تلاش دانشمندان ژاپنی برای شبیه‌سازی عملکرد مغز با کامپیوتر

به گزارش باشگاه خبرنگاران، وزارت بهداشت و کار ژاپن در حال آماده شدن برای راه‌اندازی پروژه‌ای برای شبیه‌ســـازی عملکرد مغز انسان با استفاده از یک ابر رایانه در سال ۲۰۲۴ هستند.

دانشـــمندان ژاپنی در حال آماده شدن برای شبیه‌ســـازی عملکرد مغز با یک ابر کامپیوتر هستند.

وزارت بهداشـــت و کار ژاپن در حال آماده شـــدن برای راه‌انـــدازی پروژه‌ای برای شبیه‌سازی عملکرد مغز انسان با استفاده از یک ابر رایانه در سال ۲۰۲۴ هستند.

طبق این گزارش، دانشـــمندان ژاپنی پایگاهی را تشـــکیل خواهند داد که شامل اطلاعاتی در مورد وضعیت بیماران محلی و نتایج آزمایش‌ها روی میمون‌ها خواهد بود. ســـپس ابر رایانه این اطلاعات را تجزیه و تحلیل کرده و براساس آن مدلی از مغز ایجاد خواهد کرد.

پژوهشـــگران قصد دارند از مدلی که به دست خواهند آورد، برای کشف علل زوال عقل و افسردگی و همچنین تمایل به آزمایش داروهایی که در حال توسعه هستند، استفاده کنند.

پیش‌بینی می‌شود مطالعه‌ای که در چارچوب پروژه فوق‌الذکر انجام می‌شود، حدود ۶ سال به طول انجامد.

وزارت بهداشـــت ژاپن در نظر دارد برای این منظور بودجه اضافی ۱۰ میلیارد ین معادل حدود ۷۰ میلیارد دلار جذب کند.

طرز تهیه چلو گوشت

چلو گوشت یکی از انواع غذاهای قدیمی و بسیار پرطرفدار ایرانی است که از غذاهای مجلسی خاص هم محسوب می‌شود. به این دلیل می‌گوییم غذای مجلسی خاص، چون چلوگوشت از غذاهای گران‌قیمت محسوب می‌شـــود و فقط در مجالس مهم مورد استفاده قرار می‌گیرد. این غذای خوش‌مزه را می‌توانیم به ســـلیقه خود با گوشـــت گوساله یا گوشت گوسفندی تهیه کنیم. البته همان‌طور که مطمئناً می‌دانید چلو گوشت درست‌شده با گوشت گوسفندی خوش‌مزه‌تر و لذیذتر می‌باشد و به همین دلیل این غذا معمولاً با گوشـــت گوســـفندی تهیه می‌شود، برای مشاهده آموزش طرز تهیه چلو گوشت در ادامه با ما همراه باشید.

مواد لازم برای ۴ نفر

گوشت گردن گوسفندی: ۱ عدد
پیاز: ۲ عدد بزرگ
زعفران: ۶ قاشق غذاخوری
چوب دارچین: ۱عدد
برگ بو: ۴ عدد
سیر: ۲ عدد
رب گوجه‌فرنگی(اختیاری): ۲ قاشق غذاخوری
نمک و فلفل سیاه: به اندازه کافی
زردچوبه و روغن: به اندازه کافی

طرز تهیه

مرحله اول

برای تهیه چلو گوشـــت مجلسی ابتدا پیازها را به صورت خلالی درشت خـــرد می‌کنیم و به همراه مقداری روغن مایع در یک قابلمه مناســـب می‌ریزیـــم، در ادامه قابلمه را روی حرارت ملایم قرار داده و پیازها را به خوبی تفت می‌دهیم تا سبک و شفاف شوند.

مرحله دوم

در ادامـــه مقـــداری زردچوبه بـــه پیازها اضافه می‌کنیـــم و خوب تفت می‌دهیم تا پیاز و زردچوبه یک‌دست شوند. حالا قابلمه را از روی حرارت بر می‌داریم و کنار می‌گذاریم. در ادامه گوشـــت گردن گوسفندی را به خوبی تمیز کرده و می‌شوییم.

مرحله سوم

پس از این کار گوشـــت را به قابلمه حـــاوی پیاز اضافه می‌کنیم. پس از اینکه قابلمه را مجدداً روی حرارت ملایم قرار دادیم گوشت را با پیاز تفت می‌دهیم تا گوشـــت تغییر رنگ دهد و کمی سرخ شود، توجه کنید که زیاد تفت دادن گوشت باعث سفت شدن آن می‌شود.

مرحله چهارم

توجه داشـــته باشـــید که اضافه کردن رب گوجه‌فرنگی به چلو گوشت اختیاری اســـت؛ البته در دستور اصلی چلو گوشت هم رب گوجه‌فرنگی وجود ندارد و معمولاً فقط در دستورهای خانگی از رب گوجه‌فرنگی در این غذا استفاده می‌شود.

مرحله پنجم

در صورتی که می‌خواهید چلو گوشت خود را با رب گوجه‌فرنگی درست کنید رب گوجه‌فرنگی را پس از تفت دادن گوشت به قابلمه اضافه کنید و خـــوب تفت دهید تا طعم و بوی خامـــی رب گوجه‌فرنگی گرفته و به طور کامل سرخ شود.

مرحله ششم

پس از اینکه رب گوجه‌فرنگی را خوب تفت دادیم ۸ لیوان آب به قابلمه اضافه می‌کنیم و حرارت زیر قابلمه را زیاد می‌کنیم تا آب ســـریع‌تر به جوش بیاید. پس از اینکه آب درون قابلمه جوش آمد حرارت را ملایم‌تر می‌کنیم تا گوشت با حرارت ملایم بپزد.

مرحله هفتم

در این مرحله ســـیرها را پاک می‌کنیم و به همراه برگ بو و دارچین به قابلمه اضافه می‌کنیم. در صورت تمایل می‌توانیم چند بوته سیر هم به صورت کامل به قابلمه اضافه کنیم، توجه داشته باشید که به دلیل وجود زعفران و دارچین اصلاً بوی سیر احساس نمی‌شود.

مرحله هشتم

در این مرحله در قابلمه را می‌گذاریم و حرارت زیر قابلمه را کم می‌کنیم، ســـپس اجازه می‌دهیم گوشت با حرارت بسیار ملایم بپزد. توجه داشـــته باشید که هر چقدر گوشت با حرارت ملایم‌تری بپزد در پایان چلو گوشت خوش‌مزه‌تر و لذیذتری خواهیم داشت.

مرحله نهم

حدود ۳ تا ۴ ساعت زمان برای پخت گوشت با حرارت ملایم نیاز است. در ۳۰ دقیقه پایانی پخت گوشت نمک و فلفل سیاه آن را اندازه می‌کنیم و پس از اینکه چلو گوشـــت آماده شد آن را با پیاز داغ و زرشک تزیین کرده و با برنج آبکش ساده یا باقالی پلو سرو می‌کنیم.

نکات پخت چلو گوشت

طرز تهیه چلو گوشت بدون رب

در دســـتور اصلی چلو گوشـــت رب گوجه‌فرنگی وجود نـــدارد و این غذا معمولاً به صورت زعفرانی تهیه می‌شـــود، اما بعضی‌ها احساس می‌کنند که رب گوجه‌فرنگی باعث می‌شود تا چلو گوشت طعم و رنگ بهتری بگیرد.

البته همان‌طور که در بالا اشاره شده استفاده از رب گوجه‌فرنگی بیشـــتر در دستورهای خانگی به کار می‌رود. تقریباً تمام رستوران‌ها و هتل‌های درجه یـــک برای تهیه چلو گوشـــت از رب گوجه‌فرنگی استفاده نمی‌کنند.

اگر تمایل ندارید چلوگوشت را با رب گوجه رنگی تهیه کنید کافی است رب گوجه‌فرنگی را از لیست مواد حذف کنید و در پایان پخت گوشت در زمان اضافه کردن نمک و فلفل سیاه ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری زعفران دم‌کرده بیشتر به آن اضافه کنید.

طرز تهیه چلو گوشت در زودپز

تهیه چلو گوشـــت در زودپز باعث می‌شود این غذا را در مدت زمان یک ساعت درست کنیم، برای پخت چلو گوشت در زودپز ابتدا گوشت و پیاز را مانند دستور بالا تفت دهید و سپس به همراه چند لیوان آب، برگ بو، چوب دارچین و سیر به زودپز منتقل کنید.

گوشت گردن در زودپز حدود یک تا یک ساعت و سی دقیقه زمان نیاز دارد تـــا به طور کامل بپزد. در زمان‌هایی که محدودیت زمانی دارید هم می‌توانید با این روش خیلی سریع چلو گوشت تهیه کنید، البته سرعت پخت روی کیفیت غذا تأثیر منفی می‌گذارد.

طرز تهیه چلو گوشت با گوشت گوساله

بهترین نوع گوشـــت برای پخت این غذا، گوشـــت گردن یا ماهیچه گوســـفندی است، اما اگر از گوشـــت تازه گوساله هم استفاده کنید، می‌توانید چلوگوشـــت خوش‌مزه‌ای طبخ کنید. گوشـــت گوساله اگر تازه نباشـــد ممکن است چلو گوشت شـــما پس از پخت کمی سفت شـــود. توصیه ما این اســـت که برای تهیه چلو گوشـــت با گوشت گوســـاله از گوشت سردست اســـتفاده کنید. در صورت تمایل برای تهیه چلو گوشت با گوشت گوساله بهتر است که مقداری عصاره قلم یا گوشت گوســـفندی هم به غذا اضافه کنید تا طعم خوش‌مزه‌تری داشته باشد.

رنگ‌آمیزی کنید

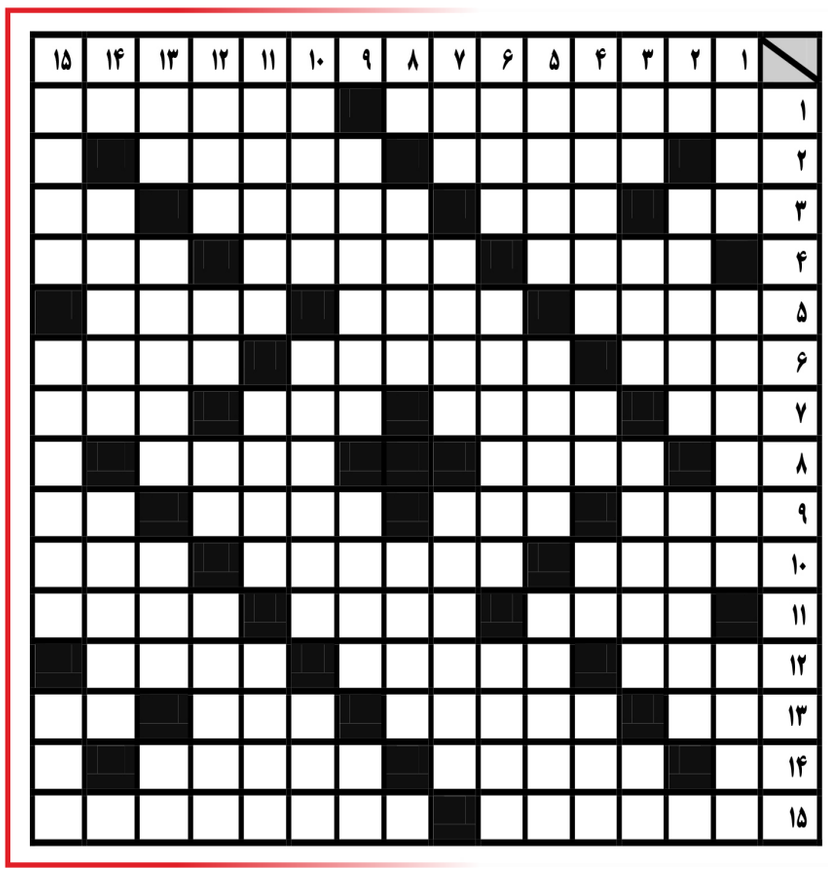
جدول شماره ۱۷۵۰

افقی

۱- از توابع اســـتان فارس؛ از پیامبران بنی اســـراییل ۲- نامی برای پسران؛ شهر و استانی در کشـــورمان ۳- شانه؛ حرف اول؛ انتها؛ کجا ۴- ویرایش؛ کشور عزیزمان؛ نگهدارنده ۵- برادری؛ حیثیت و اعتبار؛ از انواع ورزش‌های توپ و راکت ۶- عمل شایسته؛ پابرجا؛ خواهش ۷- همه؛ فرزند مؤنث؛ از دستگاه‌های موسیقی ایرانی؛ اشاره به نزدیک ۸- پول سابق آلمان؛ اولین فصل سال ۹- از رنگ‌های سرد؛ قدح و کاسه؛ شکوه و بزرگی؛ ضمیر انگلیسی ۱۰- تکیه‌گاه ؛ معروف؛ نخست ۱۱- فرق سر؛ طلایی؛ چند امین ۱۲- انگور عرب؛ گیاه خورشتی؛ مار زهراگین ۱۳- از توابع تهران؛ از دســـت دادن تعادل روانی؛ لقب اشرافی اروپایی؛ جنس مذکر ۱۴- کشوری در آمریکای جنوبی؛شاعر سده ششـــم و مؤلف «حدیقه‌الحقیقه» ۱۵- ریحان؛ فیلمی از مهشید افشارزاده با نقش‌آفرینی شهاب حسینی و دیبا زاهدی

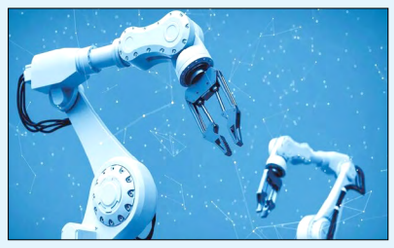
عمودی

۱- دمع؛ نابودی؛ میزان شـــعر ۲- دیرکرد؛ از خوراکی‌های دلچســـب تابســـتانی ۳- یازده؛ آلت نخ‌تابی؛ شهرســـتانی در اســـتان هرمزگان؛ ناپیدا ۴- دریافتن؛ تصدیق روسی؛ مروارید درشت؛جشن و شـــادمانی ۵- نمایشنامه‌ای از ویلیام شکسپیر؛ دنیای باقی؛ شکوه و بزرگی ۶- نـــوار هفت‌رنگ نور؛ همراه نعلبکی؛ ســـهل ۷- ســـنگریزه؛ دم‌بریده؛ نهاد و تشـــکیلات ۸- تابع؛ مادر حضرت عیســـی(ع) ۹- محل استحمام خودرو؛ ارمغان؛ رود اروپایی ۱۰- بحر؛ میگو؛ کشـــتی و غراب ۱۱- در آن خیانت روا نیســـت؛ پیشوا؛ اصول و ترکیب ۱۲- برکت سفره؛ الفبای موســـیقی؛ پیش‌درآمد آشغال؛ جاودانگی ۱۳- پول آسیایی؛ ناخوش‌احوال؛ دســـتور؛ حرف ندا ۱۴- از گیاهان دارویی که در تقویت هاضمه مفید اســـت؛ کشـــور مهد المپیک ۱۵- شهر فرانسه؛ کشـــور کوهستانی در جنوب غربی افریقا؛ طریق



گوناگون

رونمایی «دیپ مایند» از مدل هوش مصنوعی جدید خود



شرکت دیپ مایند(DeepMind) مدل هوش مصنوعی بهبودیافته خـــود را با نام روبوکت(RoboCat) معرفی کرد که می‌تواند منجر به توســـعه بسیاری از ربات‌های چندکاره و همه منظوره با سرعت بیشتری شود. به گزارش ایسنا و به‌نقل از آی‌ای، ربات‌های امروزی با توجه به اینکـــه با داده‌های دنیای واقعـــی آموزش می‌بینند، می‌تواننـــد وظایف مختلفی را انجام دهند. امـــا اگر آنها نیازی به این داده‌ها نداشـــته باشـــند و بتوانند این مرحله را دور بزنند چه می‌شود؟ این امر منجر به توسعه بسیاری از ربات‌های همه‌منظوره با ســـرعت بیشتری می‌شـــود. اکنون دیپ مایند که زیرمجموعه گوگل محسوب می‌شود، یک مدل هوش مصنوعی بهبودیافته به نام RoboCat معرفی کرده اســـت که می‌تواند داده‌های آموزشی جدیـــدی را برای بهبود تکنیک خود بـــدون دخالت بیش از حد انســـانی تولید کند. دانشـــمندان توســـعه‌دهنده این مدل هوش مصنوعی می‌گویند: RoboCat بســـیار سریع‌تر از سایر مدل‌های پیشرفته یاد می‌گیرد؛ این مدل می‌تواند یک کار جدید را با حداقل ۱۰۰ نمایش انتخاب کند، زیرا از یک مجموعه داده بزرگ و متنوع اســـتخراج می‌شود. این قابلیت به تسریع تحقیقات رباتیک کمک می‌کند، زیرا نیاز به آموزش تحت نظارت انسان را کاهش می‌دهد و گام مهمی در جهت ایجاد یک ربات همه‌منظوره اســـت. آنها در ادامه توضیح دادند که این مدل جدید براســـاس مدل چندوجهی گاتو(Gato) توسعه یافته اســـت. این مدل می‌تواند زبان، تصاویر و اقدامات را در محیط‌های شبیه‌ســـازی شده و فیزیکی پردازش کند. پژوهشـــگران از معماری گاتو استفاده کردند که مجموعه‌ای از مجموعه‌های آموزشـــی بزرگ از توالی‌هایی از تصاویر و اقدامات بازوهـــای رباتیک مختلف را ارائه می‌کند که صدها کار مختلف را انجام می‌دهند. سپس RobotCat را برای یادگیری وظایف جدید با دنبال کردن پنج مرحله آموزش دادند:

۱. جمـــع‌آوری ۱۰۰ تا ۱۰۰۰ نمایش از یک کار یا ربات جدید، با استفاده از یک بازوی رباتیک که توسط یک انسان کنترل می‌شود.
۲. RoboCat را روی این کار، بازوی جدید تنظیم می‌کنند و یک عامل دنباله تخصصی ایجاد می‌کنند.
۳. RoboCat روی این وظیفه، بازوی جدید به طور متوســـط ۱۰ هزار بار تمرین می‌کند و داده‌های آموزشی بیشتری تولید می‌کند.
۴. داده‌های نمایشی و داده‌های خود تولیدشده را در مجموعه داده آموزشی موجود RoboCat می‌گنجانند.
۵. در نهایت نیز یک نسخه جدید از RoboCat را بر روی مجموعه داده آموزشی جدید آموزش می‌دهند.

این آمـــوزش متنوع به مـــدل هوش مصنوعی یـــاد می‌دهد که در عرض چند ســـاعت بـــا بازوهای رباتیک مختلـــف کار کند و RobotCat به سرعت سازگار می‌شود.

در واقع این ربات حتی با وجود اینکه روی بازوهای دو انگشـــتی آموزش ندیده بود، می‌توانســـت خود را با بازویی پیچیده‌تر با سه انگشت و دو برابر ورودی‌های قابل کنترل تطبیق دهد.

RoboCat هرچه کارهای جدید بیشـــتری یاد بگیرد در یادگیری کارهای جدید و بیشتر، بهتر می‌شود.

نسخه‌های اولیه RoboCat فقط در ۳۶ درصد مواقع در کارهایی که قبـــلا ندیده بود و انجام نـــداده بود، موفق بـــود. با این حال، جدیدترین و پیشرفته‌ترین RoboCat که بر روی تنوع بیشتری از وظایف آموزش دیده است، دارای نرخ موفقیت بیش از دو برابری در همان وظایف است.

ربات‌های فضایی مجهز به پوست هوشمند می‌شوند

انستیتو فناوری دانمارک(DTI) از سوی آژانس فضایی اروپا(ESA) انتخاب شده تا یک پوست هوشمند برای بازوهای رباتیک در فضا بســـازد. به گزارش مهر به‌نقل از اینترستینگ انجینرینگ، ربات‌ها در سراســـر جهان بـــرای مقاصد مختلف بـــه کار می‌روند و البته یکی از کاربردهای مهم آنها استفاده در فضاست. این امر نیازمند آن اســـت که ربات‌ها بتوانند با همکاران انســـانی خود همکاری کنند و همچنین قابلیت تحمل ســـختی شـــرایط در فضا، یعنی اشعه‌های کهکشانی، فشـــار پایین و نوسانات شدید دما را داشته باشند.کریســـتین دالزگارد یکی از مشاوران ارشد DTI در این‌باره می‌گوید: ما یک پوست هوشمند طراحی و آزمایش می‌کنیم که به ربات‌ها کمک می‌کند تا برای اکتشافات فضایی آینده متناسب‌تر شـــوند. این فرایند شامل آزمایش حسگرهای سطحی پیشرفته‌تر و پنل‌های زنگ هشـــدار است که به ربات قدرت می‌دهند هرگونه برخورد احتمالی با اشیا در محیط فضا را ردیابی و اجتناب کنند. این امر سبب می‌شود ربات‌ها به شکل قدرتمندتری به فضانوردان در فضا کمک کنند. در همین راســـتا محققان تصمیم دارند یک پوســـت هوشمند مخصوص برای ربات‌ها بســـازند که از مواد نرم ساخته شده و می‌توان با کمک چاپ سه‌بعدی قطعات الکترونیکی را به طور مستقیم روی پارچه پرینت کرد. فرایند مهندسی پوست سبب می‌شود تا برای استفاده در فضا ایمن باشد و به ربات حامل آن کمک می‌کند، فعالیت‌های مختلفـــی انجام دهد. دالزگارد در این‌بـــاره می‌افزاید: ما نیازمند تحقیق درباره موادی هســـتیم که بتوانند در مقابل گرد و غبار، اشـــعه‌های فضایی، تغییرات دمایی طولانی‌مدت مقاوم باشـــند. با اســـتفاده از روش چاپ سه‌بعدی و قطعات الکترونیکی چاپ‌شده، می‌توان فرایندهای تولیدی جدیدی برای تجهیزات فضایی ایجاد کرد. این تحول به توســـعه ابزارهایی منجر می‌شود که در فضا به فضانوردان کمک می‌کند.

پیش‌بینی می‌شـــود بخـــش اول پروژه توســـعه در مارس ۲۰۲۴ میلادی تکمیل شود.

در حال حاضر چند پروژه برای ســـاخت پوســـت هوشمند برای ربات‌ها در حال اجراســـت که نه تنها به خود ترمیم‌شوندگی آنها کمک می‌کند بلکه حس لامسه به ربات‌ها می‌دهد.

پاسخ جدول شماره ۱۷۴۹

	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵
۱	ج	ا	■	ش	ه	ر	ا	ج	ی	ل	ی	■	ف	د	ک
۲	ا	ب	س	ر	د	ک	ن	■	ی	و	ن	و	ل	ی	ت
۳	م	و	ا	د	■	ن	ا	ی	ل	ن	■	ر	ا	د	ن
۴	د	ه	ی	■	ا	ی	ر	ک	■	ک	و	ز	ن	ه	■
۵	■	و	ر	ز	ش	■	ش	ب	ا	ه	ن	گ	■	ب	س
۶	د	ا	■	ب	ی	ن	ی	ا	ز	■	گ	ر	د	ا	ن
۷	ل	■	پ	د	ل	ی	■	م	ر	م	ر	■	ف	ن	ا
۸	خ	م	ر	ه	■	ا	ر	و	م	ه	■	ب	ا	ی	ت
۹	ر	س	ا	■	گ	ز	ن	د	■	ر	ب	ا	ع	■	و
۱۰	ا	ج	ن	ب	ی	■	د	و	پ	ه	ل	و	■	ب	ر
۱۱	ش	د	■	ک	و	ل	ی	ه	ا	■	و	ر	ق	ه	■
۱۲	■	ا	ن	ت	ه	ا	و	ی	ا	ر	■	م	ر	ا	
۱۳	ا	م	گ	ا	■	ت	ب	ا	ن	ی	■	ه	ا	و	ن
۱۴	ک	ا	ر	ش	ن	ا	س	■	د	م	و	ک	ر	ا	ت
۱۵	ش	م	ش	■	ز	ر	ی	ن	ه	ر	و	د	■	ن	ن

فال امروز

فروردین

برای حفظ ســـلامتیتان هم که شـــده امروز از مشاجره و جروبحث دوری کنیـــد. یکی از اعضای خانواده امروز در بســـتر بیماری افتاده و نیازمند پرســـتاری شماســـت؛ هـــر کاری که از دســـتتان برمی‌آید را برای سلامت این فرد انجام دهید و مطمئن باشـــید در آینده این محبت را جبران خواهد کرد. فرصتی مهیا می‌شـــود تا با انجام کارهای دلخواه، به لحاظ روحی آرامش پیدا کنید؛ از این فرصت نهایت استفاده را ببرید.

اردیبهشت

موقعیت مالی جدیدی را در پیش دارید و در کنار ســـودی که از این موقعیت مالی نصیبتان می‌شود، شور و نشاط زیادی را تجربه می‌کنید؛ این شرایط را به فال نیک بگیرید و اهل منزل را در شادی‌های خود سهیم نمایید. مدتی است که دستی به سر و روی منزل یا محل‌کار خود نکشیده‌اید و اطرافتان حسابی شـــلوغ و نامنظم است. فراموش نکنید که هرج‌ومرج و شلوغی در زندگی، جلوی پیشرفت و موفقیت را خواهد گرفت.

خرداد

فرصتی برای افزایش درآمد در پیش روی شما قرار دارد، از این فرصت نهایت استفاده را ببرید. اتفاق جالب و سرگرم‌کننده‌ای انتظار شما را می‌کشد که این اتفاق را با اعضای خانواده در میان بگذارید و لحظه‌های شـــادی را در کنار یکدیگر تجربه کنید. قولی به یکی از آشـــنایان داده‌اید، اما توان انجام این قول را ندارید و نمی‌توانید سر حرفتان بمانید؛ از این شرایط درس بگیرید. در آینده از وعده‌های پوشالی دوری کنید.

تیـــر

شرایطی برای استراحت و انجام کارهای دلخواه فراهم می‌شود. پولی روانه حساب بانکی شما می‌شود و به صلاح شماســـت که تمامی این پول را خرج نکنید و قســـمتی از آن را برای روز مبادا کنار بگذارید. سری به دوستان و آشنایان بزنید و با هم‌صحبتی با رفقای قدیمی، افکار منفی را از ذهنتان دور کنید. برنامه‌ای که امروز برای پیشـــرفت ترسیم می‌کنید در آینده راه را برای موفقیت شما هموار می‌کند.

مـــرداد

بیمـــاری وجود نازنین شـــما را تهدید می‌کند؛ به صلاح شماست که بیشتر از همیشه مواظب سلامت خود باشید. انتظار دارید پولی به دســـت شما برســـد، اما این اتفاق نمی‌افتد و وضعیـــت مالی خوبی را تجربه نمی‌کنید؛ از این شـــرایط درس بگیرید و در آینده بیشتر از همیشه مواظب دخل‌وخرجتان باشید. شرایطی مهیا می‌شود تا با انجام کارهای عقب‌افتاده، نگرانی‌هایتان را کاهش دهید.

شهریور

انسان باهوشـــی هســـتید، اما از هوش سرشار خود نهایت اســـتفاده را نمی‌برید. مشکلی که امروز سر راه شـــما قرار می‌گیرد را با هوش و ذکاوت پشت سر بگذارید؛ از این شرایط درس بگیرید و در آینده بیشتر از توانمندی‌های خود بهره بگیرید. به خاطر داشـــته باشـــید که با فکر به چیزهای منفی و نگران‌کننده، راه به جایی نمی‌برید. از امروز به چیزهای مثبت فکر کنید و به خودتان انگیزه بدهید.

مـــهر

سلامت خود را جدی نمی‌گیرید و ورزش را کنار گذاشـــته‌اید، امروز زمان مناســـبی است که نگاهی جدی به ورزش داشته باشید و با اختصاص زمانی از روز به ورزش، ســـلامت خود را تضمین کنید. مدتی است که از دوستان قدیمی خبـــری نگرفته‌اید؛ در اولین فرصـــت جویای حال رفقای قدیمی باشـــید. تنهایـــی را به حضور در جمع ترجیـــح می‌دهید و امروز فرصتی برای خلوت با خودتان پیدا می‌کنید.

آبـــان

کارهای زیادی روی ســـر شـــما آوار شده و حسابی مشـــغول هســـتید؛ اجازه ندهید این کارهای دشـــوار شما را از رســـیدگی به خودتان غافل کند. در اولین فرصت، وقتی را برای خودتان کنار بگذارید. خانواده برای شما از هر چیز دیگری در این دنیا ارزش بیشتری دارد و همیشه به دنبال فرصتی برای بودن در کنار اهل منزل هســـتید، امروز بخت با شما یار است چرا که این فرصت فراهم می‌شود.

آذر

بخت با شما یار است و شرایطی پیدا می‌شود تا به یکی از آرزوهایتان برســـید؛ این اتفاق را به فال نیک بگیرید و زمینه موفقیت‌های بیشـــتری را فراهم کنید. روحیه احساساتی دارید و زود تصمیم می‌گیرید و امروز ممکن است این روحیه کار دستتان بدهد. در چنین شرایطی اجازه ندهید احساسات بر شما غلبه کند و تصمیم‌های عقلانی بگیرید. امروز قرار است برای دیدار یکی از آشنایان به منزل وی بروید.

دی

عینـــک بدبینی را کنار بگذارید و با نگاهی مثبت زندگی را در پیش بگیرید. فراموش کرده‌اید که انسان‌های موفق، اعتمادبه‌نفس سرشـــاری دارند و کارهای مهم زندگیتان را با نبود اعتمادبه‌نفس انجـــام می‌دهید، این وضعیت گره‌ای بزرگ در کار شـــما انداخته و از موفقیت فاصله گرفته‌اید. امروز زمان مناسبی است که فکری به حال این شرایط کرده و به خودتان قول بدهید که با اعتمادبه‌نفس بیشتری زندگی را در پیش بگیرید.

بهمـــن

به فکر افزایش درآمد هستید، اما بی‌گدار به آب نزنیـــد؛ در غیر این‌صورت پولی کـــه با هزار و یک زحمت به دســـت آورده‌اید را در یک چشـــم به هم زدن از دست خواهید داد. مشـــکلی میان اعضای خانواده ایجادشده که تنها به دست شما باز می‌شود. امروز زمان مناسبی است تا برای حل این مشکل پا در میانی کنید و به اعضای خانواده ثابت نمایید که از هر فرصتی برای حل مشکلات اهل منزل بهره می‌گیرید.

اسفنـــد

اهمیت زیادی به سلامت خود می‌دهید و مواظب جســـم و جان خود هســـتید، این روحیه را ادامه دهید و به خطر داشته باشید که سلامتی سلطنت ناپیداست. نیازمند پولی هستید اما جایی برای نگرانی نیســـت چراکه امروز از جایی که فکرش را نمی‌کنید این پول به دســـت شما می‌رسد. فرصت فراغتی دست می‌دهد تا لحظه‌های شادی را در کنار اعضای منزل سپری کنید؛ این فرصت را مغتنم بدانید.