طراحی باتری خودرو با امکان شارژ چند دقیقه‌ای

با همکاری شـرکت برزیلی CBMM، باتری حاوی نیوبیوم و گرافن در حال توسـعه اسـت که ۱۰ سال بیشـتر از باتری‌های رایج عمر می‌کند و به سرعت نیز شارژ می‌شود.

بـه گـزارش خبرگزاری مهر، محققـان در حال ایجـاد باتری برای خودروهـای الکتریکـی (EV) هسـتند که یک دهـه طولانی‌تر از باتری‌های معمولی عمر کرده و در عرض چند دقیقه شـارژ می‌شود.

یکی از محدودیت‌های مهم وسایل نقلیه برقی(EV) زمان لازم برای شـارژ باتری است. محققان دانشـگاه ملی سنگاپور (NUS) در حال توسـعه باتری‌هایی هستند که می‌توانند به سرعت شارژ شوند.

این باتری‌ها با فلزی نیوبیوم سـاخته شـده و تا ۱۰ سال طولانی‌تر از باتری اسـتاندارد EV عمر می‌کنند و نتیجه یک پروژه ۵ میلیون دلاری نوآوری باتری است که توسط بنیاد ملی تحقیقات با همکاری شرکت برزیلی CBMM پشتیبانی می‌شود. این شرکت تأمین‌کننده پیشرو نیوبیوم است.

در تولید نمونه اولیه این باتری از نیوبیوم و گرافن اسـتفاده شـده اسـت؛ گرافن دارای هدایت الکتریکی بالاست، در حالی که نیوبیوم دارای سـاختار مولکولی مقاوم در برابر اسـترس است که می‌تواند طول عمر باتری را طولانی کنـد و از گرمای بیش از حد جلوگیری نماید.

محققان تخمین می‌زنند که باتری‌های نیوبیوم گرافن قادر به شـارژ حداقـل تا ۱۰،۰۰۰ بار بوده و ۸۰ ٪ از ظرفیت اولیه خود را نیز بعد از آن حفظ می‌کنند که این توانمندی پنج برابر بیشتر از باتری‌های فعلی EV است.

محققان همچنین تخمین زده‌اند که باتری آنها طی ۱۰ دقیقه شارژ خود را تکمیل کند که حدود سـه برابر سـریع‌تر از میانگین زمان مورد نیاز برای شارژ سـریع باتری EV است. این امر باعث می‌شود زمان کاربران برای شـارژ مجدد وسـایل نقلیه خـود کاهش یابد و ممکن است افراد بیشتری را به خرید EV به‌جای وسایل نقلیه موتور احتـراق داخلی که باعث ایجاد آلودگی می‌شـود، ترغیب کند. طول عمـر باتری طولانی‌تر نیز هزینه مالکیت یک EV را کاهش می‌دهد.

علاوه بر شـارژ سـریع، محققان همچنین یک باتری ایمن و بادوام را بـرای تأمین انـرژی EVها در اولویت قـرار می‌دهند، باتری‌های نیوبیوم-گرافـن جایگزیـن پایدارتری برای باتری‌هـای لیتیوم یون خواهند بود که هنگام دور ریخته شدن به زباله‌های خطرناک تبدیل می‌شوند؛ نیوبیوم فلز نسبتا ارزانی است.

اگرچـه این فناوری هنوز در مرحله توسـعه خود قرار دارد، محققان تخمین می‌زنند کـه نمونه اولیه باتری نیوبیوم-گرافن آنها تا سـال ۲۰۲۴ به تولید برسد.

گوناگون

اولین سقوط بشقاب پرنده در ایتالیا بوده است

یک پژوهشـگر ادعا می‌کند که اولین سقوط بشقاب پرنده در جهان ۱۴ سـال قبل از حادثه رازوِل، در کشـور ایتالیا اتفاق افتاده است.

بـه گزارش ایسـنا و به‌نقل از دیلی‌میـل، روبرتو پینوتی، پژوهشگر ایتالیایی ادعا می‌کند که اولین سقوط یک شیء پرنده ناشـناس(UFO) در جهان در سال ۱۹۳۳ در زمان سلطنت بنیتو موسولینی در ایتالیا اتفاق افتاده است.

وی در مصاحبـه‌ای با دیلی‌میل گفت که شـواهدی برای حمایت از ادعاهای خود دارد.

اگر ادعاهای پینوتی واقعاً درسـت باشد، به معنی تغییر در تاریخ خواهد بود، چراکه نخسـتین حادثه‌ای که به سقوط بشـقاب پرنده‌ها مرتبط دانسته می‌شود مربوط به «حادثه رازوِل» در سال ۱۹۴۷ است که در شهر رازول(Roswell) واقعِ در ایالت نیومکزیکوی ایالات متحده رخ داد و چندین دهه اسـت که به‌عنـوان اولین محل سـقوط ادعایی یک بشقاب پرنده شناخته می‌شود.

حادثـه رازول بـه ماجرای مربـوط به رویت یک شـیء ناشـناس پرنده اشاره دارد که سـال ۱۹۴۷ در شهر رازول ایالت نیومکزیکو اتفاق افتـاد. روز بعد از وقوع این حادثه، بـرای اولین و آخرین بار در تاریخ ایالات متحده آمریکا در روزنامه‌ها خبر پیدا شدن یک بشقاب پرنده منتشر می‌شود و این خبر در تمام کشور می‌پیچد. فردای همان روز، نیروی هوایی ایالات متحده در اطلاعیه‌ای اعلام می‌کند که اشتباه شده و شیء مورد نظر تنها یک بالون هواشناسی بوده است.

گفتنی اسـت که پینوتی رئیس مرکز ملی یوفوشناسی در ایتالیاسـت و تحقیقات او در ایتالیا با پرسـش‌ها و شک و تردیدهایی مواجه شده است.

پینوتی و همکارش برای کسـب اطلاعات بیشتر در مورد سقوط هواپیمای لَمبَردی در سال ۱۹۳۳ تلاش کرده‌اند و در سال ۱۹۹۶ به برخی اسناد محرمانه در مورد آن دست یافتند. این اسناد توسط یک منبع ناشناس که ادعا می‌کرد آنها را از یکی از بسـتگانش به ارث بـرده که در آن زمان زندگی می‌کـرده و عضوی از یک بخـش مخفی بوده که گفته می‌شد توسط موسولینی برای مطالعه بشقاب پرنده‌ها راه‌اندازی شده بود، برای آنها ارسال شد.

این اسناد چه چیزی را نشان می‌دهند؟

اسـنادی که پینوتی با دیلی‌میل به اشتراک گذاشته است شامل دو تلگراف است که در سال ۱۹۳۳ ارسال شده است. یکی خواستار «سکوت مطلق» در مورد «فرود ادعایی یک هواپیمای ناشـناس در خاک ملی» است و دیگری تهدید به دسـتگیری و مجازات برای خبرنگارانی که اخبار مربوط به منشاء و ماهیت این هواپیما را گزارش می‌کنند، است.

هـر دوی ایـن تلگراف‌ها ظاهراً به دسـتور شـخص اول دیکتاتوری ایتالیا یعنی بنیتو موسولینی فرستاده شده‌اند. سند دیگری که برای پینوتی فرستاده شد به «Gabinetto ۳۳/RS» اشـاره دارد که یک بخش مرموز است که ظاهراً موسـولینی برای بازیابی و مطالعه بقایای آن بشقاب پرنده راه‌اندازی کرده است.

پینوتی و بسـیاری دیگر معتقدند که گوگلیلمو مارکونی، مخترع رادیو رئیس ۳۳/RS بوده است، اما پژوهشگران دیگر تاکنون هیچ مدرکی دال بر وجود چنین بخشی نیافته‌اند.

این اسناد همچنین شامل یادداشت‌های دست‌نویسی است که دارای طرح و شـرحی از بشـقاب پرنده با سوراخ‌هایی در کنـار آن اسـت. پینوتـی ادعا می‌کند که لاشـه این بشـقاب پرنده در یک آشـیانه هواپیما در خارج از شـهر مگنتا(Magenta) که یک شهر اقماری اطراف شهر میلان است، ذخیره شده است.

این بشقاب پرنده الآن کجاست؟

در طول جنگ جهانـی دوم، نیروهای متفقیـن ایتالیا را بمباران کردند، اما آن آشـیانه هواپیما از این حملات جان سالم به در برد و توسط نیروهای متفقین ایمن شد.

این گزارش به شـکل ترسناکی شـبیه به گزارش دیوید گروش، افشـاگر پنتاگون است که اخیراً ادعا کرده بود که مأمـوران دفتر خدمات اسـتراتژیک(یک آژانس اطلاعاتی سابق ایالات متحده) یک هواپیمای زنگوله مانند را در سال ۱۹۴۴ از مگنتا کشف کردند.

پینوتـی که فقط همین اسـناد را برای اثبـات وجود آن بشقاب پرنده در اختیار دارد، آنها را به تأیید یک متخصص پزشـکی قانونی رساند. این متخصص تأیید کرده است که کاغذ و جوهر این اسناد واقعاً مربوط به آن دوره است. البته تلگراف‌ها هنوز صحت‌سنجی نشده است.

اخیـراً دولت ایالات متحده تصمیم گرفته اسـت در مورد مشـاهده‌های ادعایـی یوفوهـا صحبت کنـد و دفتری موسوم به AARO را برای بررسـی پدیده‌های غیر عادی ناشناس(UAP) راه‌اندازی کرده است. پدیده‌های غیر عادی ناشناس اصطلاحی است که برای در بر گرفتن پدیده‌های غیرعادی مشـاهده شـده در هوا، دریا یا خشکی استفاده می‌شـود. البته تاکنون وزارت دفاع آمریکا ادعای هرگونه بازیابی سـقوط بشقاب پرنده توسـط ایالات متحده را رد کرده است.

طرز تهیه مرغ چیلی

روش‌هـای مختلفی برای طبـخ مرغ وجـود دارد؛ یکی از این روش‌ها، مرغ چیلی اسـت که با اسـتفاده از سـس معطر و خوش‌طعمی پخته می‌شـود. برای ایـن کار، قبل از پخت، مرغ را مزه‌دار می‌کنیم. از آنجا که از تکه‌های کوچک مرغ اسـتفاده شده است، زمان پخت نسبت به خورشـت‌های مرغ دیگر کمتر است. همچنین طعم سویا سـس در این غذا طعم فوق‌العاده‌ای به مرغ می‌دهد. این خورشـت را می‌توان در کنار زرشـک پلو سرو نمود. علاوه بر آن می‌توان این غذا را به‌عنوان خوراک با نان تهیه کرد که کاملاً سلیقه‌ای است.

مواد لازم برای ۴ نفر

مرغ خردشده: نیم کیلو
پیاز: نصف یک عدد
سیر: ۳ حبه
زنجبیل تازه: ۲ سانت
سویا سس: ۱ قاشق سوپ‌خوری
آب: ۴ قاشق سوپ‌خوری
پودر چیلی: ۱ قاشق سوپ‌خوری
فلفل‌سیاه: نصف قاشق سوپ‌خوری
نشاسته ذرت: ۸ قاشق سوپ‌خوری
روغن کنجد: یک‌سوم پیمانه

مواد لازم برای سس

پیاز: نصف یک عدد
فلفل دلمه‌ای قرمز: نصف یک عدد
فلفل سبز: ۱ عدد
سویا سس: ۱ قاشق سوپ‌خوری
شکر قهوه‌ای یا عسل: ۱ قاشق سوپ‌خوری
پودر چیلی: نصف قاشق سوپ‌خوری
سرکه: ۲ قاشق سوپ‌خوری
نشاسته: ۲ قاشق سوپ‌خوری
آب: ۴ قاشق سوپ‌خوری

طرز تهیه

مرحله اول

برای تهیه خورشت مرغ خوش‌مزه چیلی در ابتدای کار، پیاز و سیر و زنجبیل را درون میکسر یا غذاساز می‌ریزیم و هم می‌زنیم تا کاملاً له و یک‌دسـت شود. این مخلوط را کنار می‌گذاریم و یک کاسه بر می‌داریم و آب درون آن می‌ریزیم.

مرحله دوم

در این مرحله تکه‌های مرغ را از اسـتخوان‌های آن را جدا و سپس به قطعات دو سانتی‌متری خرد می‌کنیم و به کاسه اضافه می‌کنیم. حالا نصف ترکیب سـیر و پیـاز و زنجبیل را برداشـته و به مرغ می‌افزاییم.

مرحله سوم

پودر فلفل‌سـیاه و فلفل قرمز را نیز به مرغ اضافه می‌کنیم. سـویا سـس را هم اضافه کرده و همه مـواد را مخلوط می‌کنیم تا مرغ مزه‌دار شود. روی ظرف را می‌پوشانیم و در یخچال به مدت چند ساعت(حداقل ۲ ساعت) استراحت می‌دهیم.

مرحله چهارم

بعد از این که مرغ مزه‌دار شـد و چند ساعت در یخچال استراحت کرد، کاسـه را از یخچال بیرون می‌آوریم و آب اضافه آن را خالی می‌کنیم. سـپس نشاسـته ذرت را روی آن می‌ریزیم و مرغ‌ها را مخلوط می‌کنیم تا کامل روی همه تکه‌های مرغ را نشاسته بپوشاند.

مرحله پنجم

یک ماهی‌تابه برداشـته و با کمی روغن روی حرارت قرار می‌دهیم و مرغ‌ها را درون تابه ریخته و سرخ می‌کنیم؛ باید دو طرف هر تکه از مرغ‌ها سـرخ شـود. سپس از تابه خارج می‌کنیم و کنار می‌گذاریم. در این مرحله از کار لازم است سس مرغ تهیه شود.

مرحله ششم

برای این کار یک کاسـه بر می‌داریم، نشاسته و آبی که برای سـس کنار گذاشته بودیم را با هم ترکیب می‌کنیم و کنار می‌گذاریم. حالا در یک کاسـه دیگر سویا سس و پودر فلفل قرمز و سرکه و شکر قهوه‌ای را مخلوط می‌کنیم.

مرحله هفتم

سپس باقی‌مانده ترکیب پیاز و سیر و زنجبیل را به آن اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم. حالا هم ترکیب نشاسـته و آبی که تهیه کرده بودیم را به ترکیب سـس اضافه کرده و مخلوط می‌کنیم تا یک‌دست شـود. یک تابه بر می‌داریم و با کمی روغن روی حرارت قرار می‌دهیم.

مرحله هشتم

اکنون فلفل سـبز و پیاز و فلفل دلمـه‌ای را به صورت نگینی ریز خـرد می‌کنیم و همه را با هم درون تابه می‌ریزیم و با روغن تفت می‌دهیـم. وقتی که مواد به خوبی تفت خـورد و پیازها طلایی و سبک شد، سس تهیه‌شده را به آن اضافه می‌کنیم.

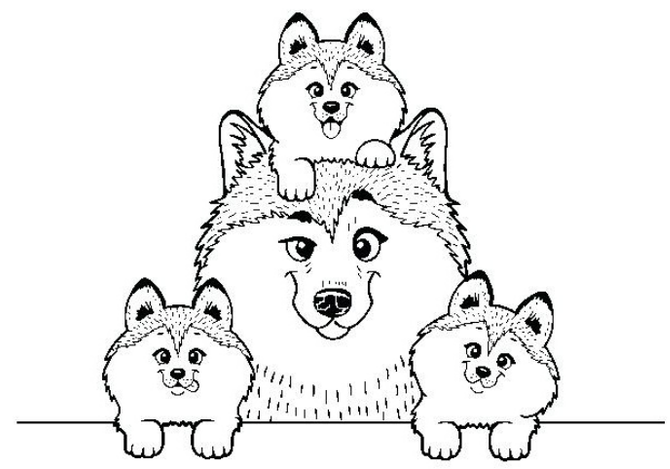
مرحله نهم

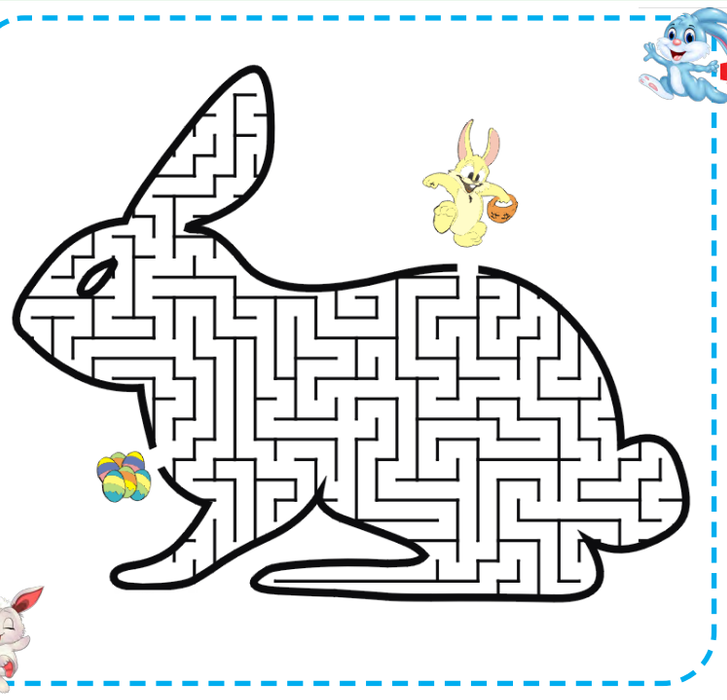
سـپس به خوبی با دیگر مواد مخلوط می‌کنیم و می‌گذاریم تا به جوش آید.

در این مرحله، مرغ‌های سرخ‌شده را به آن اضافه و مخلوط می‌کنیم تا مرغ‌ها نیز به سـس آغشته شود؛ کمی که جوشید و سس غلیظ شد، مرغ آماده است.

می‌توانید آن را به همراه زرشک پلو سرو کنید.

رنگ‌آمیزی کنید





جدول شماره ۱۷۶۲

افقی

۱- دخمه؛ جزیره‌ای اسـت در دریای کارائیب و شمال ترینیداد و توباگو با مرکزیت شهر سنت جورجز ۲- جنبنده؛ متضرر؛ شـاهانه و سـلطنتی ۳- یغما ؛ باران کم؛ ترویج‌دهنده ۴- بهره و نصیـب؛ عدد اول؛ اسـب کوتوله؛ بلندی و رفعت ۵- مارکی بر پوشـاک جین؛ موکول؛موجب آرامـش خاطر ۶- عدس؛ مادر آذری؛ گنده ۷- ظرف آبخوری؛ پیامبر زمان گشتاسـب؛ پسـر گودرز ۸- ترد بود شکسـت؛ زین اسب؛ جیحون ۹- سـازمان جاسوسی امریکا؛ مسکوک طلا در قدیم؛ جمع مذهب ۱۰- حرف الفبای انگلیسـی؛ سرحد؛ نامی‌کردی برای آقایان ۱۱- نوعی پارچه پشمی‌نازک؛ وسط و بین؛ عدد به‌هم‌زنی ۱۲- پستاندار عظیم‌الجثه دریایی؛ جای کشتن؛ کدوتنبل؛ قبل از افاده می‌آید ۱۳- قسـمت ملودیک اپرا؛ بعد از رمضان؛ آشـکار و واضح ۱۴- هدیه عروس؛ خودداری از پرداخت چک؛ از دندان‌ها ۱۵- نویسـنده امریکایی وداع با اسـلحه؛ اثر همام تبریزی

عمودی

۱- آزادی و خودمختاری؛ ارگانیسم ۲- دیپلماتیک؛ پدر ندارد؛ آهسته خودمانی ۳- خانه چوبی؛ پیامبر خاور دور؛ کارگردان «دلقک‌ها» ۴- پشـت سر؛ جای روشنایی؛صابون خیاطی؛ بی‌خطر ۵- آمودریا؛ نمایشنامه غمگین؛ گندم ۶- حرف درد؛ طبل؛کوچک‌اندام ۷- برکت سفره؛ مرتعش؛ کشـور اروپایی ۸- جهت؛ برخی در خواب می‌کشـند؛ تغار چوبـی ۹- نارنجک؛ احترام؛ تخته ۱۰- از هم پاشیده؛ تظاهر به نیکی؛کار بچه یک‌دنده ۱۱- واحد سطح؛ بارکش شهری؛ مسـتمری ۱۲- خواب عرب؛پسوند شـباهت؛ بانگ نماز؛ خوراک طیور ۱۳- بیخ سوسـن؛ ظن؛ فدراسـیون قایقرانی ۱۴- نوعی ناهنجاری کروموزومی؛ پاپوش سنتی؛تاج ۱۵- هشتمین سلطان ایلخانی؛ از حبوبات

	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵
۱								■							
۲					■					■					
۳						■					■				
۴				■			■					■			
۵								■					■		
۶			■						■					■	
۷										■			■		
۸	■				■						■				
۹				■						■					
۱۰			■				■					■		■	
۱۱								■					■		
۱۲				■						■					
۱۳					■						■				
۱۴						■						■			
۱۵								■							

پاسخ جدول شماره ۱۷۶۱

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

فال امروز

فروردین

یکی از دوسـتان از درِ خودخواهی با شما وارد می‌شود و رفتار ناراحت‌کننـده‌ای را در پیش می‌گیرد؛ از این رفتار ناراحت نشـوید، چراکه ایـن فرد به اشـتباه خودش پی می‌بـرد و در اولین فرصت از شـما عذرخواهی می‌کند. از جایی که فکرش را نمی‌کردید پولی به دستتان می‌رسد؛ از این شرایط نهایت استفاده را ببرید و اعضای خانواده را در داشـته‌های خود سهیم کنید. از دوستان و آشنایان غافل نشوید.

اردیبهشت

احتمال زیادی وجـود دارد که ضرری را متحمل شـوید؛ در چنین شـرایطی به نفع شماسـت که بی‌گدار به آب نزنیـد و امروز از هرگونه معامله و عقد قرارداد کاری دوری کنید. کالای گران‌بهایی که مدت‌هاست به فکر خرید آن هستید را امروز سـفارش دهید؛ مطمئن باشـید خرید این کالا به لحاظ روحی زمینه دلخوشـی شـما را فراهم خواهد کرد. یادی از خاطره‌های خوش گذشته خواهید کرد.

خرداد

بیش‌ازحد کار می‌کنید و این وضعیت سلامت شما را به خطر انداخته اسـت؛ کمی به خودتان استراحت دهید و مواظب سلامت وجود نازنینتان باشید. کار پرسودی سر راه شـما قرار می‌گیرد؛ این کار ممکن اسـت در نگاه اول جالب به نظر نرسـد، با این حال آن را انجام دهید و مطمئن باشـید سـودهنگفتی روانه جیب شـما خواهد شـد. زمان بیشتری به استراحت بپردازید.

تیـــر

روز حساسـی را آغاز کرده‌ایـد؛ امروز به فردی برخورد خواهیـد کرد و رفتار این فرد شـما را ناراحت می‌کند، نگذارید رفتار این فرد روز شـما را خراب کند و از کنار این رفتار ناپسـند بگذرید تا روز را به خوبی به پایان برسـانید. نگرانی‌های بی‌دلیلـی دارید و لحظه‌ای آرام و قـرار ندارید، قبل از اینکه این روحیه شـما را از پا در بیاورد و روانه بسـتر بیماری کند، امروز به خودتان قول بدهید که نگرانی‌های بی‌مورد را کنار بگذارید.

مـــرداد

یکی از اعضای خانواده یا اطرافیان استعداد زیادی دارد و آینده درخشـانی را پیش‌روی وی می‌بینید، اما شـرایط پیشرفت برای این فرد مهیا نیست و تاکنون به دستاورد چندانی نرسیده‌است. در اولین فرصت مسیر را برای موفقیت این فرد مهیا کنید و مطمئن باشـید کمکی که امروز به او می‌کنید را فراموش نخواهد کرد و در آینده دسـت شما را خواهد گرفت. انسان خیال پردازی هستید و همیشه در رویا و خیال به سر می‌برید.

شهریور

انسـان تنهایـی هسـتید و علاقه‌ای به نشسـت و برخاسـت با اطرافیان ندارید، اجازه ندهید این روحیه شما را به فرد گوشـه‌گیری تبدیل کند و در اولین فرصت وقتی را برای گذراندن با اعضای خانواده و آشـنایان اختصاص دهید تا دوستی خود را با اطرافیان عمیق و ریشه‌دار کنید. انسان مهربانی هسـتید و لطف شما شامل حال اطرافیان شده است؛ این روحیه را ادامه دهید و مطمئن باشید محبت، محبت می‌آورد.

مـــهر

احتمال دارد که امروز کالایی با ارزش را گم کنید؛ به صلاح شماست که شش‌دانگ حواستان را حسابی جمع کنید و چشـم از اموال و دارایی‌های خود بر ندارید. فرصتی از روز را بـه بـودن در کنار اعضای خانـواده اختصاص دهید و از هم‌صحبتی با اهل منزل لذت ببرید. دیدگاه جدیدی به زندگی پیدا خواهید کرد؛ به لطف این دیدگاه، سبک جدیدی را در زندگی در پیش بگیرید. تصمیم‌های مالی را به آینده مؤکول کنید.

آبـــان

راهی سـفری دور و دراز هسـتید و در این سـفر خطرهای زیادی سلامت شما را تهدید می‌کند، در نتیجه تا جایی که امکان دارد این سـفر را به آینده مؤکول نمایید. روز شلوغی را در پیش دارید و حجم زیاد کارها شـما را خسته و کوفته خواهد کرد، اما اجازه ندهید کمرتان زیر بار کارهای روزانه خم شـود و روحیه‌ای خسـتگی‌ناپذیر را برای انجام کارهای شـلوغ امروز در پیش بگیرید.

آذر

انسـان توانمندی هسـتید، اما همیشـه خودتان را دست‌کم می‌گیرید و این وضعیت سرخوردگی شما را به دنبال داشته است. ادامه این رویکرد اصلاً به نفع شما نیست و در اولین فرصت از دست سرزنش خودتان بردارید و توانمندی‌هایتان را به رخ اطرافیان بکشـید. احتمال زیادی وجود دارد که دزد به اموالتان بزند؛ به نفع شماسـت که شش‌دانگ حواستان را جمع کنید و بیشتر از همیشه مواظب مال و اموال خود باشید.

دی

روی کمـک دوسـتان و آشـنایان حسـاب باز نمی‌کنید و همیشـه می‌خواهید یک‌تنه مشـکلات را از سر راه بردارید، اما امروز با مشـکلی روبه‌رو خواهید شـد که یک‌تنه از عهده حل آن بر نمی‌آیید؛ در نتیجه به خاطر داشته باشید که یک دسـت صدایی ندارد و با کمک گرفتن از دوستان و آشنایان، این مشـکل را بدون هیچ دردسری پشت سر بگذارید. از فرصتی که برای استراحت در اختیارتان قرار گرفته، نهایت استفاده را ببرید.

بهمـــن

انسـان باتجربه‌ای هسـتید و نظرهـای مفید و سودمندی دارید، اما نظرهای خود را در میان جمع ابراز نمی‌کنید و این وضعیت باعث شـده تا اطرافیان آن‌گونه که انتظار دارید روی شما حسـاب باز نکنند؛ ادامه این شرایط اصلاً به صلاح شـما نیسـت و از امروز به خودتان قـول بدهید که با صدایی بلند و رسا نظرهای خود را اعلام کنید و اطرافیان را از این نظرهای مفید بهره‌مند سازید.

اسفنـــد

بیشـتر از همیشه بر اعصابتان مسـلط باشید و اجازه ندهیـد ناراحتی‌های پیش‌پاافتاده اعصاب شـما را خراب کند. روحیه‌ای خوشـگذران و ولخرج دارید، اگر این رفتار را کنار نگذارید دیر یا زود گرفتار مشـکلات مالی خواهید شـد. یکی از اعضای خانواده گرفتار بستر بیماری است و به پرستاری شما نیاز دارد. توجه بیشتری به اعضای خانواده اختصاص دهید و حسابی مواظبشان باشید.