

**اقتصاد کیش**  
 خبری، تحلیلی، اطلاع رسانی  
 فرهنگی، اجتماعی، ورزشی، اقتصادی  
 صاحب امتیاز: موسسه رسانه‌ای و مطبوعاتی اقتصاد کیش  
 مدیر مسئول و سردبیر: اورهیم ارزانی  
 قائم مقام مدیر مسئول: اسحق 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: ۴۴۴۲۹۶۸۸  
 امور آگهی ها: ۴۴۴۲۹۶۸۸  
 چاپ: تهران، شهرک صنعتی صفادشت، بلوار تیر،  
 انتهای خیابان ۱۲ غربی  
 شرکت چاپ صمیم ۰۲۱۶۵۵۸۱۸۰۱  
 eghtesadekish@yahoo.com  
 eghtesad-kish.ir

## استاندار هرمزگان: نظام استخدام شفاف عادلانه منجر به ماندگاری نیروها می شود



چهارشنبه ۲۴ بهمن ۱۴۰۳، ۱۳ شعبان ۱۴۴۶، ۱۲ فوریه ۲۰۲۵، شماره ۴۴۵۶ (۲۰۴۰ دوره جدید) قیمت ۱۲۰۰۰ تومان

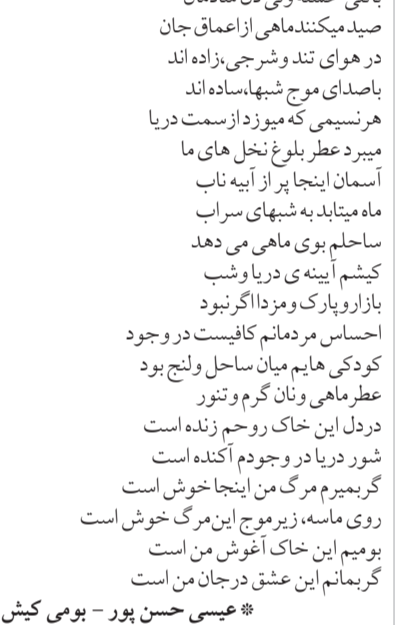
**سخن بزرگان**  
 موفقیت تصادفی نیست؛ موفقیت سخت کار کردن، پشتکار، یادگیری، مطالعه، فداکاری و مهمتر از همه عشق ورزیدن به کاری است که در حال انجام دادن یا یاد گرفتن آن هستید.  
**پله (فوتبالیست برزیلی)**

اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۵:۱۵ - طلوع آفتاب: ۶:۳۲ - اذان ظهر امروز: ۱۲:۰۸ - غروب آفتاب: ۱۷:۴۵ - اذان مغرب: ۱۸:۰۲

کیش	بندر عباس	قشم	بندر لنگه	میناب	بستک	بندر چارک	پارسیان
▲ ۲۵	▲ ۲۷	▲ ۲۵	▲ ۲۷	▲ ۲۹	▲ ۲۷	▲ ۲۸	▲ ۲۷
▼ ۲۰	▼ ۱۶	▼ ۱۹	▼ ۱۸	▼ ۱۶	▼ ۱۴	▼ ۱۷	▼ ۱۹

**دفتر شعر عیسی**  
**اهل کیش**  
 من زاده‌ی دریا و موج آبی ام  
 هم صحبت مرجان و مهربانی ام  
 اهل کیشم از تبار یاد و نام  
 در نسیم گرم، برقصان و بی غم  
 رنگ خورشید است بر بدن  
 سوخته از مهر تابان این وطن  
 صبح از آغوش دریا سر زدم  
 چشم باز کردم به ساحل های خیس  
 پایه موج آبی اش محکم زدم  
 قایق آرام از افق بیدار شد  
 دل سپردم در عمق دریای آبی  
 آسمانش آینه‌ی شوق و امید  
 بر تن شب، نقش ماهی های سفید  
 قایق آرام از افق بیدار شد  
 صبح در چشمان صیادان شکفت  
 باتنی خسته ولی دل شادمان  
 صید میکنند ماهی از اعماق جان  
 در هوای تند و شرابی زاده اند  
 با صدای موج شهباه، ساده اند  
 هر نسیمی که میوزد از سمت دریا  
 میرسد عطر بلوغ نخل های ما  
 آسمان اینچرا بر آینه تاب  
 ماه میتابد به شهبای سراب  
 ساحلم بوی ماهی می دهد  
 کیشم آینه‌ی دریا و شب  
 بازار و پارک و مزارا اگر نبود  
 احساس مردم نامنم کافیت در وجود  
 کودکی هایم میان ساحل و لنج بود  
 عطر ماهی و نان گرم و تنور  
 درد این خاک روحم زنده است  
 شور دریا در وجودم آکنده است  
 گرمیم مرگ من اینجا خوش است  
 روی ماسه، زیر موج این مرگ خوش است  
 بومیم این خاک آغوش من است  
 گرمی نامنم این عشق در جان من است  
 \* عیسی حسن پور - بومی کیش

**جملات ناب از کتاب های ناب**  
**قلعه مالویل - روبر مرل**  
 هیچ چیز کسلسل کننده تر از پاسداری شب نیست.  
 کاری است که صرفا به حکم مقررات و انضباط انجام  
 می گیرد. آدم در پاسگاه خود دائم مترصد است که  
 اتفاقی بیفتد و چه بسا که هیچ اتفاقی نمی افتد.  
 درست مثل گودال های رون، جدارهای پناهگاه یا  
 چوب محکم شده بود و به ته خاکی آن علاوه بر کف  
 مشیکی که داشت شیبی و راه آبی هم داده بودند  
 که آب باران را با تریبی به شیوه نهر کشی به بیرون  
 می برد. بام پناهگاه تنها با شاخ و برگ پوشش نشده  
 بود، بلکه روی آن یک ورقه آهن سفید انداخته روی  
 آن را با خاک پوشانده بودند، و روی آن خاک هم جا  
 به جا بوته های علف فرو کرده بودند، به شکلی که  
 درون جنگل از انفجار اواخر بهار به بعد پیدا کرده بود.



جزیره کیش - هرمزگان

**کودک و نوجوان**  
**فضای مجازی تهدیدی بر هوش اجتماعی کودکان**  
 اجتماعی کودکان است. این مدرسه دانشگاه ابتدا به بیان دلایل اعتیاد به فضای مجازی پرداخت و سپس درباره تاثیر آن بر هوش اجتماعی اظهار داشت: اعتیاد به فضای مجازی به استفاده مداوم و غیر قابل کنترل از اینترنت و برنامه های دیجیتال منجر می شود. دلایل اصلی اعتیاد در کودکان شامل مواردی همچون: دسترسی آسان به فناوری و وجود گوشی های هوشمند و تبلت ها، طراحی جذاب برنامه ها، بازی ها و شبکه های اجتماعی که با الگوریتم های هدفمند طراحی شده اند، کمبود نظارت والدین و عدم محدودیت زمانی یا محتوایی برای استفاده از فناوری و نیاز به فرار از مشکلات اجتماعی است. حال به این پرسش باید پاسخ داد که تاثیر اعتیاد به فضای مجازی بر هوش اجتماعی کودکان چگونه

**آموزش آشپزی مرغ سوخاری**

**مواد لازم:**  
 ران یا سینه مرغ  
 آرد سفید  
 پیاز  
 سبزی های معطر  
 پودر سیر  
 پودر پیاز  
 نمک و فلفل سیاه  
 آرد سوخاری  
 تخم مرغ  
 ماست چکیده  
 زعفران دم کرده  
 روغن سرخ کردنی

**طرز تهیه:**  
 پیاز را به صورت خلال های درشت خرد کنید. سبزی های معطر خشک یا تازه مانند نعنا، شوید، آویشن، جعفری و ترخون را به کاسه پیازها اضافه کنید. زعفران دم کرده و ماست را همراه پیازها و سبزی ها در کاسه با مقداری نمک و فلفل سیاه به مواد بیفزایید و ترکیب کنید. تکه های سینه یا ران مرغ را درون کاسه بریزید و آن ها را به خوبی زیر و رو کنید تا قطعات مرغ کاملا به مواد طعم دهنده آغشته شوند. روی کاسه را با پوشانید مرغ ها را به مدت ۳ الی ۳ ساعت درون یخچال استراحت دهید. آرد سفید را با فلفل سیاه، پودر پیاز، پودر سیر و مقداری نمک ترکیب کنید. تخم مرغ ها را درون ظرفی با چنگال هم بزنید و کمی نمک، فلفل سیاه و آویشن نیز به تخم مرغ اضافه کنید. تکه های مرغ را درون ترکیب آرد سفید و ادویه ها بگذارید و آن ها را ماساژ دهید تا آرد به خوبی

## برگزاری انتخابات تعیین هیئت امناء جدید انجمن سرمایه گذاران و کار آفرینان کیش

