




PC-Kish

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

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
باجوز 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 (۰۷۱)
فکس: ۴۴۴۲۴۹۶۸
امور آگهی ها: ۴۴۴۲۰۲۸۴
چاپ: تهران، شهرک صنعتی صفادشت، بلوار تیر،
انتهای خیابان ۱۲ غربی
شرکت چاپ صمیم ۰۲۱۶۵۵۸۲۰۱
eghtesadekish@yahoo.com
eghtesad-kish.ir

اقتصاد کیش

روزنامه

اوقات شرعی کیش: اذان صبح فردا: ۴:۴۵ - طلوع آفتاب: ۶:۰۲ - اذان ظهر امروز: ۱:۳۸ - غروب آفتاب: ۱۷:۱۴ - اذان مغرب: ۱۷:۳۱

سخن بزرگان

کسی که در ۵۰ سالگی دنیا را همان طور می بیند که در ۲۰ سالگی می دید،
۳۰ سال از زندگیش را هدر داده است.

محمدعلی کلی

کیش	بندر عباس	قشم	بندر لنگه	میناب	بستک	بندر چارک	پارسیان
▲ ۳۳	▲ ۳۴	▲ ۳۲	▲ ۳۴	▲ ۳۶	▲ ۳۴	▲ ۳۴	▲ ۳۳
▼ ۲۶	▼ ۲۲	▼ ۲۵	▼ ۲۳	▼ ۲۲	▼ ۱۸	▼ ۲۳	▼ ۱۹

مولانا

من از کجا پند از کجا، باده بگردان ساقیا
آن جام جان افزای را، بر ریز بر جان ساقیا
بر دست من نه جان جام، ای دستگیر عاشقان
دور از لب بیگانگان، پیش آر پنهان ساقیا
نانی بده نان خواره را، آن طامع بیچاره را
آن عاشق نابایره را، کنجی بخشبان ساقیا
ای جانِ جانِ جانِ جان، ما نامدیم از بهر نان
برچه گذارویی مکن، در بزم سلطان ساقیا
اول بگیر آن جام مه، بر کفه آن پیر نه
چون مست گردد پیر ده، رو سوی مستان ساقیا
رو سخت کن ای مر تاجا، مست از کجا شرم از کجا
ور شرم داری، یک قلع بر شرم افشان ساقیا
برخیز ای ساقی، بیدای دشمن شرم و حیا
تایخت ما خندان شود، پیش آی خندان ساقیا

جملات ناب از کتاب های ناب

فوق سری - زهر انظیف

«سریع دستم رو گذاشتم روی دستش که محکم تر از قبل
کلت رو توی دستش گرفت؛ ماشه رو از قبل کشیده بود و
مضم بود که شلیک کنه که با خواهش بهش نگاه کردم؛
مصمم تر از این حرفا بود! احساس کردم با سکوتم نمی تونم
جلوشو بگیرم. با صدایی که از خشم می اوزید گفتم: «می شه
ولش کنی؟» بدون این که حتی به نیم نگاه بهم بکنه گفت:
«اون به آشنغالنه که باید زودتر از شرش خلاص بشیم!»
می دونی تو چقدر در دسری می تونه بندها تومن؟» به طرف مرد
زخمی نگاه می انداختم و گفتم: «واسه کششش وقت زیاد
داریم؛ اون زخمیسه؛ نمی تونه فرار کنه؛ فعلا کار ما به چیز
دیگه اس! هر موقع اراده کنیم می تونیم بکشیمش ولی الان
نه، شاید اطلاعات خوبی بر امون داشته باشه.» سم نگاه می
سر نفرت به پسر جوون انداخت و آب دهنش رو پرت کرد
روی زمین و با خشم گفت: «العی غرض!» حالم ازش بهم
می خوره؛ زیر چشمی به اون مرد نگاهی انداختم؛

کاریکاتور



چگونه با کودکان در باره شبکه های اجتماعی صحبت کنیم؟

ایمن است. به آنها بگویند که فقط باید با افرادی که در
زندگی واقعی می شناسند، ارتباط برقرار کنند و با آنها
صحبت کنند.

رفتار آنلاین مثبت و منفی را توصیف کنید

خوب است که با دیگران به صورت آنلاین به خوبی
صحبت کنید، همان طوری که در دنیای واقعی واقعی صحبت
می کنید. طبق سن فرزندان، او را در مورد آزار و اذیت
سایبری و ارسال پیام های نامناسب مطلع کنید. در مورد
چگونگی تشخیص این رفتار منفی آنلاین صحبت کنید
و به آنها بیاورید اگر نشانه هایی مشاهده کردند، چه
کاری انجام دهند.

مزایا و معایب شبکه های اجتماعی

انواع مختلفی از پلتفرم های رسانه های اجتماعی وجود
دارد که مزایا و معایب خاص خود را دارند.
رسانه های اجتماعی می توانند به فرزندان شما اجازه
دهند با سراسر جهان ارتباط برقرار کنند. آنها می توانند با
فرنگ های مختلف آشناسودند و از سایر افراد بیاموزند.

کودک و نوجوان

اینترنت منبع عظیمی از اطلاعات و فرصت های
ارتباطی است. رسانه های اجتماعی در کنار مزایای
ارتباطی، کودکان و نوجوانان را در معرض خطراتی
قرار می دهد که والدین آنها می توانند با آگاه سازی،
تبعات این معایب را کاهش دهند.

اینترنت منبع عظیمی از اطلاعات و فرصت های
ارتباطی است و علی رغم مفید بودن می تواند برای
سلامت ذهن نوجوانان نیز خطراتی ایجاد کند. رسانه های
اجتماعی می توانند به طور مثبت یا منفی بر سلامت
روان جوانان تأثیر گذار باشند؛ بنابراین گفت و گوهای
منظم در مورد استفاده مطلوب از رسانه های اجتماعی
مهم است.

چرا باید درباره رسانه های اجتماعی صحبت کنیم؟
اگر فرزندان شما به اینترنت و رسانه های اجتماعی
دسترسی دارد، بهتر است قبل از بروز مشکل در مورد
برنامه های موجود در وب سایت هایی که بازدید می کنند
صحبت کنید.

آموزش آشپزی

مارمالاد کدو حلوائی

مواد لازم :

کدو حلوائی پخته ۴ فنجان
شکر ۲ فنجان
پرتقال ۲ عدد
طرز تهیه:

زست پرتقال را بگیرد. سپس پوست کدو حلوائی را
جدا کند و کنار بگذارد.
کدو حلوائی، زست پرتقال، شکر و پرتقال را در یک
ماهتابه متوسط با یکدیگر مخلوط کنید.
مواد را بجوشانید و وقتی که به دمای جوش رسیدند
حرارت را ملایم کنید.

مواد را در حین پخت به کمک گوشتکوب برقی پوره
کنید. و به پخت آنها تا ۳۵ دقیقه ادامه دهید تا غلیظ
شوند. وقتی مارمالاد به غلظت مناسب رسید حرارت
را خاموش کنید.
مارمالاد را در یک شیشه تمیز استریل شده بریزید و آن
را در یخچال نگهداری کنید.

نکات تکمیلی:

بنا بر تجربه من بهتر است پیش از شروع به پخت کدو
حلوائی آن را پوره کنید و سپس آن را روی حرارت
بگذارید.
زست پرتقال عطر کدو حلوائی را بهبود می دهد اما در
صورت تمایل می توانید کمی وانیل جایگزین آن کنید.
برای این که این مارمالاد شکرک نزنند، مارمالاد را با
حرارت ملایم بپزید.

عکس روز



* عکس های خود از جزیره کیش و هر مکان یا عکس همراه با روزنامه را جهت چاپ به شماره ۹۳۴۷۶۸۵۴۱ ارسال فرمایید *

بندر جاسک - هر مکان

موسسه مطبوعاتی و رسانه ای اقتصاد کیش



ایران



تهران



اقتصاد کیش

روزنامه اقتصاد کیش

روزنامه

هفته نامه توسعه کیش

هفته نامه توسعه کیش

هفته نامه مناطق آزاد

هفته نامه مناطق آزاد

پایگاه اطلاع رسانی اقتصاد کیش نیوز

پایگاه اطلاع رسانی اقتصاد کیش نیوز

هفته نامه اقتصاد قشم

هفته نامه اقتصاد قشم

اقتصاد کیش

پرتیراژترین و با سابقه ترین نشریه جزیره کیش

گسترده ترین شبکه اطلاع رسانی داخلی منطقه آزاد کیش

روزنامه