




PC-Kish

عرضه کننده انواع کامپیوتر، لپ تاپ
ماشین های اداری و لوازم جانبی ، تعمیرات سخت افزار نرم افزار و شبکه

آدرس: دیپلمات مال صفین ، طبقه سوم ، پلاک ۴

۰۹۳۷۴۲۴۵۸۳۸

اقتصاد کیش

خبری، تحلیلی، اطلاع رسانی
فرهنگی، اجتماعی، ورزشی، اقتصادی
صاحب امتیاز: موسسه مطبوعاتی و رسانه ای اقتصاد کیش
مدیر مسئول و سردبیر: ابراهیم ارزانی
قائم مقام مدیر مسئول: اسحق ارزانی
باجور وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی
گستره توزیع: جزیره کیش و استان هرمزگان
نشانی دفتر مرکزی: کیش - خیابان فردوسی، ویلاهای
مروارید بلوک B۲، طبقه سوم، واحد ۷۱۵
تلفن: ۴۴۴۲۴۹۶۹ - ۴۴۴۲۴۹۶۸ (۰۷۲)
فکس: ۴۴۴۲۴۹۶۸
امور آگهی ها: ۴۴۴۲۰۲۸۴
چاپ: تهران، شهرک صنعتی صفادشت، بلوار تیر،
انتهای خیابان ۱۲ غربی
شرکت چاپ صفیم ۰۲۱۶۵۵۸۲۸۰۱
eghtesadekish@yahoo.com
eghtesad-kish.ir

اقتصاد کیش

روزنامه

اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۵:۱۷ - طلوع آفتاب: ۶:۳۸ - اذان ظهر امروز: ۱۱:۵۲ - غروب آفتاب: ۱۷:۰۶ - اذان مغرب: ۱۷:۲۴

سخن بزرگان

می گویند: آدمهای خوب به بهشت میروند...

اما من میگویم آدمهای خوب هر کجا باشند آنجا بهشت است...

فریدون فرخزاد



کیش	بندرعباس	قشم	بندرلنگه	میناب	بستک	بندر چارک	پاریسیان
▲ ۲۱	▲ ۲۱	▲ ۲۱	▲ ۲۱	▲ ۲۱	▲ ۱۸	▲ ۲۱	▲ ۱۸
▼ ۱۷	▼ ۱۲	▼ ۱۶	▼ ۱۴	▼ ۱۲	▼ ۸	▼ ۱۳	▼ ۱۱

کوهی

چون پریشان است زلف یار ما
جز پریشانی نباشد کار ما
او بهر صورت که بنماید جمال
هم بدان معنی بود اظهار ما
گفت آن خورشید مه رویان به بین
در دل هر ذره ی دیدار ما
گفتم او را من نیم جمله توئی
گفت آری ماگل و تو خار ما
گفت دانی آفتاب و ماه چیست
لمعه ی از روی پر انوار ما
یک شبی میگفت آن شمع طراز
سوختی از عشق آتش بار ما
او بود خورشید و ما چون سایه ایم
این بود ابهار و ثم الدار ما
ساغر می داد و ما را مست کرد
گفت کوهی فاش کن اسرار ما

جملات ناب از کتاب های ناب

عمه رزا - سوگی سویسال
عمه رزا روز آخر جنگ در میان خانه های ویران شده
از بمباران یک لاک پشت پیدا کرد - حیوانی که در
کتاب های درسی خانه بهدوش خوانده می شد. او
دوست داشت خانه بهدوش را نوازش کند، و به خانه
خودشان ببرد. خانه خودشان در روزهای آخر جنگ
از بمباران آسیب جدی دیده بود و انجمن مردمی
امداد به جنگ زدگان طی کارزاری موسوم به فرشتگان
مملکت دست در دست ملت آنها را هم در یکی از
خانه های سازمانی پیش ساخته اسکان داده بود. عمه
رزا خانه بهدوش را نوازش نکرد، و به خانه خودشان
نبرد چون خانه ای در کار نبوده عمه رزا اندیشید که
ای کاش انسان ها هم خانه بهدوش بودند. عمه رزا
گر بهار را دوست داشت و حیوانات وحشی و آزاد
جنگل های دوردست را.

کاریکاتور



عکس روز



* عکس های خود از جزیره کیش و هرمزگان یا عکس همراه با روزنامه را جهت چاپ به شماره ۹۳۴۷۶۸۵۸۴۱ ارسال فرمایید *

آموزش مهربانی به کودکان

در مورد دیگران، خواه افراد مشهور یا عادی، خیلی آسان است. نامهربانی، پدیده تازه ای نیست. انسان ها از هزاران سال پیش نسبت به هم بی رحم بودند. اما امروزه راحتی، سرعت و ناشناس ماندن در فضای مجازی در ارایه قضاوت و انتقاد به دیگران بی مانند است. کودکانی که در خط مقدم فناوری و شبکه های اجتماعی قرار دارند، در حال یادگیری از آنچه پیرامون خود می بینند، هستند. کودکان همچنین مایل اند کلیت ماجرا را ببینند. از آنجا که کودکان کوچکتر معمولاً بر آنچه پیش روی خود می بینند متمرکز می شوند و به دورترها فکر نمی کنند، ممکن است تأثیر واقعی رفتارهایی مانند نامهربانی، طرد یا قلدری را بر سایر بچه ها درک نکنند. کودکان ذاتاً خودمحوراند؛ این بدین معناست که همیشه نمی توانند خود را جایی دیگری بگذارند یا تلاشی هشیارانه برای تفکر درباره احساس فرد دیگر انجام دهند. با این حال این بدین معنا نیست که بچه ها ذاتاً نامهربان اند.

کودک و نوجوان

آموزش مهربانی به کودکان چه اهمیتی دارد؟ چرا به مهربانی بیشتری نیاز داریم؟ روش های آموزش مهربانی به کودکان کدام است؟ آموزش مهربانی به کودکان چه اهمیتی دارد؟ به جملات زیر دقت کنید: «باورت نمیشه اگه بهت بگم اون چی پوشیده بود. فکر نمی کنی اون خیلی چاقه؟ چرا به نفر باید دلش بخواد با اون دوست بشه؟ اون زشته.» نظراتی مانند این باید تدریس، در بین بچه ها یا حتی بزرگسالان نامعمول نیستند. امروزه در عصری زندگی می کنیم که عکس ها و پست های آنلاین، نظرات ناشناس و تقریباً فوری ای را از آنها و غریبه ها کسب می کنند. این واکنش های تواندایی ادبانه، آسیبزا و حتی کینه توزانه باشند. اکنون از همیشه مهم تر است که والدین مهربانی با دیگران را به کودکان خود بیاموزند. چرا به مهربانی بیشتری نیاز داریم؟ امروزه، به نظر می رسد «قضاوت دیگران» فعالیتی باشد که خیلی از مردم به آن مشغول اند. پست کردن نظرات

آموزش آشپزی

کشک کدو

مواد لازم:
کدو
پیاز
گردوی خرد شده
سیر
کشک
نمک، فلفل، سیاه زردچوبه به میزان لازم
آب
نعنا خشک شده
دستور پخت:
در مرحله اول پخت کشک کدو، ابتدا باید کدوها را

سرخ کنیم، سپس پیاز بزرگ رنده شده یا ریز خرد شده را داخل مقدار کمی روغن تفت میدهم تا خوب سبک و طلایی شود.
سیر رنده شده را اضافه کرده و کمی تفت میدهم تا عطر سیر بلند شود.
حالا رویت اضافه کردن گردوی خرد شده و سیسپ نمک، زردچوبه و فلفل سیاه است.
بعد از تفت مواد با پیاز، کدوهای از قبل سرخ شده را به محتویات تابه اضافه میکنم.
نصف لیوان آب ریخته و درب تابه رو گذاشته و اجازه می دهم تا کدوها کمی نرم شوند.
بعد از آنکه کمی که آب غذا کمتر شد و کدوها نرم شدند، کدوها را با گوشت کوب یا پشت یک قاشق پوره می کنیم.



رستوران دریایی مرشد

به مدیریت
راشد زارعی و حسن مسلمی

فضایی دنج و دلچسب با انواع غذاهای دریایی ومحلی

رستوران دریایی مرشد به جز دو شعبه در منطقه عرب ها شعبه دیگری ندارد

پذیرایی از
ساعت ۱۲ ظهر
الی ۲ بامداد

حتما یک بار
امتحان کنید





0934 769 3662

سفین قدیم، بعد از خانه بومیان کیش

مسیر پروازی کیش - دبی - کیش



روابط عمومی و امور بین الملل

شرکت هواپیمایی کیش

هواپیمایی کیش
KISH AIR

اقتصاد کیش

روزنامه

پرتیراژترین و با سابقه ترین نشریه جزیره کیش

گسترده ترین شبکه اطلاع رسانی داخلی منطقه آزاد کیش

۴۴۴۲۴۹۶۹
۴۴۴۲۴۹۹۹