| ▼ ۳۱ | ▼ ۲۸     | ▼ ۳۰ | ▼ ۲۸      | ▼ ۲۷  | ▼ ۲۵ | ▼ ۲۷      | ▼ ۲۸    |

**جملات ناب از کتاب های ناب**  
 من پیش از تو - جوچومووز  
 لحظه‌ای تردید به خرج دادم. بعد کنارش شروع به دویدن کرد. تنها راهی بود که می‌توانستم کمی با او حرف بزنم. کنش‌های ورزشی صورتی باینده فیروزهای رنگ به یادشتم. فقط همین کفشم مناسب دویدن بود.  
 تمام روز را توی خانه بودم، نهایت سعی خودم را کرده بودم مفید واقع شوم. شاید فقط یک ساعت توی دست‌وپای مادرم نبودم. مادرم و پدر بزرگ روزمرگی خودش را داشتند و حاضر من برایشان مزاحمت ایجاد می‌کرد. بابا که تمام آن ماه‌ها شب کاری کرده بود، خواب بود و نباید کسی مزاحمش می‌شد. اتاقم را مرتب کردم، بعد نشستم و تلویزیون تماشا کردم. صدایش را هم کم کرده بودم. هزار گاهی که یاد می‌آمد چرا وسط روز کاری، در خانه هستم، درد خفیفی در قفسه سینه‌ام احساس می‌کردم.  
 فکر نمی‌کردم این طرف‌ها پیدایت شود.

**سید حسن غزنوی**  
 که بود جان که نه در بند وفای تو بود  
 چه کند دل که نه خرسند جفای تو بود  
 سر ادبیار من ار هست، مرا شاید؛ از آنک  
 دیده آنجا نهاد اقبال که پای تو بود  
 در هوای تو شدم ذره زربین آری  
 ذره زربین بود آنجا که هوای تو بود  
 گر رضای تو در آن است که من خاک شوم  
 خاک بر تارکم، آنجا که رضای تو بود  
 رو که خورشید نهاد روی چو سایه بر خاک  
 پیش قصری که درو عکس ضیای تو بود  
 جای میسازمت اندر دل و میخوامم عذر  
 کای بت، آنشکده تنگ که نه جای تو بود  
 تو دریغی به حسن، بهر چه؟ زیرا که مهی  
 مجلس چون فلک شاه سزای تو بود  
 شاه بهرام شه آن شاه که گفتش سعدین  
 هر قرانی که کتم آن ز برای تو بود



پارک کامیون باری درب ورودی مدرسه ای در کیش در روز اول مهر

### کودک و نوجوان

**بازی‌های ویدیویی؛ سرگرمی جذاب یا دام اعتیاد؟**  
 به‌طور مداوم و بی‌وقفه به بازی کردن ادامه می‌دهد، حتی در شرایطی که بازی کردن باعث نادیده گرفتن مسئولیت‌ها و وظایف روزمره‌اش می‌شود. افراد مبتلا به این نوع اعتیاد ممکن است ساعت‌های طولانی را صرف بازی کنند. به‌گونه‌ای که خواب، تغذیه و حتی تعاملات اجتماعی خود را فدای بازی می‌کنند. این رفتار می‌تواند منجر به مشکلات جسمی مانند خشکی مزمن و اختلالات خواب شود.  
**دوری از زندگی واقعی**  
 او ادامه داد: یکی از نگرانی‌های اصلی درباره بازی‌های ویدیویی این است که افراد را از زندگی واقعی و تعاملات اجتماعی دور می‌کند. بازی‌های ویدیویی، به‌ویژه بازی‌های آنلاین، به کاربران این امکان را می‌دهند که در دنیای مجازی خود غرق شوند و با شخصیت‌های مجازی و دیگر بازیکنان تعامل کنند. این تعاملات ممکن است جایگزین روابط واقعی شوند و

**آموزش آشپزی شیرین خورشید گیلانی**

**مواد لازم:**  
 گوشت مرغ ۳ تا ۴ کیلو  
 پیاز ۴ عدد  
 قیسی ۶۰۰ گرم  
 کشمش پلویی ۴۰۰ گرم  
 رب انار ۱ قاشق غذاخوری  
 رب گوجه فرنگی ۲ قاشق غذاخوری  
 آلو خورشیدی (برگ زرد آلو) ۴۰۰ گرم  
 زعفران ۳ قاشق غذاخوری  
 نمک و زردچوبه به مقدار لازم  
 شکر ۴ قاشق غذاخوری  
 کره و روغن سرخ کردنی به مقدار کافی

**طرز تهیه:**  
 در ابتدای برگ زرد آلو، کشمش و آلو را به صورت جداگانه یک ساعت یا بیشتر در آب بخیسایند. در این مرحله تکه‌های مرغ شسته شده را با کره یا روغن سرخ کردنی و مقداری زردچوبه و نمک به خوبی تفت دهید. پس از آن تکه‌های مرغ سرخ شده را کنار بگذارید. پیازها را به صورت خاللی نسازک خرد کنید. در یک تابه با حرارت ملایم پیازها را سرخ کنید.  
 در این مرحله از پخت خورشید شیرین قاتوق باید آلو و برگ زرد آلو را همراه با شکر به پیاز داغ اضافه کنید و خوب هم بزنید. حالا درب تابه را بسته و بگذارید شکر روی حرارت آب شود. حدود ۵ دقیقه زمان لازم است تا شکر آب شود. استفاده از شکر باعث می‌شود تا خورشید شما قوام بهتری پیدا کرده و کاراملی شود.



## تیم ملی ترکیه در مسابقات قهرمانی پرورش اندام جهان - کیش