

# 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: ۴۴۴۲۴۹۶۹ - ۴۴۴۲۴۹۶۹ (۰۷۶)  
 فکس: ۴۴۴۲۴۹۶۸  
 امور آگهی ها: ۴۴۴۲۳۸۴  
 چاپ: تهران، شهرک صنعتی صداقت، بلوار تیر،  
 انتهای خیابان ۱۲ غربی  
 شرکت چاپ صمیم ۰۲۱۶۵۵۸۱۰۱  
 eghtesadkish@yahoo.com  
 eghtesad-kish.ir

## لوازم تحریر هان

عرضه کننده نوشت افزار ، لوازم مهد و اقلام فانتزی

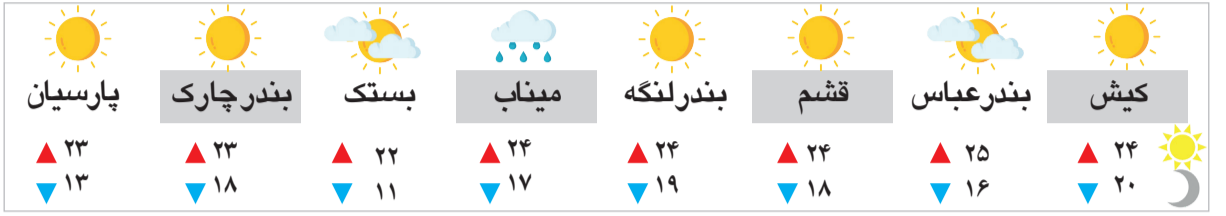
**Hany\_tahrir**  
 0902 299 2099

نوبنیاد ۳، مرکز خرید آرین،  
 طبقه اول، غرفه ۴۱ و ۴۲

شعبه دوم: صدف، خیابان خراسان، مرکز خرید بساک، غرفه ۱۲

شنبه ۲۴ آذر ۱۴۰۳، ۱۲ جمادی الثانی ۱۴۴۶، ۱۴ دسامبر ۲۰۲۴، شماره ۴۶۱۳ (دوره جدید)، ۱۲ صفحه قیمت ۱۲۰۰۰ تومان

اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۵:۱۲ - طلوع آفتاب: ۶:۳۴ - اذان ظهر امروز: ۱۱:۴۸ - غروب آفتاب: ۱۷:۰۳ - اذان مغرب: ۱۷:۲۱



**سخن بزرگان**  
 اگر کاری را در زندگی تان انجام می‌دهید که سبب نمی‌شود قلب تان ترانه شادی بسازد؛ سوخت لازم به شعله اشتیاق درون تان نمی‌رسد تا هر روز با انگیزه از خواب برخیزید. به این ترتیب وظیفه خودتان را به منزله یک انسان، روی این کره خاکی انجام نمی‌دهید. **لین بیچلی**

**جملات ناب از کتاب های ناب**  
 زن همسایه - شاری لاپتا  
 آنه طنین صدای جیغش را درون سرتش و روی دیوارها می‌شنید، فریاد او همه جا را پر کرده است. بعد ساعت می‌شود و در حالی که دستش را جلوی دهانش گذاشته است، جلوی تخت خالی بچه خشکش می‌زند. مارکو کورمال کورمال دنبال کلید برقی می‌گردد. هر دو به تخت خالی بچه خیره می‌شوند، جایی که نوزادشان باید آنجا باشد. امکان ندارد نباشد! کورابا تنها نمی‌توانسته از تخت خارج شود. او یک نوزاد شش ماهه بیشتر نیست. آنه آهسته می‌گوید: «به پلیس زنگ بزن.» بعد بالا می‌آورد و مایع نوی شکمش روی انگشتانش و بعد روی کف چوبی اتاق می‌ریزد. اتاق بچه به رنگ زرد کرم ملایم رنگ شده و تصویر برهانی که چست و خیز می‌کنند روی دیوارها نقش بسته است. فوراً بوی ترس و وحشت فضای اتاق را بر می‌کند. مارکو قدرت حرکت را از دست داده است.

**حسین خوارزمی**  
 تا عشق توام بدرقه راه حجاز است  
 اندر حرم وصل دلم محرم راز است  
 احرام در دوست جز از صدق بیستیم  
 در هر قدمی کعبه صد گونه نیاز است  
 عمریست که از آتش سودای تو چون شمع  
 کار دل آشفته من سوز و گداز است  
 نزدیک محبان ره کعبه دو سه گام است  
 کوه نظر است آنکه بگوید که دراز است  
 عشقت که در کسوت هر عاشق و معشوق  
 گه اصل نیاز است و گهی مایه ناز است  
 تا سلطنت عشق شود ظاهر و پیدای  
 آفاق پر از قصه گیسوی دراز است  
 من بنده ندارم هنری در خورشید لیک  
 از روی کرم شاه جهان بنده نواز است  
 عشاق نوا چون ز در دوست بیابند  
 در جان حسین آرزوی عزم حجاز است



مسعود بهبهانی - کیشوند

### کودک و نوجوان

**تاثیر شگفت‌انگیز عادت کتابخوانی در آینده فرزندان**  
 دیدن صحنه کودک خردسالی که تلاش می‌کند با یک دست صفحات کتاب را ورق بزند و با دست دیگرش شیشه شیر خود را نگه داشته است، از لذت بخش‌ترین صحنه‌ها برای والدین به شمار می‌رود. همه ما دوست داریم فرزندان کتابخوان پرورش دهیم؛ با این حال برخی کودکان علاوه بر چندانیت به این کار نشان نمی‌دهند. راهکارهایی در این زمینه وجود دارد.  
**الگوی خوبی باشیم:** اگر به جای درست داشتن مداوم تلفن همراه، کودکان شما را در حال خواندن کتاب، ورق زدن روزنامه یا مجله ببینند، احتمال کتابخوان شدن او بیشتر است.  
**عادت کتابخوانی قبل از خواب:** پیش از ساعت خواب با کتاب خواندن زمان با کیفیتتری را در کنار فرزندان بگذرانید. در مورد داستانی که می‌خوانید با هم صحبت کنید. پرسش‌هایی از این قبیل از او بپرسید: «فکر می‌کنی بعداً چه اتفاقی می‌افتد؟» یا «چرا به نظر تو فلان شخصیت داستان فلان کار را انجام داد؟». اگر به

**آموزش آشپزی**  
**مرغ و ریحان سرخ شده تایلندی**

مواد لازم:  
 سینه مرغ خرد شده ۷۰۰ گرم  
 نشاسته ذرت ۱ قاشق غذاخوری  
 نمک و فلفل سیاه به میزان لازم  
 روغن گیاهی ۶ قاشق چایخوری  
 پیاز نگینی خرد شده ۱ عدد کوچک  
 فلفل دلمه‌ای نگینی ۲ عدد  
 سیر له شده ۶ حبه  
 سرکه ۲ قاشق غذاخوری  
 سس سویا ۲ قاشق غذاخوری  
 ریحان تازه نصف شده نصف ۱ پیما  
 برنج سفید پخته شده برای سرو غذا

مرغ و ریحان سرخ شده طرز تهیه:  
 برای درست کردن مرغ و ریحان سرخ شده تایلندی ابتدا سینه مرغ را پاک کرده و استخوان‌های آن را خارج کنید. سپس به قطعات ۲ تا ۳ سانتی متری خرد کرده و بعد از شستن خوب خشک کنید.  
 تابه‌ای را روی حرارت قرار داده و مقداری روغن بریزید تا داغ شود. نشاسته، نمک و فلفل را در کاسه‌ای بریزید و مرغ‌ها را در آن بغلطانید. سپس مرغ‌ها را داخل تابه خوب سرخ کنید. در این میان پیاز را خرد کرده و در تابه دیگری با روغن تفت دهید تا سرخ شود. سپس ۶ حبه سیر را له کرده و اضافه کنید، در ادامه فلفل دلمه‌ای را نگینی خرد کرده و بیافزایید.  
 در مرحله بعد سرکه و سس سویا را اضافه کرده و

## حضور شرکت هواپیمایی کیش در ایرشو ۲۰۲۴



**اقتصاد کیش**  
 پروتیراژترین و با سابقه‌ترین نشریه جزیره کیش  
 ۴۴۴۲۴۹۶۹  
 ۴۴۴۲۴۹۹۹  
 گسترده‌ترین شبکه اطلاع رسانی داخلی منطقه آزاد کیش