

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: 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 (۰۷۱)
 فکس: ۴۴۴۲۹۶۹۸
 امور آگهی ها: ۴۴۴۲۹۶۹۸
 چاپ: تهران، شهرک صنعتی صفادشت، بلوار تیر،
 انتهای خیابان ۱۲ غربی
 شرکت چاپ صمیم ۰۲۱۶۵۵۸۱۸۰۱
 eghtesadkish@yahoo.com
 eghtesad-kish.ir

اینستاگرام روزنامه اقتصاد کیش
را دنبال کنید
Instagram
 @EGHTESADKISH

شنبه ۲۵ اسفند ۱۴۰۳، ۱۴ رمضان ۱۴۴۶، ۱۵ مارچ ۲۰۲۵، شماره ۴۶۷۹ (۲۰۶۳ دوره جدید)، ۱۲ صفحه قیمت ۱۲۰۰۰ تومان

دعای روز چهاردهم ماه رمضان:
 «اللَّهُمَّ لَا تُؤَاخِذْنِي فِيهِ بِالْعَفْرَاتِ وَ أَقْلَنِي فِيهِ مِنَ الْخَطَايَا وَ الْهَفَوَاتِ وَ لَا تَجْعَلْنِي فِيهِ غَرَضًا لِلْبَلَايَا وَ الْآفَاتِ بِعِزَّتِكَ يَا عَزَّ الْمُسْلِمِينَ»
 خدایا مرا در این ماه بر لغزش‌ها سرزنش مکن، و از خطاها و افتادن در گناهان دور بدار، و هدف بلاها و آفات قرار مده، به عزتت ای عزت مسلمانان.

اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۴:۴۷ - طلوع آفتاب: ۶:۰۲ - اذان ظهر امروز: ۱۲:۰۳ - غروب آفتاب: ۱۸:۰۳ - اذان مغرب: ۱۹:۱۹

کیش	بندر عباس	قشم	بندر لنگه	میناب	بستک	بندر چارک	پارسیان
▲ ۲۷	▲ ۳۰	▲ ۲۷	▲ ۲۸	▲ ۳۲	▲ ۲۹	▲ ۲۸	▲ ۲۸
▼ ۲۱	▼ ۱۹	▼ ۲۱	▼ ۱۹	▼ ۱۷	▼ ۱۵	▼ ۱۹	▼ ۱۷

کاریکاتور

جملات ناب از کتاب‌های ناب
ماشین زمان
هربرت جورج ولز، فرید جواهر کلام
 به حرکت خود به سوی آینده ادامه داد. پس از چندی متوجه شد که تغییراتی در اطرافم ظاهر شده است. به نظرم آمد که محیط من تاریک‌تر شده است، بدین معنی که کم‌و‌زیاد شدن روشنایی که نشانه شب و روز بود، با کندی بیشتری انجام می‌گرفت و در عین حال روشنایی آن، یعنی روزها ضعیف‌تر از سابق بود، ولی نکته جالب آنکه ماشین من با همان سرعت سابق به طرف آینده حرکت می‌کرد، پس از چندی، تاریکی و روشنایی متناوبی که در ابتدای حرکت ماشین به خوبی مشخص بود و شب و روز را نشان می‌داد، بار دیگر ظاهر شد و این مسئله باز تعجب مرا زیاده‌تر کرد. رفته‌رفته تناوب شب و روز آهسته‌تر و مشخص‌تر شد.

سبک زندگی
چطور آنچه را که آغاز کرده اید به پایان برسانید؟
 نکشید. کاری که انتخاب می‌کنید، باید طبق خواسته خودتان باشد.
منابع مورد نیاز را تخمین بزنید
 برای برنامه ریزی باید منابع مورد نیاز را در نظر بگیرید. تخمین بزنید که برای این پروژه خاص چه منابعی در اختیار دارید. چگونه باید آن‌ها را تعیین کنید؟ و اگر می‌خواهید در این پروژه بزرگ سرمایه‌گذاری کنید، آیا واقعا منابع آن را در اختیار دارید یا خیر.
متعهد باشید
 زمانی که کاری را شروع می‌کنید، به آن متعهد شوید. تمام برنامه ریزی‌ها را به دقت انجام دهید و همیشه گزینه‌ای برای خروج از پروژه را از فکرتان دور کنید. یاد بگیرید در هر کاری و در هر رابطه‌ای به اندازه کافی تعهد داشته باشید.
از کمال‌گرایی بیش از حد دست بکشید
 بسیاری از ما کارها را به تاخیر می‌اندازیم زیرا احساس می‌کنیم اکنون زمان صحیح و جای درستی نیست. علت آن هم کمال‌گرایی است زیرا می‌خواهیم بهترین خروجی را داشته باشیم. کمال‌گرایی گاهی اوقات، عامل جلوگیری برای رسیدن به موفقیت است و شما را به چالش نمی‌کشد. پس سعی کنید این ایده‌های کمال‌گرایانه را از خودتان دور کنید.
به نتیجه کار نگاهی بیندازید
 ممکن است این قضیه را تجربه کرده باشید که هر پروژه جدیدی را که شروع می‌کنید، سرشار از شوق و انرژی هستید اما کم‌کم انگیزه شما از بین می‌رود و این اتفاق بسیار آهسته رخ می‌دهد. یعنی روی پروژه کلی هیجان دارید اما امید و انگیزه شما کم‌کم کاهش پیدا می‌کند. زمانی که به نتیجه کار فکر کنید، دوباره انگیزه می‌گیرید و دلتان می‌خواهد که سریع‌تر آن‌ها را به انجام برسانید

عکس روز

منصور امیریان - کیشوند

آموزش آشپزی
والک پلو
مواد لازم:
 برنج ۴ لیوان فرانسوی دسته‌دار
 روغن ۴ قاشق غذاخوری
 نمک به مقدار لازم
 (والک) سیر و حشمتی نیم کیلو گرم
 ساقه سیر ۲ عدد در صورت تمایل
 زردچوبه، فلفل سیاه و ادویه پلوی به مقدار لازم
 سیر یک حبه در صورت تمایل
 زعفران به مقدار لازم
 سیب‌زمینی برای ته دیگ
 طرز تهیه:

برای تهیه سیرک پلو یا والک پلو مجلسی ابتدا بر گهای والک را تمیز کرده بشویید و در آبکش بگذارید تا آبش برود. والک‌ها را به اندازه نیم تا ۱ سانتی متری با چاقو خرد کنید. والک‌ها کمی روغن تفت دهید. ساقه‌های سیر را که خرد کرده‌اید به تابه اضافه کرده و تفت دهید. در انتها مقداری ادویه و سیر خرد شده را به مواد بیفزایید و مخلوط نموده سیر که بلند شد شعله را کم کنید. برنج را که به مدت ۲ ساعت در آب نمک خیسانده‌اید را بپزید و آبکش کنید. آب برنج که کشیده شده، برنج را به سبزیجات در حال تفت خوردن اضافه کنید و به آرامی با هم مخلوط کنید. مقداری زعفران دم کرده روی برنج بدهید. ته قابلمه را ته دیگ سیب‌زمینی بگذارید و سپس مخلوط برنج و سبزیجات را داخل قابلمه ریخته

معرفی دفاتر املاک جزیره کیش

تماس جهت درج آگهی: ۹۹۹ ۴۴۴۲۴ ۰۷۶

املاک دیپلمات

DIPLOMAT
Real estate
محمودی

۰۹۱۲۴۴۳۸۲۵۱
۰۹۱۲۳۹۹۳۶۴۶

آدرس: بلوار ساحل بازار دیپلمات، واحد ۲۰۶

مشاورین املاک آنیل

ANIL REALSTATE

املاک آنیل
سهرابی

۰۹۳۴۷۶۹۴۴۲۱
۰۷۶-۴۴۴۲۴۴۸۰

آدرس: بازارچه حافظ پلاک ۸، املاک آنیل

املاک مرکزی

املاک مرکزی
احمد بصیری

۰۷۶-۹۱۰۰۷۰۰۰

آدرس: رو به روی پردیس ۱ ساختمان تجاری ایران زمین طبقه فوقانی اسکینچرز

املاک حبیبی

املاک حبیبی
عبدالغنی حبیبی

۰۹۳۹۱۹۸۹۵۴۵
۰۹۱۷۱۹۸۹۵۴۵

آدرس: بلوار میرمهنا، بلوار نیایش نبش خیابان کرانه، پلاک ۲

املاک خانه لوکس

KHL
گروه مشاورین خانه لوکس، کیش
Kish Luxury Villas Real Estate

املاک خانه لوکس
بیژن نهنگی

۰۹۳۴۷۶۸۴۴۶۸
۰۲۱-۸۲۸۰۴۴۶۸

آدرس: شهرک صدف، خیابان کرمان ساختمان بساک، طبقه اول، واحد ۲۱

املاک کارا

املاک کارا
امیر حسین صادقی

۰۹۳۴۷۶۹۸۰۸۵

آدرس: بلوار فردوسی، ویلایی‌های مروارید، واحد ۷۱۱

فروش

واحد های مسکونی در برج های دوقلو
محسن پور پاشا

۰۹۱۲۲۴۸۶۲۴۸

آدرس: بلوار مرجان مرجان ۷ جنب هتل مارینا، برج های دوقلو، جنب درب اصلی

محل معرفی
دفاتر املاک شما

۰۷۶ ۴۴۴۲۴ ۹۹۹

اقتصاد کیش **پرتیراژترین و با سابقه ترین نشریه جزیره کیش**
 گسترده ترین شبکه اطلاع رسانی داخلی منطقه آزاد کیش