

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
 گستره توزیع: جزیره کیش و استان هرمزگان
 نشانی دفتر مرکزی: کیش - خیابان فردوسی، ویلاهای
 مروارید، بلوک B3، طبقه سوم، واحد ۷۱۵
 تلفن: ۴۴۴۲۴۹۹۹ - ۴۴۴۲۴۹۹۹ (۰۷۶)
 فکس: ۴۴۴۲۴۹۶۸
 امور آگهی ها: ۴۴۴۲۰۲۸۵
 چاپ: تهران، شهرک صنعتی صفاشهرت، بلوار تیر،
 انتهای خیابان ۱۲ غربی
 شرکت چاپ ریحان ۰۲۱۲۵۵۸۱۸۰۱
 eghtesadekish@yahoo.com
 eghtesad-kish.ir

خانه پروتئین

سوسیس
کالباس
مرغ و گوشت
لبنیات محلی
سبزی منجمد

بندر چارک، خیابان فلسطین
 ۰۹۰۳۳۲۰۱۰۱۷

یکشنبه ۸ بهمن ۱۴۰۲، ۱۶ رجب ۱۴۴۵، ۲۸ ژانویه ۲۰۲۴، شماره ۴۳۹۹ (۱۷۸۳ دوره جدید)، ۱۲ صفحه قیمت ۹۰۰۰ تومان

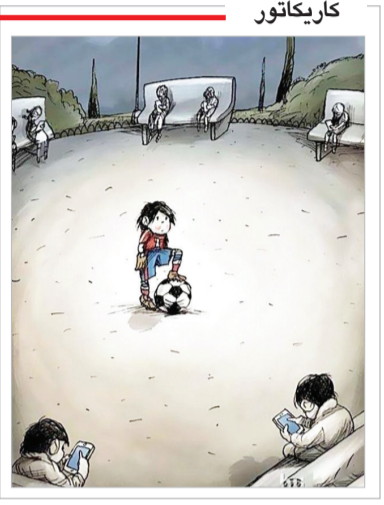
اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۵:۲۲ - طلوع آفتاب: ۶:۴۱ - اذان ظهر امروز: ۱۲:۰۷ - غروب آفتاب: ۱۷:۳۳ - اذان مغرب: ۱۷:۵۰

سخن بزرگان
 ما دیگران را فقط تا آن قسمت از جاده که خود پیموده‌ایم
 می‌توانیم هدایت کنیم.
(اسکات پک)

کیش	بندر عباس	قشم	بندر لنگه	میناب	بستک	بندر چارک	پارسیان
▲ ۲۴ ▼ ۱۸	▲ ۲۶ ▼ ۱۴	▲ ۲۶ ▼ ۱۷	▲ ۲۶ ▼ ۱۴	▲ ۲۶ ▼ ۱۵	▲ ۲۲ ▼ ۹	▲ ۲۶ ▼ ۱۴	▲ ۲۳ ▼ ۸

آیا میدانیدهای جالب درباره حیوانات
 ✓ آیا می‌دانید به ازای هر انسان
 ۲۰۰ میلیون حشره در دنیا وجود
 دارد؟
 ✓ آیا می‌دانید اسید معده مار
 می‌تواند استخوان‌ها و دندان‌ها را
 هضم کنند، اما قادر به هضم پوست
 و مو نیست؟
 ✓ آیا می‌دانید دلفین‌ها در زیر
 آب می‌توانند صداهای ۲۴ کیلومتر
 دورتر را بشنوند؟

شمس مغربی
 ای بلبل جان چونی اندر قفس تن‌ها
 تا چند دین تنه‌امانی تو تن تنها
 ای بلبل خوش‌الجان زان گلشن و زان بوستان
 چون بود که افتادی ناگاه به کلجن‌ها
 گوئی که فراموش گردیده‌دین گلشن
 آن روزنه و آن گلشن و آن سنبل و سوسن‌ها
 بشکن قفس تن را پس تن تن گویان
 از مرتبه گلشن به‌خرام به گلشن‌ها
 مرغان هم آوازت مجموع ازین گلشن
 پرندیه گلشن شد بگرفته نشیمن‌ها
 در پیش دام و دم دعا توان کرد
 زین جای مخوف ای جان رو جانب مامن‌ها
 ای طایر افلاکی در دام تن خاکی
 از بهر دو سه دانه و امانده خرمن‌ها
 باری چون می‌باری بیرون شدن از قالب
 بر منظر ماش بنشین بگشاده روزن‌ها
 ای مغربی مسکین اینچا چه شوی ساکن
 کآنجاست برای تو پر داخته مشکن‌ها



سبک زندگی

عدم مسئولیت‌پذیری همسر علت اصلی طلاق

امیری گفت: بر اساس اطلاعات سامانه «تصمیم» سازمان بهزیستی عدم مسئولیت‌پذیری، عدم تسلط بر مهارت‌های زندگی و بی‌توجهی از علل اصلی طلاق‌ها در کشور هستند.
 رئیس گروه مطالعات خانواده سازمان بهزیستی در مورد مشاوره‌های اجباری قبل از طلاق بیان داشت: بر اساس داده‌های این سامانه بالاترین علل طلاق به دلیل عدم مسئولیت‌پذیری با ۴ درصد در رتبه اول، عدم تسلط بر مهارت‌های زندگی با ۶.۳ درصد در رتبه دوم، بی‌توجهی با ۱.۳ درصد رتبه سوم است. وی افزود: سامانه تصمیم سامانه طلاق‌های توافقی است و با تفاهم سازمان بهزیستی و قوه قضاییه اقدامات برای زوجین انجام می‌گیرد و از سال ۹۵ که راه اندازی شده است، تاکنون ۷۳.۲۰ درصد درخواست طلاق‌های توافقی ثبت شده در سامانه به سازش منجر شده است. امیری اظهار داشت: زوجینی که تمایل به طلاق توافقی دارند به این سامانه مراجعه و وقت مشاوره برای آن‌ها

در نزدیکترین زمان و محل تعیین می‌شود. وی ادامه داد: باید قبل از طلاق راهکارهایی برای پیشگیری از این معضل اندیشیده شود و افراد ترغیب شوند از اتاق‌های درمان مشاوره و روانشناسی استفاده کنند. رئیس گروه مطالعات خانواده سازمان بهزیستی با تاکید بر لزوم تحت پوشش بیمه قرار گرفتن خدمات مشاوره و روانشناسی، اظهار داشت: سازمان بهزیستی در راستای این مهم بارها به هیات دولت و معارت زنان ریاست جمهوری و... پیشنهاد اجرایی شدن بندج ماده ۱۰۲ قانون برنامه ششم توسعه داده است، ولی متأسفانه تا این لحظه انجام نشده است و خدمات مشاوره در قالب بیمه‌های پایه ارائه نمی‌شود. وی خاطر نشان کرد: بر اساس بندج ماده ۱۰۲ قانون ششم توسعه، دولت مکلف است خدمات آموزش و مشاوره را زیر پوشش بیمه پایه و تکمیلی قرار دهد، ولی در حال حاضر با توجه به اینکه این امر برای سازمان‌های بیمه گر

عکس روز



پارمیس امیری - کیشوند

آموزش آشپزی

قاتق گوشت کرمانی

مواد لازم:
 نخود: نصف پیمانه
 پیاز: دو عدد
 چهار زیره (زیره سیاه، زیره سبز، بادیان رومی و تخم شبت): یک قاشق چخ
 نمک و فلفل سیاه: به مقدار لازم
 زردچوبه: به مقدار لازم
 روغن مخصوص سرخ کردنی
 سبب زمینی مکعبی خرد شده: یک عدد
 رب گوجه: یک قاشق سوپ‌خوری
 ترخون خشک: سه قاشق سوپ‌خوری
 گوشت چرخ کرده: ۲۵۰ گرم

طرز تهیه:
 برای تهیه قاتق گوشت باید نخود را خیس کنید و بعد آن را آبکش کرده و با یک پیاز خورده کرده داخل غذاساز بریزید و آنها را به شکل بلغور در بیاورید.
 سپس گوشت چرخ کرده را با مقداری زیره و نمک و روغن زرد و کمی فلفل سیاه و زردچوبه به آن اضافه کنید و ورز دهید تا جایی که پیاز کسند و بعد آنها را به اندازه‌های کوچک بر داشته و شبیه شامی درست کنید.
 سپس پیاز دیگر را به شکل خیلی نازک خرد کنید و داخل مقداری روغن تفت دهید تا سبک و طلایی رنگ شود و بعد

سبب زمینی‌ها را با مقداری نمک و فلفل سیاه تفت دهید تا سبب زمینی‌ها رنگ طلایی به خود بگیرند.
 سپس داخل یک تابه کمی روغن بریزید و رب گوجه فرنگی را داخل آن تفت دهید تا رنگ خوبی پیدا کند و بعد با یک لیتر آب داخل قابلمه‌ای که سبب زمینی درون آن بود بریزید و شعله را زیاد کنید که به جوش برسد.
 حالا کوفته‌هایی را که تهیه کرده بودید یکی یکی داخل آبی که در حال جوشیدن است بیاندازید و بعد از گذشت ۱۰ دقیقه شعله را ملایم کرده و در قابلمه را بگذارید. بهتر است آب در حدی باشد که روی کنار بگذارد.

معرفی دفاتر املاک جزیره زیبای کیش

<p>دکاموند املاک دکاموند به مدیریت: سید احمد سیدی ۰۹۱۲۱۱۰۳۰۰۷ آدرس: خیابان کاشانی، جنب بازار بهکیش، ساختمان ایران سازه، طبقه ۷</p>	<p>املاک برتر با مدیریت: خانم جعفرزاده با املاک برتر. برترینها انتخاب شماس ۰۹۱۳۳۱۱۳۰۰۹ آدرس: میدان ساحل، بازار دیپلمات، طبقه اول، واحد ۱۰۷</p>	<p>املاک سرزمین کیش با مدیریت: مهدی محلوچی (کارشناس ارشد حقوق) ۰۷۶-۴۴۴۲۴۰۰۰ آدرس: خیابان فردوسی ویلاهای مروارید، پلاک ۷۰۷ و ۷۰۹</p>	<p>املاک هادیزاده به مدیریت: پرهام هادیزاده ۰۹۱۲۸۱۲۵۵۶۰ ۰۹۱۵۵۱۵۸۱۱۴ شعبه کیش: سارینا ۱، طبقه ۵، واحد ۵۰۴ شعبه مشهد: نبش هاشمیه ۳</p>
<p>املاک ایده آل به مدیریت: عیسی پور ۰۹۹۱۸۰۱۸۹۰۴ ۴۴۴۸۸۰۶۱-۵ آدرس: نوبنیاد ۳، مرکز خرید آرین، طبقه همکف، جنب نانوايي بربری، غرفه ۱۱</p>	<p>املاک برزو به مدیریت: امید برزو ۰۹۱۲۱۱۳۴۴۸۸ آدرس: میدان سنایی، ساختمان بیست، طبقه همکف، واحد G14</p>	<p>املاک قصر هخامنشیان به مدیریت: محمدی ۰۹۳۴۷۶۸۵۰۸۰ ۰۹۳۴۷۶۹۵۰۸۰ ۰۷۶۴۴۴۲۵۰۸۰ آدرس: بلوار فردوسی، ویلاهای مروارید، پلاک ۷۱۷</p>	<p>املاک آتیه به مدیریت: خانم ابادری نژاد ۰۹۳۴۷۶۹۱۱۰۰ آدرس: برج مونا، طبقه اول، واحد ۳</p>