

# اقتصاد کیش

## روزنامه

اقتصاد کیش

خبری، تحلیلی، اطلاع رسانی  
فرهنگی، اجتماعی، ورزشی، اقتصادی  
صاحب امتیاز: مؤسسه مطبوعاتی و رسانه ای اقتصاد کیش  
مدیر مسئول و سردبیر: ابراهیم ارزانی  
قائم مقام مدیر مسئول: اسحق ارزانی  
با مجوز وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی  
گستره توزیع: جزیره کیش و استان هرمزگان  
نشانی دفتر مرکزی: کیش - خیابان فردوسی، ویلاهای  
مروارید، بلوک B2، طبقه سوم، واحد ۷۱۵  
تلفن: ۴۴۴۳۴۹۶۹ - ۴۴۴۳۴۹۶۹ (۰۷۱)  
فکس: ۴۴۴۲۴۹۶۸  
امور آگهی ها: ۴۴۴۲۰۲۸۴  
چاپ: تهران، شهرک صنعتی صادشت، بلوار تیر،  
انتهای خیابان ۱۲ غربی  
شرکت چاپ صمیم ۰۲۱۲۵۵۸۱۸۰۱  
eghtesadekish@yahoo.com  
eghtesad-kish.ir



**املاک خانه لوکس**

گروه مشاورین خانه لوکس کیش  
— High Luxury Home Real Estate —

**بیژن نهنگی**

۰۹۳۴۷۶۸۴۴۶۸    ۰۲۱-۸۲۸۰۴۴۶۸

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

**اوقات شرعی کیش:** اذان صبح فردا: ۵:۲۴- طلوع آفتاب: ۶:۴۴- اذان ظهر امروز: ۱۲:۰۳- غروب آفتاب: ۱۷:۲۲- اذان مغرب: ۱۷:۴۰

چهارشنبه ۲۴ دی ۱۴۰۴، ۲۴ رجب ۱۴۴۷، ۱۴ ژانویه ۲۰۲۶، شماره ۴۸۶۹ (۲۲۵۳ دوره جدید)    قیمت ۱۲۵۰۰ تومان

سخن بزرگان

تمام افکار خود را روی کاری که دارید انجام میدهید متمرکز کنید.

پرتوهای خورشید تا متمرکز نشوند نمی سوزانند.

«گراهام بل»

**کاریکاتور**



**حافظ**

سر ادرات ما و آستان حضرت دوست که هر چه بر سر ما می رود ادرات اوست نظیر دوست ندیدم اگر چه از مه و مهر نهادم آینه ادر مقابل رخ دوست صبا ز حال دل تنگ ما چه شرح دهد که چون شکنج و ررق های غنچه تو بر توست نه من سیوکش این دیر رندسوزم و بس بسا سرا که در این کارخانه سنگ و سیوست مگر تو شانه زدی زلف عنبر افشان را که باد غالیه ساگشت و خاک عنبر بوست نثار روی تو هر برگ گلی که در چمن است فدای قد تو هر سروین که بر لب جوست زبان ناطقه در وصف شوقی نالان است چه جای کلک بریده زبان بیبده گوست رخ تو در دلم آمد مراد خواهم یافت چرا که حال نکو در قفای فال نکوست نه این زمان دل حافظ در آتش هوس است که داغدار ازل همچو لاله خود روست

**جملات ناب از کتاب های ناب**

شازده کوچولو - آنتوان دوست اگزوپری

رویه گفت:

کاش سر همان ساعت دیروز آمده بودی.

اگر مثلاً سر ساعت چهار بعد از ظهر بیایی من از ساعت سه تو دلم قند آب می شود و هر چه ساعت جلوتر بروی بیش تر احساس شادی و خوش بختی می کنم.

ساعت چهار که شد دلم بنامی کند شور زدن و نگران شدن.

آن وقت است که قدر خوشبختی را می فهمم!

اما اگر تو وقت و بی وقت بیایی من از کجا بدانم چه ساعتی باید دلم را برای دیدارت آماده کنم؟!

هر چیزی برای خودش رسم و رسومی دارد.

من سیاره ای سراغ دارم که یک آقای سرخ رو در آن است.

او هرگز گلی را بو نکرده است.

**عکس روز**



**\* عکس های خود از جزیره کیش و هر مکان یا عکس همراه با روزنامه را جهت چاپ به شماره ۰۹۳۳۷۶۸۵۴۱ ارسال فرمایید \***

مارال شیرین خواه-کیشوند

**سبک زندگی**

**چرا خندیدن به خود، نشانه قدرت است؟**

(Humor) به سبک خاصی از طنز گفته می شود که در آن فرد، ویژگی ها، اشتباهات یا بدشانسی های خود را دستمایه شوخی قرار می دهد. این نوع شوخ طبعی اگر به درستی استفاده شود، نشان دهنده اعتماد به نفس بالا، هوش هیجانی و فروتنی است.

وقتی به اشتباه خودتان می خندید، در واقع پیام مهمی به اطرافیان می دهید: «من آنقدر به خود مطمئن هستم که نگران قضاوت شما درباره این نقص کوچک نیستم.» این رفتار، سپر دفاعی دیگران را پایین می آورد و فضایی صمیمی و امن ایجاد می کند.

**فواید شگفت انگیز خندیدن به خود**

علم ثابت کرده است که شوخ طبعی در مورد خود فقط باعث خنده نمی شود؛ بلکه تأثیرات عمیقی بر سلامت روان و روابط ما دارد.

**۱. افزایش جذابیت و کاریزما**

پدیده ای به نام «انسر پرات فال» می گوید افراد توانمند وقتی اشتباه می کنند، جذاب تر می شوند. شوخی با خود،

در دنیایی که همه تلاش می کنند تصویری بی نقص و فیلتر شده از خود ارائه دهند، توانایی خندیدن به اشتباهات و نقص های خود، مانند نسیمی تازه است. اما آیا این نوع شوخ طبعی همیشه خوب است؟ مرز بین فروتنی جذاب و تحقیر خود کجاست؟

آیاتا به حال در جمع دوستان با همکاران بودم. یاد که ناگهان اشتباهی کنید و به جای اینکه سرخ شوید و خجالت بکشید، خودتان اولین نفری باشید که به آن خندیده اید؟ اگر پاسخ مثبت است، تبریک می گویم! شما دارای یکی از جذاب ترین و قدرتمندترین ویژگی های شخصیتی هستید: شوخ طبعی در مورد خود.

در این مطلب با نگاهی علمی و روانشناختی بررسی می کنیم که چرا افرادی که خودشان را جدی نمی گیرند، شادتر، موفق تر و دوست داشتنی تر هستند. با ما همراه باشید تا هنر خندیدن به خود را بیاموزید.

**شوخ طبعی در مورد خود دقیقاً چیست؟**

شوخ طبعی در مورد خود (Self-Deprecating

**آموزش آشپزی**

**ته چین میگو غذای عربی**

مواد لازم:

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| میگو پوست کنده         | ۵۰۰ گرم         |
| زردچوبه                | ۱ قاشق چای خوری |
| پیاز خاللی شده         | ۲ عدد           |
| سیر رنده شده           | ۳ حبه           |
| گشنیز خرد شده          | ۱/۲ پیمانه      |
| فلفل دلمه ای خاللی شده | ۱ عدد           |
| گرد لیمو عمانی         | ۱ قاشق چای خوری |
| آب لیمو                | ۱ قاشق سوپ خوری |
| فلفل سیاه یا قورمز نمک | ۱ قاشق چای خوری |

برنج روغن

**طرز تهیه:**

میگو را به مدت ۳۰ دقیقه با ۳ پیمانه آب و نصف قاشق چای خوری زردچوبه با حرارت ملایم آب پز کنید. پیاز و سیر را با روغن تفت دهید تا رنگ آن طلایی شود. میگوها را پس از صاف کردن به همراه سبزی به پیاز داغ اضافه کنید و ۱۰ دقیقه با حرارت ملایم تفت دهید. فلفل دلمه ای، زردچوبه، گرد لیمو عمانی، آب لیمو، فلفل و مقداری نمک به میگو افزوده و مرتب هم بزنید. وقتی آب میگو کشیده شد، شعله را خاموش کنید. بعد از آبکش کردن برنج، در قابلمه ای مناسب (ترجیحاً از جنس نفلون) مقداری روغن بریزید و پس از داغ شدن

**مسیر پروازی**

**کیش - دبی - کیش**



**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

**رستوران آتا**



| غذای ایرانی  |             | غذای روز                   |                |
|--------------|-------------|----------------------------|----------------|
| زرشک پلو     | جوجه ترش    | شنبه: باقالی پلو با گوشت   | کباب ترش       |
| چنجه         | جوجه کباب   | یکشنبه: مرغ شکم پور        | قرمه سبزی      |
| ماهی سرخ شده | کباب کوبیده | دوشنبه: کباب تابه ای       | قیمه سیب زمینی |
| ماهی کباب    | چنجه کباب   | سه شنبه: گردن بره          | قیمه بادمجان   |
| اکبر جوجه    | فسنجان      | چهار شنبه: لوبیا پلو مجلسی | قیمه نثار      |
| چلو ماهیچه   | شیشلیگ      | پنج شنبه: بادمجان شکم پور  | سلطانی         |
| وزیری        |             | جمعه: ناکارانی             |                |

**atarestaurant\_kish**

**۰۹۱۷۲۲۰۷۰۰۵**

**ساعت کار ۱۱:۳۰ الی ۱۶:۳۰**

کیش، میدان خلیج فارس  
رو به روی آب و برق، خیابان سرمایه ۴

