

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
باجور 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: 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

املاک خانه لوکس



بیژن نهنگی

۰۹۳۴۷۶۸۴۴۶۸ ۰۲۱-۸۲۸۰۴۴۶۸

آدرس: شهرک صدف، خیابان کرمان ساختمان بساک،
طبقه اول ، واحد ۲۱

یکشنبه ۱۴ دی ۱۴۰۴، رجب ۱۴۴۷، ۴ ژانویه ۲۰۲۶، شماره ۴۸۶۳ (۲۲۴۷ دوره جدید)، ۱۲ صفحه، قیمت ۱۲۵۰۰ تومان

سخن بزرگان

وقتی بدیهی است که هدف قابل دستیابی نیست، هدف تان را تغییر ندهید، بلکه مراحل عمل را تغییر دهید.

کنفسیوس

کاریکاتور



جملات ناب از کتاب های ناب

کشف کن - طاهره مافی

ژولیت، دختری که بیشتر عمرش را در انزوا و مراکز اصلاح و تربیت گذرانده، به دلیل قدرت لمس مرگبارش از جامعه طرد شده است. پس از فرار از دست نظام بازپرسی و وارنر، فرماندهای بی رحم، او به پایگاه اومگا پوینت می رسد؛ جایی که افرادی با توانایی های ویژه برای مقاومت و مبارزه گرد هم آمده اند. ژولیت در این محیط جدید با چالش های تازه ای رویرو می شود: باید یاد بگیرد قدرتش را کنترل کند، به دیگران اعتماد کند و جایگاه خود را در میان گروه پیدا کند. رابطی عاطفی او با آدام، پسری که به طرز عجیبی می تواند لمسش کند و دوستی با کنجی، شخصیتی شوخ طبع و حمایت گر، به او کمک می کند تا تارس ها و تردیهایش رویبرو شود.

واعظ قزوینی

شاد از غیرت ندیدم خاطر ناشاد را
جلوه تاد بر کشید آن قامت شمشاد را
خرمسالی تیره روزم کرد کز تابندگی
پنجه خورشید سازد سیلی استاد را
زنده معشوق می باشند از بس عاشقان
نقش شیرین زنده دارد شهرت فرهاد را
نرم خویی پیشه کن کز چین جوهر پاک کرد
صیقل از همواری خود جبهه فولاد را
غیر غمخواری نباید هرگز از آزادگان
شانه گردد اره گر بر سر نهی شمشاد را
حرف واعظ چون کند در من اثر؟ کز روی سخت
بارها کردم ادب هاسیلی استاد را؟

سبک زندگی

اهمیت عبور از «سوگ پس از طلاق»

واقعیت مطلق است. انسان بعد از دوران سوگواری به پذیرش نسبی می رسد؛ اما طلاق چنین نیست. فرد تا مدت ها با مسائل و مشکلات عاطفی، مادی و قانونی آن درگیر است. مراحل هیجانی بعد از طلاق، شباهت بسیاری به مراحل سوگواری دارد. این مراحل عبارت است از انکار، خشم، افسردگی و پذیرش. زوج هایی که از همسرشان بی وفایی می بینند و تحت تأثیر آن از همسرشان جدا می شوند، همچنان های منفی تری را تجربه می کنند تا کسانی که به دلیل بیماری، نازایی و... جدا می شوند. به علاوه، طلاق توافقی در مقایسه با طلاق اجباری تأثیر منفی کمتری بر افراد دارد. در مقابل، نوع زندگی زناشویی نیز مهم است. گذر از مراحل سوگ ممکن است ماهها و یا حتی سالها به طول انجامد و فرد باید این موضوع را بپذیرد که رابطه برای وی از دست رفته است. برخی از افراد تا مدت ها نقش قربانی را برعهده گرفته به این معنا که

بسیاری از افراد که طلاق گرفته اند از نظر روحی و روانی آفت شدید می کنند و باز دست دادن اعتماد به نفس نسبت به قبل، توانایی مدیریت زندگی خود را ندارند! طلاق یکی از دشوارترین رویدادهای زندگی هر انسانی است؛ پدیده تلخ و استرس زایی که برخی از زوجها آن را تجربه می کنند. این پدیده در طول تاریخ بشریت وجود داشته است و در جهان کنونی نیز متأسفانه سیر آن رو به افزایش است!

طلاق بدترین اتفاق زندگی یک فرد است. همیشه درد دارد و همیشه سخت است. همیشه هر دو طرف آسیب می بینند. اما گاهی بهترین تصمیم ممکن است یک ارتباط خراب و بیمار است. اگر در رابطه ای روزی صدمبار آرزوی مرگ می کنید. اگر حسرت احساس آزادی و امنیت را می خورید.

برخی از روان شناسان معتقدند طلاق برای عدای، حتی از مرگ نزدیکان شان نیز دشوارتر است؛ زیرا مرگ

مواد لازم:
گوشت خورشتی ۵۰۰ گرم
تره تازه ۵۰۰ گرم
شنبلیله ۱ قاشق غذاخوری
لوبیا سفید یا چیتی ۲ پیمانه
پیاز ۱ عدد متوسط
لیمو عمانی ۲ عدد
سیب زمینی ۱ عدد درشت
رب گوجه فرنگی ۲ قاشق غذاخوری
گوجه فرنگی ۲ عدد متوسط
نمک و فلفل سیاه به مقدار لازم

آموزش آشپزی

خورش تره کردی

طرز تهیه:

پیاز را به خوبی بشوید و به صورت نگینی خرد کنید. اگر می خواهید پیازها در خورش حس نشوند، می توانید آن ها را رنده کنید یا در غذاساز پوره کنید. یک قابلمه مناسب بردارید و مقداری روغن در آن بریزید. پس از داغ شدن روغن، پیازها را اضافه کرده و تفت دهید تا طلایی شوند. مراقب باشید که پیازها نسوزند. سپس مقداری زردچوبه به آن اضافه کنید تا عطر و رنگ پیازها تغییر کند. گوشت خورشتی را به تکه های کوچک تقسیم کرده و به قابلمه اضافه کنید. بعد از کمی تفت دادن، رب گوجه فرنگی را اضافه کنید و اجازه دهید تا خامی آن گرفته شود. سپس سه پیمانه آب جوش به مخلوط اضافه کرده و حرارت را کم کنید تا خورش به آرامی

عکس روز



* عکس های خود از جزیره کیش و هرمزگان با عکس همراه با روزنامه را جهت چاپ به شماره ۹۳۴۷۶۸۵۸۴۱ ارسال فرمایید *

آغاز به کار هفتی....

موسسه مطبوعاتی و رسانه ای اقتصاد کیش



روزنامه ایران - ویژه نامه کیش

نشریه توسعه کیش

روزنامه اقتصاد کیش

مجله جوان



نشریه مناطق آزاد



نشریه بازار



کتابچه تبلیغاتی



پایگاه اطلاع رسانی اقتصاد کیش نیوز



نشریه اقتصاد کیش

۰۷۶ - ۴۴۴۲۴۹۹۹

eghtesadekishnews.ir

Eghtesadkish

۰۹۳۴۷۶۸۵۸۴۱

آدرس: کیش، خیابان فردوسی و ویلاهای اداری مروارید، بلوک B3، طبقه سوم، واحد ۷۱۵

۴۴۴۲۴۹۶۹
۴۴۴۲۴۹۹۹

پرتیراژترین و با سابقه ترین نشریه جزیره کیش

گسترده ترین شبکه اطلاع رسانی داخلی منطقه آزاد کیش

اقتصاد کیش

روزنامه