

قیس شاورما لبناںی (عربی)

شاورما لبنا니 (عربى)

جزیره کیش / صفین قدیم
رو به روی خانه بومیان
۰۹۱۷۹۶۴۲۶۱۱

اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۶:۰۵ - طلوع آفتاب: ۶:۴۳ - اذان ظهر امروز: ۱۱:۳۸ - غروب آفتاب: ۱۷:۳۳ - اذان مغرب: ۱۷:۴۰ - شماره ۲۷، ریبع الثاني، ۱۴۴۶ - ۲۷ اکتبر ۲۰۲۴، آبان ۱۴۰۳، ۱۴۰۳:۰۲ - قیمت ۱۲۰۰۰ تومان

اگر می خواهید شجاعان را بیابید، کسانی را جستجو کنید که قادر به بخشودن هستند
و اگر می خواهید قهرمانان را بیابید، کسانی را بجویید که قادرند در مقابل نفرت عشق بورزند.
بهایک او دیگنا

هاگا وادگیتا

شوهی باتیترهای اقتصادکیش

- آغاز بکار نمایشگاه بین المللی فولاد ۱۴۰۳ در
جزیره کیش

مهاوی خوب کیش و آغاز فصل نمایشگاه ها....؟!

نموده قبولی انجمن فوتbal کارگری کیش در
مسابقات کارگری قهرمانی کشور

حالا چند گرفته آقای آویشن؟!

در نشست شورای آموزش و پرورش کیش مطرح شد؛
تاکید بر ارتقاء کیفیت آموزشی مدارس و حمایت از
انش آموزان مستعد، تخبه و المپیادی

بنی تاکید ها هر ساله انجام می شود ولی در بیخ از...
برگزاری نشست روابط عمومی های جزیره کیش
نهاده می بازی صداوسیما

بی بیر صداوسیما یی بالاخره کار خودش را کردا

ملهیر فاریابی

عکس روز



با ارائه خدمات متنوع و کیفیت بالا
”میزبان تیم ملی فوتبال ایران در اردوی چزیره کیش“

سرویس دهی از ساعت: ۱۰:۰۰ صبح تا ۲:۰۰ بامداد

Breakfast | lunch | dinner | Cafe



تھاد کسر

خبری، تحلیلی، اطلاع رسانی
 فرهنگی، اجتماعی، ورزشی، اقتصادی
 صاحب امتیاز: موسسه رسانه‌ای و مطبوعاتی اقتصاد کیش
 مدیر مستول و سردبیر: ابراهیم ارzanی
 قائم مقام مدیر مستول: اسحاق ارzanی
 با مجوز وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی
 گسترش توزیع: جزیره کیش و استان هرمزگان
 نشانی دفتر مرکزی: کیش - خیابان فردوسی، ولادهای
 مروارید، بلوک B3، طبقه سوم، واحد ۷۱۵
 تلفن: ۰۷۶-۴۴۴۲۶۹۷۹-۴۴۴۲۶۴۹۹۹-۰۷۶
 فکس: ۰۷۶-۴۴۴۲۶۹۸۱
 امور آگهی‌ها: ۰۷۶-۲۸۴-۴۴۴۰
 چاپ: تهران، شهرک صنعتی صفادشت، بلوار تیر،
 انتهای خیابان ۱۱ غربی
 شرکت چاپ صمیم ۰۷۶-۵۰۸۸۶۰۱
 eghtesadekish@yahoo.com
 eghtesad-kish.ir

اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۱۷:۳۳ - طلوع آفتاب: ۱۷:۰۰ - اذان ظهر امروز: ۱۱:۳۸ - غروب آفتاب: ۱۶:۰۰ - اذان مغرب: ۱۴:۴۳



والدين برای امنیت فرزندان در فضای مجازی چگونه رفتار کنند؟

در نهادهایی مانند صداوسیما، آموزش و پرورش و مساجد باید صورت بگیرد.

او ادامه داد: پدر و مادر در خانواده باید خودشان نوعی عالم فضایی مجازی باشند، باید استفاده فاواره‌های از آن را بیاموزند و مدام در حال آموختن باشند. نهادهای آموزشی دیگر توانمندی آموزش این مهارت‌ها را ندارند و این خود خانواده‌هاستند که باید به ذغال ارتقا داشته باشند.

او ادامه داد: هر خانواده‌ای باید رژیم مصرفی فضای مجازی داشته باشد و این امر نمی‌تواند بیرونی باشد و با توجه به ارزش‌های هر خانواده‌ای متفاوت است و همچنین زمان نیز برروی آن تاثیرگذار است. وجود این رژیم مصرفی اصل بسیار مهمی در درون خانواده است، اما باید مرتبط بازیست بوم همان خانواده باشد در واقع خانواده فرهنگی دارد، و برای حفظ فرهنگ خود باید بتواند با توجه به آن این رژیم مصرفی را از این فناوری‌ها بعد از سال‌ها رایج شد که این موضوع تفاخر فرهنگی نام دارد، اما درباره فضای مجازی تقریباً تمامی جوامع گریبان‌گیر نوعی تفاخر فرهنگی هستند.

وی افزود: تا چند سال قبل خانواده‌ها دغدغه این موضوع را داشتند که تلفن همراه را تبلت برای کودکان و نوجوانان مناسب است یا خیر، اما امروز به علت شرایط کرونا داشتن تلفن همراه هوشمند به یک ضرورت بدل شده است. همچنین اقتصاد نیز در دنیا امروز از فضای مجازی تفکیک نمی‌شود، در واقع فضای مجازی در هم آمیختگی از فرست ها و تهدیدها است، بخشنی شناخته شده است و بخشنی دیگر ناشناخته است.

چگونه مواجه فعالانه می‌شود؟

سیدی گفت: برخی از مهارت‌های فرهنگی مواجه با فضای مجازی و رسانه‌ها در اقتصاد در حال رخدادگذشته زمانی که فناوری‌های جدید مانند خودرو

کودکان با ورود به سرمیمین ناشناخته فضای مجازی گم یا گرفتار دام‌های خطرناکی می‌شوند که رها شدن از آن‌ها به راحتی ممکن نیست، براین اساس والدین باید دست در دست فرزندان خود نهاده و این سرمیمین ناشناخته را باید کنید و با امنیت خاطر عبور کنند.

سید مهدی سیدی کارشناس رسانه‌های اجتماعی گفت: خانواده‌ها باید فعالانه با فضای مجازی برخورد کنند، یعنی تباید هضم آن بشوند و نباید از آن فاصله بگیرند بلکه باید کاربر آن شوند و با مهارت‌های فرهنگی لازم به ملاقات آن بروند.

فضای مجازی مسئله‌ای اختیار ناپذیر

این پژوهشگر حوزه سبک زندگی گفت: فضای مجازی روزبه روز در حال گسترش است، سرعت تغییرات فضای مجازی هم راستای تکنولوژی روزگار فرازون شده است، ما با سرعت همراه نیستیم. در گذشته زمانی که فناوری‌های جدید مانند خودرو

آموزش آشپزی	پیراشکی گوشت	مواد لازم:
	بیزید. پس از آبز شدن سیب زمینی هارا پوست بگیرید و درون ظرفی ببریزید. کره را به همراه مقداری نمک، فلفل سیاه و زرد چوبه را به سیب زمینی هایا فرازیابو با گوشتشکوب به طور کامل له کنید. جعفری را به صورت ساطوری ریز خرد کرده و به مواد بیافزا ایید. در این مرحله به تدریج آرد را بیافزا ایید و موادر امخلوط نمایید، آرد را تا جایی بیافزا کنید گریگر سیب زمینی هایه دست نچسبند و خمیری نرم و لطیف شکل بگیرد. روی خمیر آماده شده را با پارچه پوشانده و به مدت ۳۰ دقیقه در فضای آشپزخانه قرار دهید تا استراحت کن. در این فاصله یک عالد پیاز را ریز خرد کرده و با مقداری روغن نفت دهید تا سبک شود، سپس گوشت را فروزده و نفت دهید، سپس رز، نمک، زرد چوبه و فلفل را بزید و سیب زمینی ها را همراه کمی نمک و آب داخل قالبمه	سیب زمینی آب پز نمک و فلفل سیاه گوشت چرخ کرده پیاز به مقدار لازم یک عدد به مقدار لازم ۱ دسته متوسط ۵۰ گرم ۱ پیمانه کره آرد سفید طرز تهیه:

لش آشپزی

مواد لازم:
سیب زمینی
نمک و فلفل
گوشت چرخ
پیاز
روغن و زرد
جعفری
کره
آرد سفید
طرز تهیه:
سیب زمینی

رستوران وکافی شاپ

Café & Restaurant



۶ دهه هفته

از شنیده تاینج شدن هیاشم ماهستم

• ٧٦٤٤٤٤٢٤٩٩٩٩

اقص کیش

روزنامه