

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 بلوک B3، طبقه سوم، واحد ۷۱۵
تلفن: ۴۴۴۲۴۹۶۹ - ۴۴۴۲۴۹۹۹ (۰۷۱)
فکس: ۴۴۴۲۴۹۸۱
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

اینستاگرام روزنامه اقتصاد کیش

را دنبال کنید

Instagram

EGHTESADKISH

دوشنبه ۲۶ خرداد ۱۴۰۴، ۲۰ ذی الحجه ۱۴۴۶، ۱۶ ژوئن ۲۰۲۵، شماره ۴۷۳۲ (۲۱۱۶ دوره جدید) قیمت ۱۲۵۰۰ تومان

اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۳:۳۱ - طلوع آفتاب: ۵:۰۱ - اذان ظهر امروز: ۱۱:۵۵ - غروب آفتاب: ۱۸:۴۹ - اذان مغرب: ۱۹:۰۷

سخن بزرگان

قدرت شکست ناپذیر خدا هر مانعی را از سر راه بر می دارد. خداوند بخشاینده است و انسان، دریافت کننده. زندگی، بازگشت اندیشه ها، گفتارها و کردارهای ماست که دیر یا زود به ما باز می گردد.

اسکاول شین

کیش	بندرعباس	قشم	بندر لنگه	میناب	بستک	بندر چارک	پارسیان
▲ ۳۸ ▼ ۲۹	▲ ۴۴ ▼ ۳۱	▲ ۳۹ ▼ ۳۲	▲ ۴۰ ▼ ۳۱	▲ ۴۷ ▼ ۳۱	▲ ۴۴ ▼ ۲۸	▲ ۳۸ ▼ ۳۰	▲ ۴۲ ▼ ۲۷

کریکاتور

چگونه به یار کسی صحبت کنیم - لیل لوندز

در این زندگی به دو دسته از اشخاص بر می خوریم. آنهایی که وارد اتاق می شوند و می گویند: «خبا من اینجا هستم.» و آنهایی که وارد اتاق می شوند و می گویند: «او! شما اینجا هستید.»

آیا تا کنون اشخاص موفقی را تحسین کرده اید که به نظر می رسد آن چه را می خواهند در اختیار دارند؟ این اشخاص را می بینید که در جلسات تجاری و در مهمانی های اجتماعی با اطمینان خاطر و اعتماد به نفس بالا حرف می زنند. این ها کسانی هستند که بهترین مشاغل را از آن خود کرده اند. بهترین همسران را دارند، دوستان ناب دارند و حساب های بانکی شان پر از پول است اما تند نروید و به عجله قضاوت نکنید. بسیاری از آنها از شما باهوش تر و با استعدادتر نیستند. از شما بیشتر درس نخوانند، حتی از شما جذاب تر هم نیستند. با این حساب موضوع از چه قرار است؟

جملات ناب از کتاب های ناب

سوزنی سمرقندی

ندارم با تو روی آشتی رو
طریق آشتی نگذاشتی رو
ره ناداشتی را پیشه کردی
گرت نیک آید از ناداشتی رو
بنزد آنکه دارد در دلت جای
چو ما را سرسری انگاشتی رو
چو جوی مردمی و مهر ما را
نراندی و بخاک انباشتی رو
بتو گفتم آتش اندر فعل بدزن
حدیث من بیاد انگاشتی رو
ز تو شام و سحر خوردم در دشت
به نزد آنکه او را چاشتی رو
ببازی خطبه گردانیدی از ما
برو هان ای خطیب داشتی رو

عکس روز

عکس های خود از جزیره کیش و هر مزگان یا عکس همراه با روزنامه را جهت چاپ به شماره ۹۳۴۷۶۸۵۸۴۱ از سال فرماید *

اصفهان - عادل شیرانی

کودک و نوجوان

چطور به سوالات کودکان درباره درگیری پاسخ دهیم؟

درگیری و حوادث فقط بزرگ ترها را درگیر و نگران نمی کنند، کودکان هم سهمی از اضطراب اتفاقات تلخ دارند؛ آن ها سؤال می پرسند، می ترسند و گاهی در سکوت، اضطراب را در دل خود نگه می دارند. از پی حمله رژیم صهیونیستی به ایران، توصیه های روانشناسی دفتر یونسف بازخوانی می شود، توصیه هایی که والدین را راهنمایی می کند چطور با فرزندان خود درباره این موضوعات حرف بزنند، به سوالاتشان پاسخ بدهند.

این توصیه ها به شرح زیر است:

قبل از هر کاری، بفهمید فرزندتان چه می داند و چه احساسی دارد؟

از فرزندتان بپرسید که درباره درگیری چه می داند و چه احساسی دارد.

با دقت گوش دهید و هر گونه اطلاعات نادرست را اصلاح کنید.

گفت و گو آزاد را تشویق کنید و به او اطمینان دهید که همیشه می تواند با شما صحبت کند.

با کودک خود با لحنی آرامش بخشی و متناسب با سن او صحبت کنید.

از زبانی استفاده کنید که متناسب با سن کودک باشد و با آرامش صحبت کنید.

به واکنش های کودک توجه کنید و به او اطمینان دهید در هر شرایطی، همه تلاش می کنند تا از او محافظت کنند. اشکالی ندارد اگر همه پاسخ ها را ندانید، می توانید به او بگویید که نیاز دارید پاسخ را جستجو کنید.

با کودک خود همدلانه مکالمه کنید.

هنگام صحبت با کودک از برچسب ها استفاده نکنید.

همدلی نسبت به افرادی که تحت تأثیر درگیری قرار گرفته اند را تقویت کنید.

گفت و گو درباره درگیری را با دقت و مهربانی به پایان برسانید.

آموزش آشپزی

چیکن استروگانوف

مواد لازم:

گوشت فیله یا راسته	۳۰۰ گرم
شیر	نصف لیوان
قارچ	۱۰۰ گرم
خله	۲۰۰ گرم
پیاز	۲ عدد
آرد	۱ قاشق غذاخوری
نمک و فلفل سیاه	به اندازه کافی

طرز تهیه:

ابتدا پیاز را به صورت نگینی خرد می کنیم سپس به همراه مقداری روغن مایع داخلی یک تابه مناسب نفت می دهیم در ادامه مقداری زردچوبه اضافه کرده و نفت

دادن را ادامه می دهیم تا پیاز و زردچوبه یکدست شوند. سپس گوشت گوساله را پس از شستشو به شکل نوارهای نازک و بلند برش می دهیم سپس به تابه اضافه کرده و خوب نفت می دهیم تا رنگ گوشت تغییر کند و کمی سرخ شود سپس ۲ لیوان آب جوش به تابه اضافه می کنیم. درب تابه را می گذاریم تا گوشت با حرارت ملایم بپزد و آب موجود در تابه تبخیر شود.

در ادامه قارچ ها را به صورت ورقه ای خرد می کنیم و کنار می گذاریم. زمانی که گوشت پخت و آب درون تابه تبخیر شد قارچ ها را به تابه اضافه می کنیم و کمی نفت می دهیم تا قارچ ها آب بیندازند. سپس شیر را داخل یک کاسه مناسب می ریزیم و آرد را کم کم اضافه می کنیم تا آرد گلوله نشود سپس مقداری نمک و فلفل سیاه به شیر اضافه می کنیم و خوب مخلوط می کنیم.

رستوران آتا

غذای ایرانی

غذای روز

زرشک پلو	جوجه ترش	کباب ترش	شنبه: باقالی پلو با گوشت
چنجه	جوجه کباب	قرمه سبزی	یکشنبه: مرغ شکم پور
ماهی سرخ شده	کباب کوبیده	قیمه سیب زمینی	دوشنبه: کباب تابه ای
ماهی کباب	چنجه کباب	قیمه بادمجان	سه شنبه: گردن بره
اکبر جوجه	فسنجان	قیمه نثار	چهارشنبه: لوبیا پلو مجلسی
چلو ماهیچه	شیشلیک	سلطانی	پنجشنبه: بادمجان شکم پور
وزیری			جمعه: ماکارانی

atarestaurant_kish

۰۹۱۷۲۲۰۷۰۰۵

ساعت کار ۱۱:۳۰ الی ۱۶:۳۰

کیش، میدان خلیج فارس
رو به روی آب و برق، خیابان سرمایه ۴

TOPTOURS Group

تاپ تورز

گروه هتل های تاپ تورز

هتل ویدا

تتgroup.ir @Toptours_Group 021-8586 www.ttgroup.ir

پرتیراژترین و با سابقه ترین نشریه جزیره کیش

گسترده ترین شبکه اطلاع رسانی داخلی منطقه آزاد کیش

۴۴۴۲۴۹۶۹
۴۴۴۲۴۹۹۹

اقتصاد کیش

روزنامه