

اقتصاد کیش

روزنامه

اقتصاد کیش
 خبری، تحلیلی، اطلاع رسانی
 فرهنگی، اجتماعی، ورزشی، اقتصادی
 صاحب امتیاز: موسسه مطبوعاتی و رسانه ای 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 بیلوک B3، طبقه سوم، واحد ۷۱۵
 تلفن: ۴۴۴۲۹۶۹۹ - ۴۴۴۲۹۶۹۹ (۰۷۱)
 فکس: ۴۴۴۲۹۶۹۸
 امور آگهی ها: ۴۴۴۲۰۲۸۴
 چاپ: تهران، شهرک صنعتی صفادشت، بلوار تیر، انتهای خیابان ۱۲ غربی
 شرکت چاپ صمیم ۰۲۱۶۵۵۸۲۸۰۱
 eghtesadekish@yahoo.com
 eghtesad-kish.ir



عرضه کننده انواع کامپیوتر، لپ تاپ

ماشین های اداری و لوازم جانبی ، تعمیرات سخت افزار نرم افزار و شبکه

آدرس:دیپلمات مال صفین ، طبقه سوم ، پلاک ۴

۰۹۳۷۴۲۴۵۸۳۸

اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۳:۳۲- طلوع آفتاب: ۵:۰۰- اذان ظهر امروز: ۱۱:۵۳- غروب آفتاب: ۱۸:۴۶- اذان مغرب: ۱۹:۰۴ شنبه ۱۷ خرداد ۱۴۰۴، ۱۱ ذی الحجه ۱۴۴۶، ۷ ژوئن ۲۰۲۵، شماره ۴۷۲۶ (۲۱۱۰ دوره جدید)، ۱۲ صفحه، قیمت ۱۲۵۰۰ تومان

سخن بزرگان

زندگی عمر کردن نیست بلکه رشد کردن است . عمر کردن کاری است که از همه حیوانات بر می آید اما رشد کردن هدف والای انسان است که عده معدودی میتوانند ادعایش را داشته باشند.

جورج برناردشو

کاریکاتور



جملات ناب از کتاب های ناب

عقاید یک دلقک –هاینریش بل

در خانه من همه چیز آجری رنگ است: درها، کاغذبواری، کمدبواری. اگر زنی باربدو شامبر سسرخ آجری هم روی آن کاناپه سیاه می نشیست، خوب به این فضا می آمد. ظاهر آشنیدنی هم هست، فقط این که... امراض من صرفا به مالیخولیا و سردرد و تبیلی و توانایی راز آمیز تشخیص یوها از پشت تلفن محدود نمی شود. وخیم ترین مرضی که دارم تمایلیم به تکه همسری است. تنها یک زن هست که می توانم با او زندگی کنم: ماری. و از زمانی که او از پیش من رفته، مثل راهب ها زندگی می کنم، تنها با این تفاوت که من راهب نیستم. بارها به این موضوع فکر کرده ام که به روستا بروم و از پدر روحانی مدرسه سابقم مشورت بخواهم. ولی تمام این جماعت آدمزاد را موجودی چند همسری می دانند (برای همین است که این طور سفت و سخت از تکه همسری دفاع می کنند).

مولانا

جزوی چه باشد کز اجل اندر ریاید کل ما صد جان بر افشانم بر او گویم هنیامرحبا رقصان سوی گردون شوم زان جاسوی بی چون شوم صبر و قرارم بردای ای میزبان زوتر بیا از مه ستاره می پری تو پاره پاره می پری که شیر خواره می پری که می کشانی دایه را دارم دلی همچون جهان تاملی کشد کوه گران من که کشم که کی کشم زین کاهدان و آخر مرا گر موی من چون شیر شد از شوق مردن پیر شد من آردم گندم نمی ام، چون آدمم در آسیا؟ در آسیا گندم رود کز سنبله زاده است او زاده مهم نمی سنبله، در آسیا باشم چرا؟ نی نی فند در آسیا هم نور مه از روزنی زان جابه سوی مه رود نی در دکان نالبا با عقل خود گر جفتمی من گفتنی ها گفتمی خاموش کن تانشنود این قصه را باد هوا

عکس روز



*** عکس های خود از جزیره کیش و هرمزگان یا عکس همراه با روزنامه را جهت چاپ به شماره ۰۹۳۴۷۶۸۵۸۴۱ ارسال فرمایید ***

بازار محلی جزیره قشم

برقراری مسیرهای جدید پروازی شرکت هواپیمایی کیش

شرکت هواپیمایی کیش در راستای سیاست های جدید خود مبنی بر گسترش مسیرهای داخلی و افزایش خدمات رسانی شایسته و مورد نظر مسافرین محترم، اقدام به برقراری پرواز در مسیرهای زیر نموده است:



تهران – زنجان

زنجان – کیش

مسافرین گرامی جهت کسب اطلاعات بیشتر و خرید بلیط می توانند با ژانسه های مسافرتی و یا دفاتر فروش کیش ایر تماس حاصل فرمایند و یا به سایت www.kishairlines.ir مراجعه نمایند .



روابط عمومی و امور بین الملل شرکت هواپیمایی کیش



کباب ها را روی گریل از قبل گرم شده قرار دهید. سعی کنید آنها را بچرخانید تا زمانی که ۳ تا ۴ دقیقه شروع به جدا شدن از گریل کنند. کباب ها را برگردانید و طرف دیگر را به مدت ۴ تا ۳ دقیقه کباب کنید. پخت مرغ را روی هر جفت سیخ بکشید و یک شکل نسبتا ضخیم ایجاد کنید.

دارچین آسیاب شده ۱/۲ قاشق چایخوری طرز تهیه:

ماست، سیر، روغن زیتون، آب لیمو، سس کباب، تکه های فلفل قرمز، نمک، زیره سبز، فلفل سیاه، پاپریکا و دارچین را در یک کاسه بزرگ با هم مخلوط کنید. مواد ماست را برای ماریناد ماست با هم مخلوط کنید.

فیله های ران مرغ را داخل مخلوط ماست بریزید و از همه طرف آن را کاملا بپوشانید. روی کاسه را با پلاستیک بپوشانید و ۲ تا ۸ ساعت در یخچال قرار دهید. یک گریل در فضای باز را برای حرارت متوسط رو به بالا گرم کنید و نوری را کمی روغن بزنید.

با استفاده از ۲ سیخ برای هر کباب، نیمی از ران های مرغ را روی هر جفت سیخ بکشید و یک شکل نسبتا ضخیم ایجاد کنید.

مواد لازم:
 فیله ران مرغ ۱۲۰۰ گرم
 ماست یونانی یا شیر کامل ۱ فنجان
 سیر خرد شده ۶ پیچ
 روغن زیتون ۲ قاشق غذاخوری
 آب لیموی تازه فشرده ۲ قاشق غذاخوری
 سس کباب ۲ قاشق غذاخوری
 فلفل قرمز حלב ۱ قاشق غذاخوری
 نمک کوشر ۱ قاشق غذاخوری
 زیره آسیاب شده ۱ و نیم قاشق چایخوری
 فلفل سیاه تازه آسیاب شده ۱ قاشق چایخوری
 پودر فلفل پاپریکا ۱ قاشق چایخوری

گروه هتل های

تاپ تورز











021-8586

www.ttgroup.ir

@Toptours_Group

ttgroup.ir

بلوار سنایی – بازار ونوس – طبقه اول – پلاک ۲۷۶

۵۳۳۰ – ۶۲۲ – ۰۹۳۰ * ۶۴۳۷ – ۷۶۸ – ۰۹۳۴