

اُقصاد کیش

روزنامه

اُقصاد کیش

خبری، تحلیلی، اجتماعی، ورزشی، اقتصادی
صاحب امتیاز: موسسه سرانه‌ای و مطبوعاتی اقتصاد کیش
 مدیر مستول و سردبیر: ابراهیم ارجمند
 قائم مقام مدیر مستول: اسحق ارجمند
 با مجوز وزارت رسانه و ارتباطات اسلامی
 گستره نویزی: جزیره کیش و استان هرمزگان
 نشانی: شهرستان کیش - جیان فدوی، وابد ۷۱۰
 مروارید بلوک ۸۳ - طبقه سوم، واحد ۴۴۴۲۶۹۹-۰۷۶
 تلفن: ۰۷۶ ۴۴۴۲۶۹۹-۰۷۶
 آمور آنلاین: ۰۷۶ ۴۴۴۲۶۹۹-۰۷۶
 چاپ: تهران، شهرک منطقه صفادشت، بلوار تبریز،
 اتفاقی خیابان ۱۲، خیابان غربی
 شرکت چاپ: میم میم ۰۱۰۵۰۸۷۶۸۱۰
 eghatesadkish@yahoo.com
 eghatesadkish.ir



شاورما سوری (عربی)

shawarma

جزیره کیش / صفين قدیم
روبه روی خانه بومیان
۰۹۱۷۹۶۴۲۶۱۱

قیمت ۱۰۰۰۰ تومان

دوشنبه ۱۸ تیر ۱۴۰۳، ۲۰۴۶ جولای ۸، ۱۴۴۶ محرم ۱۴۰۵، شماره ۴۵۰۵ (۱۸۸۹ دوره جدید)، صفحه ۱۲

سخن بزرگان

هیچ ملتی وجود ندارد اهرage هست انسانیت است و اگر این حقیقت را خیلی زود درک نکنیم،
هیچ ملتی باقی نمی‌ماند، چون انسانیتی وجود نخواهد داشت.

آیازک آسیموف

جملات ناب از کتاب‌های ناب

وردهایی برای فراموشی - آدرین یانگ
جاده خاکی ای اراضی می‌کردم که کلارش رو خیلایی از اب
باران رو خود خودها خارجی - و وقتی از پیچ جاده گشتم -
کلیه را را دیدم که تاریک بود و خدا را شکر کرد که مسلمان
منتظم بیدار نمانده بود. وقتی در راه را هسته با بردم تا
صلادانکندوراه جلوی خانه ای اتاپویون فهم بعد زیب کنم
را باز کردم. به مخفی بایین رفت خوشید. طوفان زمستانی
شروع شده بود و خاطر بیداری سر تابا خس شده بود.
از لباس هاییم اب می‌چکید و حیون نمی خواستم مسلمان
صلایم را شنود. وی بینچه راه رفته و لباس های مردانه را در ورم
و گذاشتم. همان حاکم از مانند همچو قوت کلید خانه را
نداشتم. چون لازمه شد کسی در رسیده دخانش را قفل
کند، آن حرف های مفتی بود که مردم می‌زندند و آن مود
کنند اینجا منبت دارد. و می‌دانستم که این طور نیست.
داخل خانه رفتم و با قدم های هسته از راه رو به سمت اقام
رفتم. وقتی دیدم در تابا مامان سسته و چراغی خاموش
است. خیال راحت شد خوبید بود.

سراج قمری

هین در فکن به جام، شراب معانه را
پرنور کن ز قبله زردشت خانه را
سرد است. گرم کن ذ فتن اش شراب
این هفت سرمه دیر شراب زمانه را
هر چند ضد یکد گردن این چهار طبع
یک باده آشی دهد این چار گاهه را
از پرده عراق دل من ملو شد.
یک ره بز بن به پرده دیگر چغانه را
خواهی که دل جو لاه ز آن ده تهی کنی
پرکن زمی چو غنچه لیلب چمانه را
یک ره به یک و باده، سبکسوار شو از آنک
بار گران ضعیف کند زور شانه را
در پا کنده از گرانی تو سنگ را
بر سر نهاده از سبکی بین تو شانه را



عکس روز



عکس از: استاد کیومرث صیاد

وقایت شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۵:۰۸ - طلوع آفتاب: ۵:۰۵ - اذان ظهر امروز: ۵:۱۱ - غروب آفتاب: ۱۸:۵۱ - اذان مغرب: ۱۹:۰۹



کودک و نوجوان

چگونگی رفتار با فرزندان لوس!

خطار رهایی از احساس کنایه برایش هدیه می خری.
زند گفت: بزرگترین مشکل کوکان لوس این است
که آنها همه چیز را راحت به دست آورده اند و برای
داشتن چیزی انتظار و زحمت نکشیده اند.
پریدخت زند را وشناسن شخصیت اظهار کرد: اگر
فرزندان را رامسئول رفشارهای اشتباہ ندانسته اور ا
مقصر ندانید. این طور برداشت می کند که همچو قوه
آشناهانه کند و کار خاطراتی انجام نمی دهد. به این
زند تصریح کرد: عامل دیگر این است که در مقابل
تریتیب، می فهمد که می تواند از زیر بار مسئولیت شانه
پدال خالقی های سالم می شوی. اگر وقیعه بهانه
می گیرد و برای چیزی جیج و داده ام انانرا، او را
به خواستاش بررسی می کند و به رفتار پذیرش
پاداش داده اید. بزرگترین مشکل کوکان لوس این است که
آنها همه چیز را راحت به دست آورده اند و برای
رامی فهمد و در بقیه اوقات هم از همین حریه استفاده
خواهد کرد، چون می بینند شما را بپارش تسالمی
می شوی. بدیناند که رفتار شما با دیگران گلوب رفشار
سهل و آسان برای رسیدن به خواسته های شما بسیار
می کنند. پس اگر مدام چلوی فرزندتان از
دیگران عصب جویی کنید و ایراد یا بهانه بگیرید، انتظار
او گفت: یک از عواملی که برای فرزندتان درست رفتار کند.
هدیه دادن باشد. آن چیزی که برای فرزندتان هدیه
می خرید به انداره علت خرد این دارد.
بسیار مهم است که برای علیع صحیح به فرزندتان
هدیسه بدهید. مثلاً اگر برای فرزندتان به این علت که
از دوچرخه قابلی اش خسته شده دوچرخه بدهید، کار
اشتباهی انجام داده اید. بدتر این، وقتی است که به

آموزش آشیبزی

کباب لقمه ترکیه ای "به بهانه روز جهانی کباب"

مواد لازم:

گوشت چیز کرده	۵۰۰ گرم
پیاز	عدد داشت
ریحان خشک	۱۰ گرم
چ غفری خشک	۱۰ گرم
آرد سوخاری	۱۰ گرم
ز غفران مد کرده	۲۰ گرم
نمک، دلبل و سماع	به مقدار کافی
طرز تهیه:	برای درست کردن کباب لقمه ترکیه ای ابتدا پیاز را پوستت بکنید و پارنده بز نهاده کنید. بعد با شار آب



اضافی آن را بگیرید و با گوشت چیز کرده مخلوط
کنید
به این مخلوط مقداری نمک، فلفل سیاه و سماع هم
اضافه کنید و به مدت یک ربع به دست ورز دهید تا
خوب یکدست شوند.
بعد منجم شدن مخلوط گوشت، سبزی خشک
معطر و کمی زغفران دم کرده راهم به آن اضافه کنید و
کمی دیگر وزد هدیه.
درنهایت از دسخواری را به مایه کباب اضافه کنید و فقط
در حدی که مواد یکدست شوند روز دهد.
روی ظرف محتوی مایه کباب را با سلفون پوشانید و
داخل فیزی به مدت ۱۰ دقیقه قرار دهید. بعد از اینکه
سرخ شوند در حین پخت کباب ها را بچینید تا همه
طرف آن سرخ شود.
ابتدا سینه های چوبی مسنجد شد
ابتدا سینه های چوبی مسنجد شد

دستگاه کرایولیپولیز

RF کویتیشن

лагری در کوتاه ترین زمان



مشاوره

۰۹۱۲۰۲۱۷۷۸۷

نوبت دهی

۰۹۳۴۷۶۸۵۸۹۹



Ariasalamat.kish

با تخفیف
ویره

نحوت افزار

انواع لوازه تمیز ، اداری ، بازی فکری

لوازه کادویی و کلی آیتم وارداتی فانتزی



۰۹۰۴ ۴۴۴۰ ۴۹۴۳

جنبه کیش ، صدف ، فیباپ فاتاپ ، هکن فیپ بساک ، ففه

فیباپ کاشانی، نزیبیده به میدان سنایی، جنب برج مونا
سافتمنان تندیس، درمانگاه آریا سلامت

نحوت افزار

تحویل در محل
ویره ادارات



شعبه ۱: نوبنیاد ، مرکز خرید آرین
شعبه ۲: صدف ، مرکز خرید بساک

Hany_Tahrir 0902 299 2099