

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: اسحاق ارزانی
 با مجوز وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی
 کستره 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: ۴۴۴۲۴۹۶۸
 چاپ: تهران، شهرک صنعتی صداقت، بلوار تیر،
 انتهای خیابان ۱۲ غربی
 شرکت چاپ صمیم ۰۲۱۶۵۵۸۱۰۱
 eghtesadkish@yahoo.com
 eghtesad-kish.ir

اطلاعیه
به اطلاع رانندگان عزیز تاکسی و کلیه عوامل حمل نقل کیش می‌رساند
به مناسبت روز ملی حمل و نقل از ۲۶ آذر ۱۴۰۳ به مدت یک ماه
کلیه قراردادهای رهن و اجاره این خانواده بزرگ
در املاک مرکزی کیش رایگان انجام خواهد شد
امجد بصیری، مدیر املاک مرکزی کیش

سپه‌شنبه ۲۷ آذر ۱۴۰۳، ۱۵ جمادی الثانی ۱۴۴۶، ۱۷ دسامبر ۲۰۲۴، شماره ۴۶۱۶ (۲۰۰۰ دوره جدید)، ۱۲ صفحه، قیمت ۱۲۰۰۰ تومان

اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۵:۱۴ - طلوع آفتاب: ۶:۳۵ - اذان ظهر امروز: ۱۱:۵۰ - غروب آفتاب: ۱۷:۰۴ - اذان مغرب: ۱۷:۲۲

کیش	بندر عباس	قشم	بندر لنگه	میناب	بستک	بندر چارک	پارسیان
▲ ۲۴	▲ ۲۳	▲ ۲۲	▲ ۲۴	▲ ۲۴	▲ ۲۲	▲ ۲۳	▲ ۲۲
▼ ۱۹	▼ ۱۲	▼ ۱۷	▼ ۱۶	▼ ۱۲	▼ ۸	▼ ۱۵	▼ ۱۱

سخن‌بزرگان
 بعضی وقت‌ها به جای جر و بحث فقط به طرف نگاه میکنم
 و تعجب میکنم که این حجم و وسیع بی‌عقلی و نفهمی چطور توی کله‌ای به این کوچکی جا شده!
آلیچینو

جملات ناب از کتاب‌های ناب
 آخرین چیزی که به من گفت - لارا دیو
 راستش انتظار نداشتم بخوابم بشوم یا اینکه در نهایت،
 به ساختن لوازم چوبی منزل برسم. حتی فکر نمی‌کردم
 بتوانم پول کافی برای رسیدگی به مخارجم به دست
 بیآورم. خیلی از اوقات، پدر بزرگم برای پرداخت بخشی
 از هزینه‌هایمان به کارهای ساختمانی مشغول می‌شد. اما
 اوایل کارم بود که عکس یکی از میزهای ناهارخوری‌ام
 که زیبا از آب درآمده بود، در مجله آرشیویتکت دایجست
 چاپ شد و جمع کوچکی از ساکنین مرکز شهر نیویورک
 مشتری ثابت شدند. یکی از معماران داخلی محبوبم برایم
 توضیح داد که مشتری‌انم دوست دارند پول زیادی بابت
 دکور خانه‌هایشان بپردازند. اما ترجیح می‌دهند این کار را
 طوری انجام دهند که به نظر برسد پول زیادی خرج نشده،
 و اثاثیه چوبی سبک روستیکی که من می‌سازم به آن‌ها در
 رسیدن به این هدف کمک می‌کند.

انوری
 بار دل در میان نمی‌آرد
 سایه بر کارم نمی‌فکند
 تا که کارم به جان نمی‌آرد
 و ز بزرگی اگر چه در کارست
 خویشتن را بدان نمی‌آرد
 کی به پیمان من درآرد سر
 چون که سر در جهان نمی‌آرد
 روز عمرم گذشت و وعده وصل
 شب هجرش کران نمی‌آرد
 عمر سرمایه‌یست نامعلوم
 تاب چندین زبان نمی‌آرد
 به سر او که عشق او به سرم
 یک بلایاگان نمی‌آرد
 به دروغی بر انوری همه عمر
 گر سر آرد توان نمی‌آرد

کاریکاتور

سبک زندگی
خوابیدن با ناراحتی چه عوارضی دارد؟
 می‌تواند علامت اضطراب و افسردگی را تشدید کند.
مشکلات در تمرکز: خواب آلودگی می‌تواند تمرکز
 و قدرت تفکر شما را مختل کند.
مشکلات جسمی:
 - ضعف سیستم ایمنی بدن: کمبود خواب سیستم
 ایمنی بدن را ضعیف می‌کند و شما را بیشتر در معرض
 ابتلا به بیماری‌ها قرار می‌دهد.
 - افزایش فشار خون: کمبود خواب می‌تواند منجر به
 افزایش فشار خون شود.
 - خواب آلودگی در طول روز: اگر خواب شبانه‌ی
 خوبی نداشته باشید، در طول روز احساس خستگی و
 خواب آلودگی خواهید کرد.
مشکلات روحی:
 - افزایش اضطراب و افسردگی: کمبود خواب

مواد لازم:
 آرد سفید ۱۷۵ گرم
 تخم مرغ ۳ عدد
 شکر ۱۲۰ گرم
 کره ۱۰۰ گرم
 شکلات تلخ ۸۰ گرم
 قاشق ۱ کاکائو
 پکینگ پودر ۱ نصف قاشق چایخوری
 آب ۴ قاشق
 نمک نوک قاشق چایخوری
 وانیل نوک قاشق چایخوری
 دستور پخت:

عکس روز

 نمایشگاه هوایی کیش - دکتر آریا شجاعی فر

آموزش آشپزی
کیک حلوا
 ابتدا باید شکلات‌ها را خرد کنید و روی بخار آب قرار
 دهید تا ذوب شوند.
 در حین ذوب شدن شکلات، کره را هم به آن اضافه کنید
 و هم بزنید تا شکلات‌ها زودتر آب شوند. بعد از ذوب شدن
 شکلات آن را از روی حرارت بردارید تا خنک شود.
 فر را روی حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید تا
 گرم شود. داخل کاسه‌ای تخم مرغ‌ها را با شکر و وانیل
 مخلوط کنید و با دورتند همزن خوب هم بزنید تا کرم
 رنگ شوند. بعد شکلات خنک شده را به همراه آب به
 مواد اضافه کنید و در حدی که مخلوط شوند هم بزنید.
 آرد، پکینگ پودر و نمک را با هم مخلوط کنید و چند بار
 الک کنید و سپس کم‌کم به مخلوط تخم مرغ و شکلات
 اضافه کنید و به صورت دورانی هم بزنید تا یکدست
 شوند. با فرجه داخل کاغذهای مافین را با روغن چرب
 کنید و ۱/۴ از مایه یک را داخل آن‌ها بریزید. سپس
 قالب‌های مافین را داخل سینی فر بچینید و در فر قرار
 دهید تا به مدت ۲۰ دقیقه بپزند. بعد از گذشت ۲۰ دقیقه
 با یک عدد خلال دندان مافین‌ها را تست کنید که پخته
 باشند. حلواهای آماده شده از قبل را داخل قیف بریزید و
 روی مافین‌ها تزئین کنید.

برگزاری همایش زیست‌شناسی در دبیرستان دخترانه الغدیر کیش