



یکشنبه ۳۰ دی ۱۳۹۷ ۱۳ جمادی الاول ۱۴۴۰  
 سال هجدهم شماره ۲۹۵۴  
 ۸ صفحه ۱۰۰۰ تومان  
 www.daryanews.ir  
 پست الکترونیکی: daryanews\_bnd@yahoo.com

**آبا بتن ساحل**  
**تولید و عرضه بتن استاندارد**  
 دفتر مرکزی: ۳۳۲۱۱۹۲۹-۳۳۲۱۱۸۲۸  
 کارخانه: ۳۳۲۵۶۱۰۳۰-۳۳۱۰۳۱  
 آدرس: بندرعباس - بلوار امام خمینی ترسیده  
 به میدان شهدا نبش خیابان دانش ساختمان  
 بنی هاشمی واحد ۳

در بندر شهید رجایی توسط شرکت آفاق جهان گستر بندر؛  
**بازسازی بزرگترین سردخانه جنوب کشور کلید خورد**

صفحه ۱ را بخوانید



عکس: دریا

**دکتر «کمالی» مدیر کل فرهنگ و ارشاد اسلامی هرمزگان شد**



عکس: ایسنا

نماینده مردم بندرعباس در مجلس در آئین تودیع و معارفه مدیر کل ارشاد هرمزگان:

# بی توجهی به فرهنگ هرمزگان ضررهای غیر قابل جبرانی دارد

عضو مجمع نمایندگان هرمزگان در مجلس شورای اسلامی گفت: هرمزگان آسیب پذیری‌های بسیاری دارد و نیاز به توجه و هزینه در این بخش داریم زیرا بی توجهی به آن سبب ضرر غیر قابل جبرانی می‌شود. احمد مرادی در آئین تودیع و معارفه مدیر کل فرهنگ و ارشاد اسلامی هرمزگان در فرهنگسرای طوبی بندرعباس اظهار کرد: از وزیر فرهنگ و ارشاد اسلامی که سرانجام وضعیت این نهاد در هرمزگان را مشخص و دغدغه جدی و مهم اهالی فرهنگ و هنر را برطرف کرد، تقدیر می‌کنم. وی با بیان اینکه خدمت در عرصه فرهنگ و ارشاد اسلامی سخت و سنگین است و نیاز به عشق و توأمنندی دارد که امیدوارم دکتر کمالی بتواند در این حوزه بزرگ با استفاده از تمامی ظرفیت‌ها موفق باشد. افزود: خدمات دکتر درویش نژاد نیز قابل تقدیر و ستایش است و استفاده از توانمندی این مدیر موفق در همدان نشان‌دهنده قابلیت‌هایش بوده است. عضو مجمع نمایندگان هرمزگان در مجلس شورای اسلامی

ارشاد حامی فعالان قرآنی باشد

اصلاحیه آگهی مزایده عمومی سازمان سیما منظر و فضای سبز شهری شهرداری بندر عباس

فرارسیدن ایام شهادت جانشوز حضرت فاطمه زهرا (س) تسلیت باد

باشد که استاندار هرمزگان هم معتقد به عبور از اقتصاد دولتی است و بر حضور بخش خصوصی در حوزه‌های مختلف تاکید دارد. وی اظهار داشت: در این تحریم ناجوانمردانه، بخش خصوصی همگام با دولت و نظام، تحریم‌ها را دور می‌زند که بخش خصوصی را بایستی افسر و سفیر اقتصادی دانست. احمد مرادی نماینده مردم بندرعباس، حاجی آباد، قشم، خیر و ابوموسی هم با قدردانی از خانم مسرت که علاوه بر انجام امور خیریه، با پیروزی اقتصادی که استثنائاتی را هم به همراه دارد و با بهره‌برداری از این سردخانه ۲۰ هزار تنی بخشی از مشکلات استان و کشور به دست این شیرزن هرمزگانی رفع می‌شود اظهار داشت: با افتتاح این سردخانه، بهره‌برداری از این پروژه بعد از سه دهه آغاز می‌شود که از مدیریت بنادر و دریانوردی و این بخش خصوصی قدرانی می‌کنم. وی اظهار امیدواری کرد: در مراسم افتتاح از این سردخانه بزرگ، مسؤلمان کشوری نیز حضور یابند که بایستی در مسیر اجرای این طرح نیز موانع رفع شود و حمایت لازم صورت گیرد. وی با انتقاد از نرخ بالای بیکاری در هرمزگان که اچجافی در حق بومیان می‌باشد اظهار داشت: در حال حاضر نیروهای متخصص و توانمند در استان وجود دارد که بایستی از این ظرفیت در بخش‌های مختلف برای ایجاد اشتغال استفاده شود. مرادی با تاکید بر سهم شدن بخش‌های مختلف در اشتغالی، تصریح کرد: بخش خصوصی مانند شرکتی که بازسازی سردخانه را به عهده گرفته است، گام بلندی را در این حوزه برداشته است.



احمد مرادی نماینده مردم بندرعباس / مسعود پاکزاد- سرپرست اداره کل هماهنگی امور اقتصادی استانداری / نازنین زهرا مسرت مجری پروژه بازسازی سردخانه / حجت الاسلام علی اکبر میرزایی / اله مراد عقیقی پور مدیر کل بنادر و دریانوردی هرمزگان

در بندر شهید رجایی توسط شرکت آفاق جهان گستر بندر؛

## بازسازی بزرگترین سردخانه جنوب کشور کلید خورد



بازسازی بزرگترین سردخانه جنوب کشور و بزرگترین پایانه کانتینری شهید رجایی با ظرفیت ۲۰ هزار تن در بندر شهید رجایی بندرعباس آغاز شد. به گزارش خبرنگار روزنامه دریا، در این مراسم که احمد مرادی نماینده مردم بندرعباس، حاجی آباد، قشم، خیر و ابوموسی، مسعود پاکزاد سرپرست اداره کل هماهنگی امور اقتصادی استانداری هرمزگان، اله مراد عقیقی پور مدیر کل بنادر و دریانوردی هرمزگان، شیبانی، مدیر کل امور بانوان استانداری هرمزگان، ناهید سلیمانی احمدی مدیر کل قانون و امور حقوقی و نوجوانان هرمزگان، حجت الاسلام علیرضا فکری کودکان و نوجوانان هرمزگان، شرکت آفاق جهان گستر بندر به عنوان مجری بخش خصوصی این طرح گفت: فاز نخست این سردخانه به ظرفیت ده هزار تن در شش ماه آینده و فاز دوم و پایانی نیز تا شش ماهه دوم سال آینده به بهره‌برداری می‌رسد که این سردخانه با اشتغالی صد نفر و در زمینی به مساحت ۸۰۰ متر مربع با اعتبار ۵۰ میلیارد تومان (پروژه اولیه ۳۷ میلیارد تومان بوده که با افزایش قیمت ارز این رقم به ۵۰ میلیارد تومان افزایش می‌یابد) جهت ذخیره‌سازی تمام اقلام وارداتی و صادراتی و... که نیاز به سردخانه دارند، به بهره‌برداری می‌رسد.

مدیر کل بنادر و دریانوردی هرمزگان در این مراسم با قدردانی از خانم مسرت به عنوان مجری بازسازی سردخانه ۲۰ هزار تنی بندرعباس و اعلام حمایت از شرکت آفاق جهان گستر بندر اظهار امیدواری کرد ورود اولین کانتینر سردخانه ای را به این سردخانه در آینده ای نزدیک جشن گرفته شود. اله مراد عقیقی پور افزود: با اجرای این طرح همچنین اشتغالی پایدار و ارزش افزوده در صنایع استان را به همراه خواهد داشت. وی خاطر نشان کرد: انتظار می‌رود سرمایه‌داران، سرمایه‌گذاران و صنعتگران از ظرفیت‌های موجود استفاده نمایند و در این بخش سردخانه ای که بیش از دو دهه مغفول مانده بود ویکی از برنامه‌هایم، بهره‌برداری از این سردخانه بود که با ورود این شرکت بخش خصوصی این مهم محقق می‌شود که این پروژه، اولین پروژه ای سردخانه ای بزرگ کشور می‌باشد.

سرپرست اداره کل هماهنگی امور اقتصادی هرمزگان نیز با قدردانی از مشارکت خانم مسرت در اجرای این طرح، تاکید کرد بخش خصوصی در دنیا در بیشتر بخش‌ها حضور دارند که بایستی از بخش خصوصی در کشور حمایت شود تا با هزینه کمتری نسبت به اشتغالی و سرمایه‌گذاری اقدام نمایند. مسعود پاکزاد افزود: پروژه‌ها توسط بخش خصوصی سرعتر اجرا می‌شوند و بایستی این بخش مورد حمایت دولت





<div><b>پاکی</b> <b>کھڑکی</b></div>
یکشنبہ ۳۰ دئی ۱۳۹۷
۱۳ جمادی الاول ۱۴۴۰
سال ہجدهم شماره ۲۹۵۴

آشپزی
<b>مافین کدو سبز</b>
<span></span>

کوکوی کدو سبزی یکی از سنتی ترین کوکو هاست ولسی وقتی آنرا در قالبہاب مافینس بریزید و به آن گردو اضافه کنید میشود یک کوکوی امروزی یک کوکوی مغذی و مجلسی که خیلی سریع هم آماده میشود.

■ **مواد لازم برای مافین کدو سبز**

•سیب زمینی ..... یک عدد
•کدو و تخم مرغ از هر کدام..... یک عدد
•آرد.....چهار قاشق سویخوری
•کره .....دو قاشق سویخوری
•شیر.....یک پیمانه
•منک و فلفل .....به میزان لازم

■ **طرز تهیه مافین کدو سبز**

سسب زمینی و کدوھا را نگینی خرد کرده و در کره تفت می دهید تا کمی سرخ شود.

منک و فلفل مسی زئیم، در ظرف دیگری تخم مرغ ها، آرد و شسیر را با هم مخلوط کرده و می زئیم تا یک دستت شسود بعد به کدو اضافه می کنیم و هم می زئیم.

قالب مافین ها را چرب کرده و کمی آرد می پاشیم و مایه را در آنها می ریزیم و در فری که از قبل با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم شده به مدت ۲۵ دقیقه قرار می دهیم.
برای اطمینان از پخت داخل مافین خلال دندان وارد کرده اگر چیزی به آن نجسید آماده است.

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

مافین کدو سبزی با پنیر و کدو، در قالب مافین پخت شده

دوایه ها پر کاربردترین چاشنی ها برای

آشپزی ایرانی است. به همین بهانه در این مقاله به شما ۱۵دویه پر کاربرد و شرایط نگهداری صحیح آنها و خواص آن را به شما معرفی می کنیم.
اجزای جدایی‌ناپذیر آشپزخانه هستند اما لذت از طعم دلچسب غذاها تا حد زیادی با «دویه‌ها» بستگی دارد. دویه‌ها را باید مواد گیاهی دانست که برای عطر و طعم‌دهی به مواد غذایی افزوده می‌شوند که غالباً خواص دارویی نیز دارند. دویه که می‌توان «چاشنی» را معادل فارسی آن دانست، ممکن است دانه خشک، میوه، ریشه، پوست یا برگ‌های یک گیاه باشد که شناخت طعم و مزه هر کدام کنار میزان مصرف مناسب، لازمه بهره‌مندی از طعم دلچسب غذا خواهد بود.

دویه «کاری» در واقع ترکیبی از چند دویه است که در آشپزی هندی کاربرد دارد و نماد غذاهای این کشور است. البته نوعی برگ خوراکی با این نام نیز در آشپزی سریلانکا و جنوب هند استفاده می‌شود که متفاوت از دویه‌کاری است. زردچوبه و زنجبیل عامل رنگ کهربایی آن است و هلفل با زیره، هل، دانه‌های گشنیز و سننبلله، فلفل و خردل طعم بسیار مطبوعی پیدا می‌کند که رنگ

دویه «کاری» در واقع ترکیبی از چند دویه است که در آشپزی هندی کاربرد دارد و نماد غذاهای این کشور است. البته نوعی برگ خوراکی با این نام نیز در آشپزی سریلانکا و جنوب هند استفاده می‌شود که متفاوت از دویه‌کاری است. زردچوبه و زنجبیل عامل رنگ کهربایی آن است و هلفل با زیره، هل، دانه‌های گشنیز و سننبلله، فلفل و خردل طعم بسیار مطبوعی پیدا می‌کند که رنگ

صابون خانگی بهترین جایگزین برای صابون های شیمیایی است.
بسیه راحتی با مریکات و گیاهان معطری که در خانه دارید می توانید یک صابون خانگی معطر و مفید برای پوست تان درست کنید
صابونی که خود شما با دست‌های خودتان در منزل تهیه کرده‌اید می تواند هدیه کوچک اما با ارزشی برای نزدیک‌ترین افراد خانواده یا حتی دوستان‌تان باشد. صابونی که علاوه بر درخشندتر کردن پوست، عطر و رایحه عالی هم داشته باشد. اگر طرفدار مصرف صابون‌های دست‌ساز باشید خودتان به خوبی می‌دانید که این نوع صابون‌ها به هیچ عنوان ارزش‌قیمت نیستند و در حقیقت بعضی اوقات برای خرید یک تکه صابون کوچک باید هزینه نسبتاً زیادی پرداخت کنید. خبر خوب این است که در مطلب امروز با شیوه ساخت یک نوع صابون خانگی و دست‌ساز

صابون خانگی با روغن زردچوبه و روغن گلاب

## ۱۵ دویه پر کاربرد را بشناسید

دویه‌ها پر کاربردترین چاشنی ها برای

آشپزی ایرانی است. به همین بهانه در این مقاله به شما ۱۵دویه پر کاربرد و شرایط نگهداری صحیح آنها و خواص آن را به شما معرفی می کنیم.
اجزای جدایی‌ناپذیر آشپزخانه هستند اما لذت از طعم دلچسب غذاها تا حد زیادی با «دویه‌ها» بستگی دارد. دویه‌ها را باید مواد گیاهی دانست که برای عطر و طعم‌دهی به مواد غذایی افزوده می‌شوند که غالباً خواص دارویی نیز دارند. دویه که می‌توان «چاشنی» را معادل فارسی آن دانست، ممکن است دانه خشک، میوه، ریشه، پوست یا برگ‌های یک گیاه باشد که شناخت طعم و مزه هر کدام کنار میزان مصرف مناسب، لازمه بهره‌مندی از طعم دلچسب غذا خواهد بود.

دویه «کاری» در واقع ترکیبی از چند دویه است که در آشپزی هندی کاربرد دارد و نماد غذاهای این کشور است. البته نوعی برگ خوراکی با این نام نیز در آشپزی سریلانکا و جنوب هند استفاده می‌شود که متفاوت از دویه‌کاری است. زردچوبه و زنجبیل عامل رنگ کهربایی آن است و هلفل با زیره، هل، دانه‌های گشنیز و سننبلله، فلفل و خردل طعم بسیار مطبوعی پیدا می‌کند که رنگ

صابون خانگی با روغن زردچوبه و روغن گلاب

### بانوی دیا

به دست آوردن میخک باید جوانه گل میخک (قبل از ظاهر شدن گلبرگ‌ها) بریده و خشک شود. این دویه از قرن‌ها پیش در آسیا و سپس

هل در اروپا هستند اما هل جایگاه ویژه‌ای در آشپزی هند و خاورمیانه دارد و ساکنان لبنان و سنسوریه برای معطر شدن قهوه نیز از آن استفاده می‌کنند. کنار عطر دلپذیر هل، دمنوش آن پس از صاف شدن، محرک خوبی برای سیستم گوارشی است و در رفع گرفتگی‌ها تاثیر دارد. در کل، هل ۳نوع است؛ که هل سبز که معطر تر نوع آن است، هل سیاه یا قهوه‌ای که عمدتاً در تهیه دویه کاری کاربرد دارد و هل سفید که به‌طور طبیعی، به این رنگ نیست و پس از رنگ‌بری هل سبز به دست می‌آید. غالباً برای لذت از طعم و عطر هل، توصیه به دم کردن دانه‌های هل می‌شود اما ممکن است جدا کردن سالم دانه‌ها کمی مشکل به نظر برسد. کافی‌الست به کیسول هل نگاه کنید؛ انتهای آن دمگل کوچکی است که اگر کمی پایین‌تر از آن برش بزنید، پوسته شکافته می‌شود و می‌توان دانه‌ها را سالم برداشت. ماندگاری هل نیز مانند دیگر دویه‌ها نیاز به ظرف بدون منفذ و دوری از رطوبت دارد و کیسول‌های هل را به این ترتیب می‌توان حتی چند سال نگه داشت و از عطر آن لذت برد.

«میخک» همان طور که از نامش پیداست، ظاهری ششپه میخ ریز با اندازه‌های حدود ۱/۵ سانتی‌متر و رنگ قهوه‌ای تیره دارد. درواقع برای این ظرف کار آسانی نخواهد بود. کمی روغن در قالب اسیری کنید و روغن اضافی را پاک کنید.
وقتی صابون آب شد (بگذارید برای چند دقیقه خشک شود) قبل از اینکه خیلی خنک گیاهان و مریکات است به آن اضافه کنید. تمامی مواد را خوب هم بزنید تا ته ظرف متممین نشود. زمانی که مخلوط به رنگ دلخواه‌تان درآمد، دیگر مسواد را هم بزنید (هر چه مواد را بیشتر هم بزنید رنگ صابون تیره‌تر خواهد شد). سپس مواد را در قالب بریزید و برای مدت زمان ۱ ساعت در جای ثابت قرار دهید تا کاملاً خودش را بگیرد. بعد از گذشت زمان لازم، قالب را در فریزر قرار دهید و بگذارید برای ۱ ساعت یا بیشتر در آن بماند طوری که با کمی فشار صابون از قالب جدا شود. و وسیله یک چاقوی تیز صابون را به سه قسمت دلخواه برش بزنید (صابون دست‌ساز شما برای مدت زمان ۳ ماه قابل استفاده است).

صابون خانگی با روغن زردچوبه و روغن گلاب

دوایه ها پر کاربردترین چاشنی ها برای

آشپزی ایرانی است. به همین بهانه در این مقاله به شما ۱۵دویه پر کاربرد و شرایط نگهداری صحیح آنها و خواص آن را به شما معرفی می کنیم.
اجزای جدایی‌ناپذیر آشپزخانه هستند اما لذت از طعم دلچسب غذاها تا حد زیادی با «دویه‌ها» بستگی دارد. دویه‌ها را باید مواد گیاهی دانست که برای عطر و طعم‌دهی به مواد غذایی افزوده می‌شوند که غالباً خواص دارویی نیز دارند. دویه که می‌توان «چاشنی» را معادل فارسی آن دانست، ممکن است دانه خشک، میوه، ریشه، پوست یا برگ‌های یک گیاه باشد که شناخت طعم و مزه هر کدام کنار میزان مصرف مناسب، لازمه بهره‌مندی از طعم دلچسب غذا خواهد بود.

دویه «کاری» در واقع ترکیبی از چند دویه است که در آشپزی هندی کاربرد دارد و نماد غذاهای این کشور است. البته نوعی برگ خوراکی با این نام نیز در آشپزی سریلانکا و جنوب هند استفاده می‌شود که متفاوت از دوی



<div><div><span><span> </span></span></div><div><div>ح</div></div></div>
یکشنبه ۳۰ دی ۱۳۹۷
۱۳ جمادی الاول ۱۴۴۰
سال هجدهم شماره ۲۹۵۴
<div><span> </span><span> </span>▪<span> </span>خبری</div>
<div> <div><div><span><span> </span></span></div><div><span>با حضور جمع کثیری از بسیجیان صورت گرفت</span></div></div></div> <p><b>مجمع عمومی سالمیانه‌ها شرکت تعاونی تولید</b></p>

مسئول نظام های بهره برداری سازمان تعاون روستایی هرمزگان از برگزاری مجمع عمومی سالمیانه انتخاب هیئت مدیره و بازرسان شرکت تعاونی تولید ایثارگران سیدجوزر خبر داده.گزارش روابط عمومی سازمان تعاون روستایی هرمزگان، محمدرضا ماندگاری از برگزارای مجمع عمومی سالمیانه انتخاب هیئت مدیره و بازرس شرکت تعاونی تولید روستایی ایثارگران سیدجوزر از توابع بخش مرکزی شهرستان حاجی آباد خبر داد. وی تصریح کرد: این مجمع با حضور ۶۰ نفر از اعضاء شرکت و با حضور فرمانده ناحیه مقاومت سپاه حاجی آباد، نمایندگان تعاون روستایی شهرستان حاجی آباد در محل حوزه المهدی برگزار شد.ماندگاری خاطر نشان کرد: در این جلسه نسبت به انتخاب ۵ نفر اعضای اصلی و ۲ نفر اعضای علل بدل هیئت مدیره برای مدت ۳ سال و بازرسان برای مدت یکسال و همچنین وضعیت بدهی های شرکت و فعالیت اعضا تصمیم گیری شد.مسئول نظام های بهره برداری استان با بیان اینکه ۲۳ تعاونی تولید تحت پوشش نظام بهره برداری دراستان فعالیت می کنند، خاطر نشان کرد: تعاونی تولید ایثارگران سیدجوزر نیز یکی از این شرکت ها بوده که با هدف اصلاح ساختار نظام بهره برداری کشاورزی، ارتقا بهره وری عوامل تولید، تحقق کشاورزی پایدار و کمک به اقتصاد اعضا با تعداد ۱۲۰ نفر از بسیجیان و ایثارگران حوزه المهدی با ۱۲۰۰ هکتار زمین کشاورزی و ۱۲ حلقه چاه تشکیل شد.وی ضمن انتقاد از عملکرد شرکت در سنوات گذشته اظهار امیدواری کرد منتخبین جدید بعنوان نمایندگان اعضا در جهت پویایی و توسعه شرکت گام های موزی بردارند.سرنگ میرزاده فرمانده سپاه حاجی آباد نیز در این جلسه ضمن تشکر از حضور حداکثری اعضا در این مجمع خواستار فعالیت و حضور بیشتر اعضا شد.فرمانده سپاه ناحیه حاجی آباد اجرای منویات رهبری، توسعه اقتصاد مقاومتی، احیا و توسعه کشاورزی در شهرستان، تثبیت جمعیت و ایجاد اشتغال را از اهداف بنیشتیانی سپاه از این تعاونی ها دانست و اظهار کرد: با حمایت از این تشکل ها می توان کشاورزی درستی در جهت توانمند سازی اقتصاد محلی و تثبیت کارآفرینی بر اساس پیاده سازی اقتصاد مقاومتی عملی کرد.وی افزود: منابع آب و زمین ارزشمند این شرکت می تواند با بهره برداری بهینه، تحول اقتصادی چشمگیری در منطقه ایجاد کند.

<b>آغاز عملیات اجرایی طرح تامین و آبرسانی شهر رویدر</b>
<p>▪ عملیات اجرایی طرح تامین و آبرسانی شهر رویدر شهرستان بندرخمیر با حضور فریدون همتی استاندار هرمزگان آغاز شد.</p> <p>این طرح شامل بخش دوم انتقال آب کهورستان به رویدر به طول ۱۴ کیلومتر، توسعه شبکه آب شسهرک نور رویدر به طول چهار هزار و ۲۰۰ متر و پروژه تکف شبکه چهار حلقه از چاه های کهورستان و رویدر است. به گزارش روابط عمومی استانداری هرمزگان، این طرح با اعتباری بالغ بر ۱۹۶ میلیارد ریال اجرایی می شود.</p>

## صید ۵ هزار ساردین ماهی از آب‌های جاسک

از ابتس‌دای فصل صید تاکنون ۵ هزار و ۳۰۰ تن ساردین ماهی از آب‌های ساحلی شهرستان جاسک صید شده است.

رئیس شیلات شهرستان جاسک گفت:این میزان صید نسبت به مدت مشابه پارسال ۱۲ درصد بیشتر است.

علی رضانی با بیان اینکه فصل صید ساردین ماهی

از اوایل مهر آغاز شده و تا فروردین سال آینده ادامه دارد، تصریح کرد: عمده ماهیان صید شده به چهار کارخانه یودر مردم ماهی استان ارسال و بقیه برای مصرف به شهرهای بندرعباس، میناب و بنگاگرد

#### امام جمعه قشتم:

## تولید محتوای انقلابی خنثی کننده دسیسه‌های دشمنان است

امام جمعه قشم، وظیفه رسانه‌ها در آستانه ۴۰سالگی انقلاب را بسیار خطیر دانست و گفت: خنثی‌سازی دسیسه‌های دشمن از طریق تولید محتوای انقلابی، در شمار مهم‌ترین این وظیفه‌ها قرار دارد.

حجت‌الاسلام والمسلمین میثم تارم در خطبه‌های نماز جمعه این هفته شهرستان قشم اظهار داشت: در آستانه ۴۰سالگی انقلاب اسلامی ایران شاهد تشدید تحرکات دشمن برای کمربنگ کردن جشن انقلاب هستیم.وی با بیان اینکه دشمن از طریق جنگ روانی–تلفیاتی به دنبال هموسازی و تسلط بر افکار عمومی است، افزود: هوشیاری مردم و مسوولان بار دیگر دشمنان را ناکام می‌گذارد و جشن چهلمین سالگرد پیروزی انقلاب بویژه راهپیمایی ۲۲ بهمن‌ماه با شکوهی وصف ناشدنی برگزار خواهد شد.امام جمعه قشم تصریح کرد: سفر هفت روزه وزیر امور خارجه آمریکا به کنسروشهرای حاشیه خلیج‌فارس نیز، در راستای کمربنگ جلوه دادن ۴۰سالگی انقلاب اسلامی ایران از طریق پیشبرد میحت ایران هراسی و کاهش نفوذ منطقه‌ای ایران بود که ناکام ماند.

حجت‌الاسلام والمسلمین تارم اضافه کرد: حضور جمهوری اسلامی ایران در کشورهای منطقه به‌واسطه درخواست این کشورها انجام شده و دشمنان سعی دارند این حضور را به وضعیت اقتصادی معیشتی مردم گره بزنند تا از این طریق بتوانند قدرت و نفوذ منطقه‌ای ایران اسلامی را کاهش دهند.

وی با اشاره به گسترش روز افزون دسیسه‌های دشمن برای جدا کردن مردم و انقلاب از یکدیگر، ادامه داد: سیاه‌نمایی و شایعه‌پراکنی یکی دیگر از توطئه‌های دشمن است که سبب می‌شود مسوولیت مدیران جامعه در این برهه از زمان بسیار سنگین‌تر از گذشته شود.امام جمعه شهرستان قشم گفت: مسوولان باید گفتار و کردار خود را مراقبت کنند تا خدای ناکرده گامی در راستای سیاست‌های دشمن برندارند و سوز‌های برای بهره‌بردارای بر علیه مردم و نظام اسلامی به دست دشمن

#### نمایندگی روزنامه دریا در بوشهر

**جعفری –خیابان امام خمینی روبروی استانداری خیابان بعثت مقابل حسینیه ابوالفضل پلاک ۱۰۴ دفتر**

**هفته نامه جنوب امروز**

شماره تماس : ۰۷۲۳۳۵۹۸۱۱

استاندار هرمزگان نیروی انسانی را یکی از توانمندی های خوب بخش رویدر دانست و گفت: ظرفیت های بسیاری در این بخش وجود دارد که بالاترین آنها نیروی انسانی مستعداست.

دکتر فریدون همتی در سخنانی در جمع مردم

بخش رویدر شهرستان بندرخمیر با بیان اینکه رویدر به شهر نخل و قلم معروف است، عنوان کرد: باید شخصیت های برجسته و طبیعت زیبای این منطقه معرفی شوند.

وی نیروی انسانی را یکی از توانمندی های خوب بخش رویدر دانست و افزود: ظرفیت های بسیاری

#### استاندار هرمزگان:

## طبیعت زیبای رویدر به گردشگران معرفی شود

در این بخش وجود دارد که بالاترین آنها نیروی انسانی مستعد است.

استاندار هرمزگان ادامه داد: نخلستان های رویدر می تواند بهترین مکان برای جذب گردشگر باشد

و ایجاد حرکت در بخش گردشگری این منطقه باید بزرگی در این منطقه در حال انجام است.

وی گفت: سساماندهی رودخانه شهر رویدر پروژه پیگیری شود.

#### امام جمعه کیش:

### چرا مدیران کیش بایداز دیگر شهرها انتخاب شوند؟

دریابانی کیش، گفت: رفتارهای خوب مدیریت قبلی را با شتاب بیشتری ادامه دهید، در حوزه مبارزه با معضلات اجتماعی و مبارزه با مفاسد تلاش کنید، در علم در یازده برابر دنیا هستید، این نشان‌دهنده مسئله حفظ حجاب کتاه نباید و قانون حجاب را مو به‌م اجرا کنید.وی تصریح کرد: یکی از اقدامات خوب سردار اشتری فرمانده ناجا، انتخاب فرمانده انتظامی کیش از بین فرماندهان جزیره بود، به این حسن انتخاب تبریک عرض می‌کنیم.

به‌گزارش فارس، حسن‌زاده گفت: مردم جزیره حرفشان این است که در خود کیش نیروهای متدین، خلاق، مدیر و مدبر داریم و می‌توانند جزیره را اداره کنند، چرا باید از شهرهای دیگر و مناطق دیگر نیروهای با هزینه گزاف تحمیل بر جزیره شوند؟

معرفه فرماندهی انتظامی ویژه کیش زد و تصریح کرد: سرهنگ جهانبخش افسری انقلابی، مومن و تحصیل‌کرده مأموریت‌شان در جزیره به پایان رسید

و سرهنگ جمالی افسری وظیفه شناس، مذهبی و انقلابی این وظیفه را تحویل گرفت. وی عنوان کرد: از جهانبخش تشکر می‌کنیم، در حوزه امنیت اخلاقی بخش مهمی از این خطبه به بیست مورد از آثار اعمال با استناد به بیست و یک قرآن اشاره کرده است که در واقع نحوه تفسیر قرآن را به ما می‌آموزد.حجت‌الاسلام حسن زاده در ادامه به تیریک به سرهنگ علی اصغر جمالی فرمانده جدید انتظامی و مدیران از کیش تبریک گفت.

از سال قبل برگزار کردند. معاون سیاسی امنیتی استانداری هرمزگان در پایان خاطرنشان کرد: با برگزاری این مسابقات در سال‌های آینده، جهانیان از جام هرمز به عنوان یک نماد بزرگ یاد خواهند کرد.

اینکه نمره خوبی از این رویداد گرفتید اظهار داشت: امیدوارم سال آینده مسابقات جام هرمز به صورت بین‌المللی برگزار شود. وی ادامه داد در شرایطی که اقتصاد کشور راضی کننده نیست اما ایسانسر این مسابقات یعنی شرکت بناگستر کرانه این ماراتن را فراموش نکرد و با جوایز ارزشمندی قوی‌تر محمودرضا امباری افزود: باید در برگزرای این جام از

## شهرستان



بسیار مهمی است و کمک خواهیم کرد تا هفته دولت سال جاری کار ساماندهی و ایجاد بلوار در کنار آن به اتمام برسد.

استاندار هرمزگان خاطر نشان کرد: جا به جایی افرادی که خانه های آنها در این شهر در خطر ریزش کوه قرار دارد نیز به سرعت انجام شود.

به گزارش روابط عمومی استانداری هرمزگان، همتی با بیان اینکه ارتباط مردم با مسئولان یکی از برکات نظام جمهوری اسلامی ایران است، اضافه کرد: مردم صاحب انقلاب و نظام هستند و همه ارکان این کشور متکی به رای مردم است و این بالاترین و بزرگترین برکت انقلاب اسلامی است.

#### فرماندار بستک:

## دهیاران از ظرفیت خیران استفاده کنند

فرماندار بستک به ظرفیت خیرین شهرستان اشاره داشت و از دهیاران خواست تا از این ظرفیت برای عمران و آبادانی روستا استفاده کنند.

سید شمس الدین حسینی قتالی در همایش دهیاران با اشاره به چهلمین سالگرد پیروزی انقلاب اسلامی اظهار داشت: دشمنان نظام مقدس جمهوری اسلامی ایران، همیشه درصدد ضربه زدن به این نظام بوده و امروز با هدف قراردادن اقتصاد کشور می‌خواهند آرامش ما را برهم بزنند که با شکست مواجه شده‌اند.

وی با اشاره به نزدیک بودن چهلمین سالگرد پیروزی شکوهند انقلاب اسلامی بر ره جگه باشکوه تر برگزار شدن مراسمات و برنامه های این ایام تاکید کرد.

فرماندار بستک در ادامه به ظرفیت خیرین شهرستان اشاره داشت و از دهیاران خواست تا از این ظرفیت برای عمران و آبادانی روستا استفاده کنند.

وی اضافه کرد: دهیاران باید روحیه انتقادپذیری

مسئولین فدراسیون دو و میدانی ایران، شرکت بنا گستر کرانه، هیئت دو و میدانی استان، بخشدار و مردم خوب و خوگرم و مهمان‌نواز جزیره هرمز صمیمانه تقدیر و تشکر کنن.

رئیس فدراسیون دوومیدانی کشور هم با تقدیر از برگزارکنندگان و مردم مهمان‌نواز هرمز گفت: مسابقات اسمال در جزیره هرمز از هر نظر نسبت به سال گذشته متفاوت بود و با کیفیت بهتر برگزار شد و مردم هم شناخت بهتری از این مسابقه پیدا کردند.

دیدار با فرماندار و امام جمعه شهرستان پارسیان،دیدار با تعاونی های صیادی و بررس مسائل روز آنها و بازدید از بنادر

صیادی و ظرفیت های آبری پروری این شهرستان از جمله اقدامات انجام شده در سفر مدیر کل شیلات هرمزگان به شهرستان پارسیان بود.

لازم بذکر است در این دیدارها درخصوص فراهم سازی زمینه های اشتغال جوانان در راستای اعطای مجوز صید ، مجوز نقل و انتقال لنج های صیادی از استانهای همجوار به پارسیان ،تهیه طرح پرورش میگو در ساحل غرب پارسیان به مساحت هزار و ۵۰۰ هکتار و ساماندهی شناورها و قایق های صیادی بدون مجوز بحث و گفتگو شد.

بررسی مسائل روز آنها و بازدید از بنادر

بیمه ای خدمات پرستاری در منزل در سراسر کشور برخوردار شوند.
دکتر مریم حضری از شروع روند پریشدن جمعیت کشور خبر داد و افزود: در ۲۰ سال آینده با توجه افزایش میزان سنی جامعه و افزایش هزینه های بیمارستان و کمبود نیروی متخصص، مراکز پرستاری در منزل، نیاز جامعه خواهند بود و به سرعت رشد خواهند کرد.

وی ادامه داد: هم اکنون حدود یک هزار مرکز پرستاری در منزل در کشور فعال بوده و ۳۰۰ مرکز نیز در حال اخذ مجوز هستند. بنا به گفته دکتر حضری، به صورت استاندارد به ازای هر ۱۰ هزار نفر جمعیت، یک مرکز پرستاری در منزل مورد نیاز است.
به گزارش دبیران اولین مرکز پرستاری در منزل در جزیره کیش با سرمایه گذاری بخش خصوصی فعالیت خود را آغاز کرد.

بهداشت، درمان و آموزش پزشکی کشور، خانم دکتر مداح، پیشکسوت و مادر پرستاری کشور با ۶۷ سال سابقه خدمت پرستاری، دکتر مظفری مدیرعامل سازمان منطقه آزاد کیش، امام جمعه کیش، امام جمعه اهل تسنن، دکتر امریکایی ریاست بیمارستان کیش و مسئولان محلی برگزار شد.

معاون پرستاری وزارت بهداشت، درمان و علوم پزشکی در حاشیه افتتاح اولین مرکز پرستاری در منزل در جزیره کیش با اعلام این خبر گفت: به زودی عموم مردم می توانند از پوشش

بهداشت، درمان و آموزش پزشکی کشور، خانم دکتر مداح، پیشکسوت و مادر پرستاری کشور با ۶۷ سال سابقه خدمت پرستاری، دکتر مظفری مدیرعامل سازمان منطقه آزاد کیش، امام جمعه کیش، امام جمعه اهل تسنن، دکتر امریکایی ریاست بیمارستان کیش و مسئولان محلی برگزار شد.

معاون پرستاری وزارت بهداشت، درمان و علوم پزشکی در حاشیه افتتاح اولین مرکز پرستاری در منزل در جزیره کیش با اعلام این خبر گفت: به زودی عموم مردم می توانند از پوشش

#### فرماندار سیریک تاکید کرد

## لزوم افزایش مطالبه‌گری برای حل مشکلات مردم

شهرستان‌های سیریک، جاسک و میناب در شرق استان نیز توسعه خواهند یافت.برتایبان بیان‌کرد: مسوولان ادارات نیاز به تحرک بیشتری دارند و باید برای حل مشکلات مردم با برنامه و هدفمند فعالیت کنند و علاوه بر رصد مشکلات مردم، در بین مردم باشند و با کمک بخش مردمی، مشکلات را بر اساس اولویت‌ها رفع کنند.وی اضافه کرد: تلاش مدیران در پایان باید به نتیجه ختم نشود و اگر مسوولی به مردم قول می‌دهد باید تا حصول نتیجه، آن را پیگیری کند.فرماندار سیریک عنوان کرد: از توانمندی‌های شهرستان برای حل مشکلات مردم استفاده نشود و مطالبه‌گری با هدف حل مشکلات مردم تقویت شود.

فرماندار سیریک گفت:از توانمندی‌های شهرستان برای حل مشکلات مردم و توسعه استفاده شود.

عبدالله برتایبان در دهمین جلسه شورای اداری اظهار داشت: شهرستان سیریک در مسیر توسعه قرار دارد و می‌بایست به این مسیر شتاب بخشید.وی با اشاره به چهلمین سالگرد پیروزی انقلاب اسلامی افزود: مسوولان باید در راستای معرفی دستاوردهای چهل ساله نظام مقدس جمهوری اسلامی ایران به مردم در حوزه‌های مختلف بکوشند و تفاوت‌های قبل از انقلاب و چهل ساله انقلاب به مردم تبیین کنند.فرماندار سیریک تصریح کرد: نگاه رهبر فرزانه انقلاب به سواحل مکران نگاهی توسعه‌محور است و با توسعه این سواحل،

## روابط عمومی اداره کل

## منابع طبیعی و آبخیزداری

## هرمزگان



## انجمن اولاد

## بازرسی و بازرسی

## بازرسی و بازرسی

#### بازرسی و بازرسی



