روزنامه صبح ایران
سیراز
شنبه> ۱۸ شهریور >۱۴۰۲
سال هفتم
شماره ۱۹۲۰

گوناگون

تحول هوشمند صنعت تولید در چین با کمک ربات‌ها

چین در تلاش برای توسعه نوآوری گرا، بخش رباتیک به یکی از صنایع نوظهور راهبردی این کشور تبدیل کرده که دستاوردهای قابل‌توجهی داشته است.

به گزارش ایرنا از تارنمای خبری چاینا دیلی، در کارخانه‌ای در بائوتو در منطقه خودمختار مغولستان داخلی در شمال چین، ربات‌های صنعتی تحت نظارت شیائو پان ساخته می‌شود؛ در این کارخانه، رباتی در حال صیقل دادن قالب‌های کربنی آلومینیومی الکترولیتی است. این ربات در حال انجام آزمایش‌های عملکردی، می‌تواند شبانه‌روزی در محیط‌های بسیار آلوده و سایر محیط‌های سخت با حداکثر کارایی به کار خود ادامه دهد.

شیائو، پژوهشگر دانشکده مهندسی الکترومکانیک دانشگاه فناوری گوانگدونگ گفت: کار من نصب مغز و چشم برای ربات‌های صنعتی است تا ببینند، اطلاعات را تجزیه و تحلیل کنند و کارهای پیچیده‌تر را انجام دهند.

داده‌های اداره ملی آمار نشان می‌دهد تولید ربات‌های صنعتی چین در سال ۲۰۲۲ به ۴۴۳ هزار دستگاه رسید که نسبت به سال قبل از آن ۲۱ درصد افزایش داشته است.

شیائو که پشتیبانی فناورانه برای این شرکت و چندین شرکت دیگر ارائه می‌کند، بیان کرد: ربات‌های صنعتی مزایای منحصر به فردی در تولید مدولار(پیمانه‌ای)، تکراری و دقیق دارند و می‌توانند در دمای پایین، دمای بالا، محیط‌های سمی و سایر محیط‌های خطرناک به کار گرفته شوند.

وی افزود: ربات‌های صنعتی که کاربرد گسترده‌ای در بخش‌هایی مانند الکترونیک، ذوب فلز و معدن کاری دارند، می‌توانند ایمنی و کارایی تولید را بهبود بخشند، هزینه‌های نیروی کار را کاهش دهند و تولید را به سمت سطح بالاتری از هوشمندسازی سوق دهند.

شین گوبین، معاون وزیر صنعت و فناوری اطلاعات چین گفت: صنعت رباتیک نمایانگر تولید پیشرفته است و جامعه بشری را به عصر هوشمند رهنمون می‌سازد، توسعه اقتصادی جهان را تقویت می‌کند و رفاه بشر را بهبود می‌بخشد.

براساس گزارش وزارت صنعت و فناوری اطلاعات(MIIT) چین، این کشور به بزرگترین بازار ربات‌های صنعتی جهان تبدیل شده است.

براساس برنامه اقدام «Robot+» که اوایل سال جاری وزارت صنعت و فناوری اطلاعات و ۱۶ بخش دولتی دیگر چین منتشر کردند، این کشور متعهد شده است استفاده از ربات‌ها را در تولید، کشاورزی، تدارکات، انرژی، مراقبت‌های بهداشتی، آموزش و خدمات سالمندان و سایر حوزه‌ها افزایش دهد.

براساس این گزارش، تراکم ربات‌های چین که به معنای تعداد ربات‌ها به ازای هر ۱۰ هزار کارمند است، در سال گذشته برای بخش تولید به ۳۹۲ دستگاه رسید.

تحلیل‌گران می‌گویند: این بخش که نشان‌دهنده قدرت یک کشور در نوآوری های فناورانه و تولید پیشرفته است، باعث تحول و ارتقای هوشمند شرکت‌های تولیدی چین شده و به افزایش بهره‌وری کل عوامل کمک می‌کند.

در ۱۰ سال گذشته، صنعت تولید فناوری پیشرفته چین رشد سریعی را گزارش کرده و سرمایه‌گذاری در این بخش سالانه ۷.۴ درصد افزایش داشته است؛ براساس داده‌های کمیسیون توسعه و اصلاحات ملی چین، تولیدات صنعتی با ارزش افزوده این بخش در سال گذشته ۱۵.۵ درصد تولیدات شرکت‌های صنعتی بزرگ این کشور را تشکیل می‌داد که نسبت به سال ۲۰۱۲، ۹.۴ درصد افزایش داشته است.

گوئو یانچون، رئیس این شرکت گفت: خط تولید خودکار این شرکت، ظرفیت تولید و کارایی را افزایش داده و هزینه‌های تولید را کاهش می‌دهد.

اگرچه راه‌اندازی خط تولید خودکار بیش از ۲۰ میلیون یوان(۲.۷۹ میلیون دلار) هزینه داشته است، اما به گفته گوئو این هزینه پس از تولید انبوه، قابل هضم است.

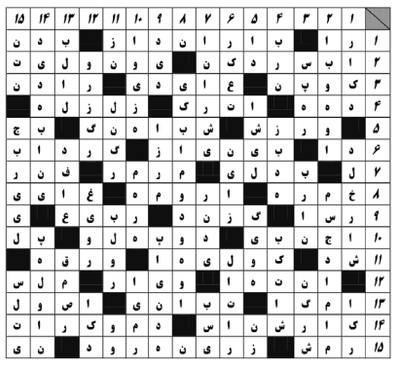
گوئو گفت: با کمک ربات‌های صنعتی، موفق شدیم میزان کیفیت محصول را از حدود ۹۶ درصد به ۹۹ درصد برسانیم.

وی گفت: این شرکت در حال راه‌اندازی دومین خط تولید خودکار است که از ربات‌های صنعتی به‌جای کارگرانی که قطعات را برداشته و روی تسمه نقاله قرار می‌دهند، استفاده خواهد کرد.

شیائو پان ادامه داد: از شرکت‌های تولیدی زیادی در سراسر چین بازدید کردم و متوجه شدم سطح اتوماسیون آنها پایین مانده است؛ هنوز ظرفیت زیادی برای توسعه بازار ربات‌های صنعتی وجود دارد.

براساس گزارش مؤسسه الکترونیک چین، انتظار می‌رود ارزش بازار ربات‌های صنعتی این کشور در سال ۲۰۲۲ به ۸.۷ میلیارد دلار برسد و تا پایان سال ۲۰۲۴ به بیش از ۱۱ میلیارد دلار افزایش یابد.

پاسخ جدول شماره ۱۷۹۴



طرز تهیه فلافل

فلافل یکی از انواع غذاهای خوش‌مزه عربی است که به‌عنوان یک غذای بین‌المللی در سراسر جهان شناخته می‌شود؛ این غذای خوش‌مزه به چند دلیل از محبوب‌ترین غذاهای خاورمیانه است، از دلایل محبوبیت فلافل می‌توان به سرعت پخت، قیمت بسیار ارزان و گیاهی بودن آن اشاره کرد. البته به دلیل همین محبوبیت ورژن‌های بسیاری از فلافل ایجاد شده است؛ مثلاً کسانی که می‌خواهند فلافل را به صورت کم‌کالری‌تر مصرف کنند، می توانند فلافل را به جای سرخ کردن در روغن فراوان، درون فر درست کنند. برای مشاهده آموزش آشپزی کامل و مرحله به مرحله طرز تهیه فلافل در ادامه با ما همراه باشید:

مواد لازم

نخود: ۳۰۰ گرم
پیاز: ۲ عدد متوسط
تخم گشنیز: ۱ قاشق چایخوری
پودر زیره سبز یا سیاه: ۱ قاشق چایخوری
سیر: ۳ حبه
جعفری: ۵۰ گرم
سیب‌زمینی: ۱ عدد کوچک
لیموترش: ۱ عدد متوسط
زردچوبه و روغن: به اندازه کافی
نمک و فلفل‌سیاه: به اندازه کافی
ادویه فلافل: ۱ قاشق چای‌خوری

خلاصه دستور

برای تهیه فلافل خوش‌مزه، اولین قدم خیساندن نخود است؛ این کار نرمی و عدم نفخ نخود را تضمین می‌کند. بعد از آن، نخود خیس‌شده به همراه موادی چون جعفری، پیاز، سیر و ادویه‌ها در چرخ گوشت یا میکسر چرخ می‌شود. استفاده از چرخ گوشت بهتر است، چراکه مواد را کامل له نمی‌کند. پس از میکس کردن، آب لیموترش، ادویه، نمک و فلفل اضافه و بعد از کمی استراحت در یخچال، فلافل‌ها در روغن فراوان و حرارت ملایم سرخ می‌شوند. در نهایت روغن اضافی فلافل‌ها را گرفته و آنها را به همراه موادی مثل نان باگت، گوجه‌فرنگی و خیارشور سرو می‌کنیم.

طرز تهیه فلافل مرحله به مرحله

مرحله ۱: خیساندن نخودها و اهمیت زمان

برای تهیه فلافل بازاری خوش‌مزه اولین مرحله خیساندن نخودهاست که هر چقدر این زمان بیشتر باشد، در پایان پخت فلافل بهتری خواهید داشت؛ حداقل زمانی که برای خیساندن نخودها باید اختصاص دهید ۶ ساعت می‌باشد.

نکته اول: زمان خیساندن نخود

معمولاً در فلافل‌های بازاری نخود را بین ۲۴ تا ۷۲ ساعت می‌خیسانند تا کاملاً نرم شود.

مرحله ۲: تأثیر خیساندن بر نفخ نخود

خیساندن نخودها علاوه بر اینکه باعث می‌شود نخودها نرم شوند، کمک می‌کند که نفخ شآنها نیز برطرف شود. آماده کردن مایه فلافل خیلی راحت است فقط کافی است پس از اینکه نخود به خوبی خیسانده شد، آن را به همراه دیگر مواد میکس کنیم.

مرحله ۳: تهیه مایه فلافل و مواد اولیه لازم

برای این منظور نخود خیسانده‌شده را به همراه جعفری، سیر، پیاز، پودر تخم گشنیز، سیب‌زمینی و زیره داخل میکسر یا چرخ گوشت بریزید تا مایه فلافل به صورت یک‌دست میکس شود. اضافه کردن جعفری به فلافل اختیاری است.

نکته دوم: استفاده از چرخ گوشت

ولی اگر می‌خواهید فلافل خوش‌مزه‌تر و شکیل‌تری داشته باشید، توصیه می‌کنیم از این سبزی معطر استفاده کنید. آشپزهای حرفه‌ای توصیه می‌کنند برای تهیه مایه فلافل از چرخ گوشت استفاده شود، زیرا میکسر یا مخلوط‌کن مواد را کاملاً له می‌کند.

مرحله ۴: افزودن طعم‌دهنده‌ها به مایه

پوره کردن نخود باعث می‌شود فلافل در زمان سرخ کردن از هم باز شود، ولی زمانی که مایه فلافل چرخ شود به صورت کامل له نمی‌شود. پس از اینکه مایه فلافل را چرخ یا میکس کردید آب لیموترش را بگیرید و با توری آن را صاف کنید.

مرحله ۵: ورز دادن مایه فلافل

سپس آب لیموترش صاف‌شده را به همراه مقداری نمک، فلفل‌سیاه، ادویه مخصوص فلافل و زردچوبه به مایه فلافل اضافه کنید؛ در این مرحله پس از اضافه کردن طعم‌دهندهها یک مرتبه دیگر مایه فلافل را چرخ یا میکس کنید.

مرحله ۶: نکات درباره نگهداری مایه فلافل

پس از چرخ کردن یا میکس کردن مجدداً، مایه فلافل را حدود ۵ دقیقه مانند مایه کباب‌کوبیده با دست ورز دهید تا کاملاً منسجم و یک‌دست شود(مایه فلافل پس از آماده شدن باید کمی شُل باشد و نباید خیلی سفت باشد).

مرحله ۷: زمان مناسب برای قرار دادن مایه در یخچال

یک نکته مهم در این مرحله این است که اگر مایه فلافل شما زیاد است، می‌توانید آن را داخل کیسه فریزر قرار داده و در فریزر قرار دهید و در زمان دل‌خواه استفاده کنید. پس از اینکه مایه فلافل آماده شد، بهتر است آن را حدود یک تا دو ساعت در یخچال قرار دهید تا منسجم‌تر شود.

مرحله ۸: آماده‌سازی ظرف و روغن برای سرخ کردن

البته اگر زمان کافی برای این کار ندارید، می‌توانید مستقیماً در همین مرحله فلافل‌ها را سرخ کنید. یک ظرف گود، مانند شیر داغ‌کن روی حرارت بسیار ملایم قرار دهید و به حدی روغن داخل آن بریزید که فلافل‌ها در روغن شناور باشند.

مرحله ۹: قالب زدن و سرخ کردن فلافل

یکی از نکات مهم برای سرخ کردن فلافل همین است، زیرا فلافل مانند کتلت نیست که آن را در روغن کم سرخ کنید؛ در این مرحله قالب فلافل‌زن را از مایه فلافل پر کنید و با پشت قاشق مایه را خوب فشار دهید تا در هنگام سرخ کردن از هم باز نشود.

نکته سوم: ملاحظاتی هنگام سرخ کردن

به اندازه‌ای که جا می‌شود فلافل قالب بزنید و داخل روغن بریزید و اجازه دهید فلافل‌ها به آرامی مغزپخت شوند. یکی از نکات مهم هنگام سرخ کردن فلافل حرارت زیر ظرف است؛ اگر حرارت را زیاد کنید تا فلافل‌ها سریع‌تر بپزند، روغن خیلی سریع می‌سوزد و سیاه می‌شود.

مرحله ۱۰: گرفتن روغن اضافی فلافل‌ها

ضمن اینکه اطراف فلافل‌های شما سرخ می‌شود و داخل آنها خام خواهد ماند؛ پس در سرخ کردن فلافل‌ها به هیچ‌وجه عجله نکنید. پس از اینکه فلافل‌ها سرخ شدند آنها را روی توری فلزی یا دستمال حوله‌ای قرار دهید تا روغن اضافی‌شان گرفته شود.

مرحله ۱۱: سرو فلافل

پس از اینکه روغن اضافی فلافل‌ها خارج شد، آنها را در ظرف مورد نظرمان می‌چینیم و به همراه نان باگت، گوجه‌فرنگی، خیار شور و کاهوی خردشده سرو می‌کنیم. در کنار فلافل می‌توانیم از سس انبه یا سس کچاپ استفاده کنیم.

نکات کلیدی

فلافل ساندویچی و بازاری

اگر بخواهید فلافل شما مانند فلافلی‌ها یا ساندویچی‌ها شود باید چند نکته کوچک اما کاربردی را رعایت کنید؛ اول اینکه مهم‌ترین راز خوش‌مزه‌تر شدن فلافل‌های بیرونی استفاده از پیاز زیاد و مقدار کمی سیب‌زمینی به همراه طعم‌دهنده‌هایی مثل ادویه مخصوص فلافل، زیره و تخم گشنیز است. دوم اینکه ساندویچی‌ها ابتدا مواد فلافل را با چرخ درشت یک بار چرخ می‌کنند سپس طعم‌دهنده‌ها را اضافه کرده و یک مرتبه دیگر مایه فلافل را با چرخ ریز چرخ می‌کنند؛ این کار باعث می‌شود نخود فلافل ریز شود، ولی به طور کامل له نشود. همان‌طور که در بالا اشاره کردیم پوره کردن مایه فلافل احتمال باز شدن آن هنگام سرخ کردن را بالا می‌برد.

ادویه مخصوص فلافل

فلافل با ادویه‌های متنوعی تهیه می‌شود و معمولاً هر آشپزی از فرمول مخصوص خودش برای طعم‌دهی به فلافل استفاده می‌کند؛ توصیه ما ترکیبی از فلفل سیاه، نعناع خشک، ریحان خشک، مرزه خشک، ترخان خشک و پودر گل سرخ می‌باشد.

پوک و پفکی شدن فلافل

یکی از دلایلی که فلافل بعضی ساندویچی‌ها پوک و پفکی می‌شود این است که به مایه فلافل خود جوش شیرین یا پکینگ‌پودر اضافه می‌کنند که همین امر باعث تر شدن بیش از حد فلافل‌ها می‌شود. جوش شیرین زیان‌های زیادی برای بدن دارد و توصیه نمی‌شود که از آن استفاده کنید، اما می‌توانید برای پفکی شدن فلافل‌های خود کمی پکینگ‌پودر به مایه فلافل اضافه کنید.

فلافل کنجدی

در صورتی که می‌خواهید فلافل شما کنجدی شود، می‌توانید مقداری کنجد سفید به مایه فلافل خود اضافه کنید؛ البته می‌توانید با یک روش دیگر هم فلافل‌های خود را کنجدی کنید؛ به این صورت که در زمان سرخ کردن فلافل‌ها آنها را در بشقاب حاوی کنجد بغلتانید، سپس در روغن بیندازید و سرخ کنید.

فلافل با گوشت چرخ‌کرده

اگر دوست دارید فلافل را با گوشت چرخ‌کرده تهیه کنید برای مقدار مواد موجود در این دستور حدود ۱۰۰ تا ۲۰۰ گرم گوشت چرخ‌کرده اضافه کنید. مراحل پخت و آماده‌سازی تفاوتی ندارد و باید فلافل‌ها کمی بیشتر در روغن بمانند تا گوشت به خوبی پخته شود.

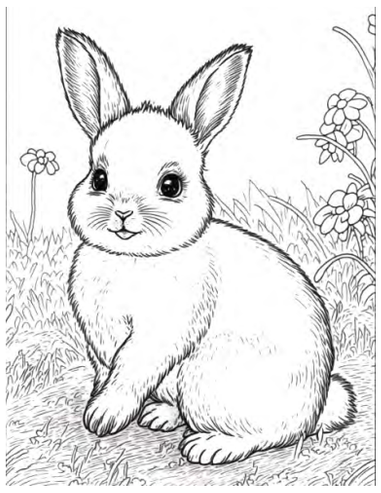
فلافل در فر

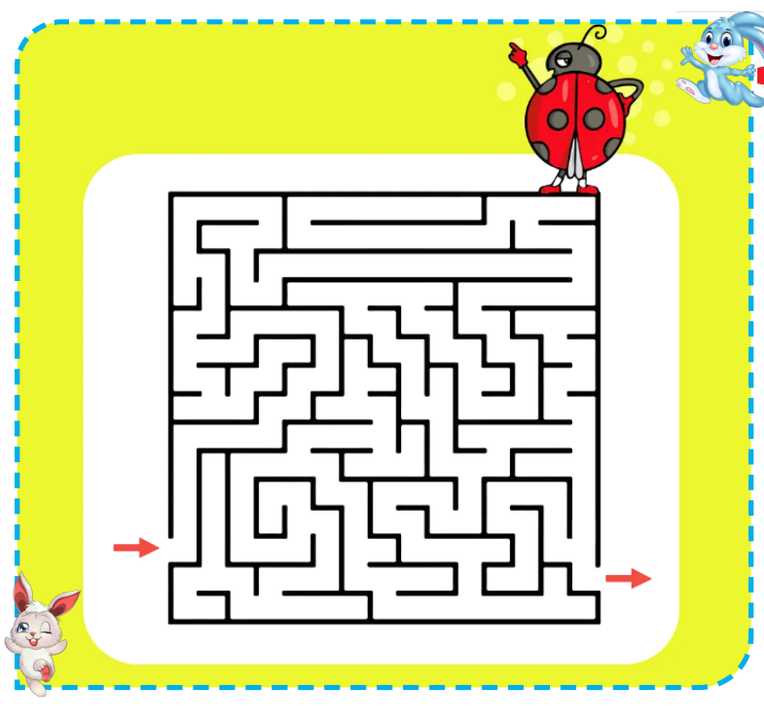
اگر تمایل دارید فلافل را بدون سرخ کردن و با کالری پایین درست کنید، می‌توانید برای سرخ کردن آن با روغن از فر استفاده کنید.

سس مخصوص فلافل

فلافل معمولاً به همراه سس کچاپ تند یا سس انبه سرو می‌شود؛ البته در برخی ساندویچ‌ها نوعی سس سفید دست‌ساز هم در کنار فلافل سرو می‌شود.

رنگ‌آمیزی کنید





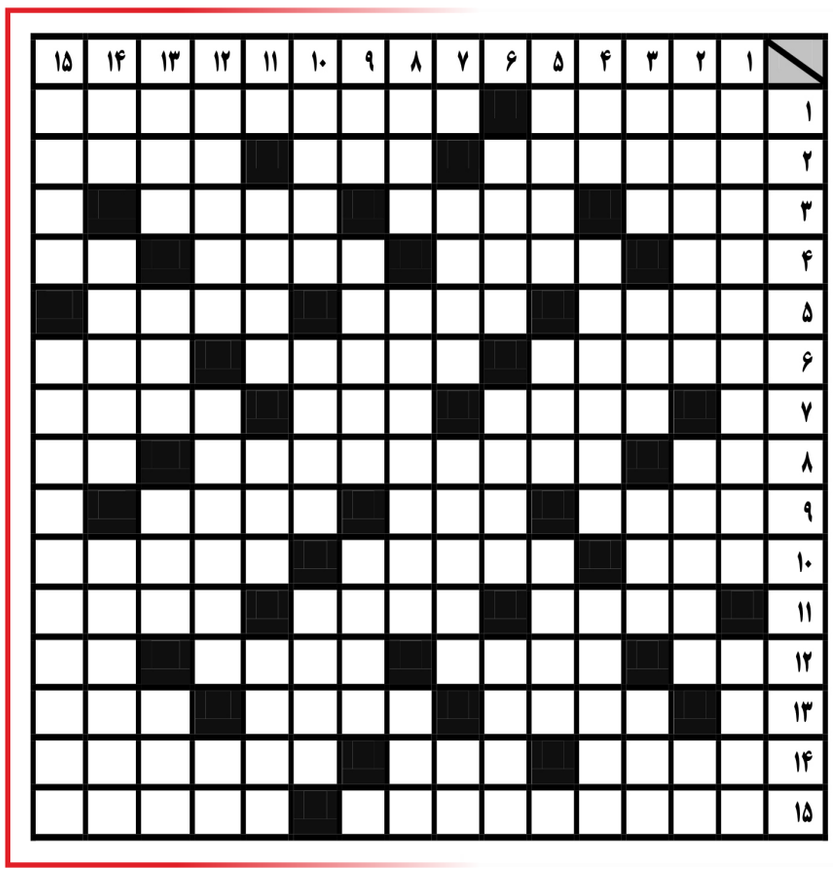
جدول شماره ۱۷۹۵

افقی

۱- عروس می‌گیرد؛ از آثار دیدنی شهر یزد ۲- چهارنعل؛ بت‌تراش عهد ابراهیم؛ لقب شیطان ۳- شاعر مسافر؛ سرگرد سابق؛ تارمی ۴- انبار کشتی؛ همگی؛ شانه‌به‌سر؛ عدد ویژه ۵- دخمه اموات اشکانیان؛ ندادهنده؛ ادعای دروغین ۶- مصونیت دربرابر بیماری‌ها؛ سیاستمدار معروف انگلیسی؛ جسد حیوان مرده ۷- پوسیده؛ بی‌مو؛ برتر و شایسته‌تر ۸- مزه دهان‌جمع‌کن؛ نشانه سلامت کالا؛خیس ۹- پادشاه سلجوقی؛ معبود؛ خویشاوندی و قرابت ۱۰- سگ بیمار؛ سرفصل کتاب؛ پیشگاه اتاق ۱۱- کرگردن؛ مرطوب؛ نوعی باطری ۱۲- ابر غلیظ؛ خاکستر؛عهد و پیمان؛ طاقچه بالایی ۱۳- از شهرهای هند؛ شیپور بزرگ جنگی؛ بسیار درخشان ۱۴- لکنت زبان؛ طایفه؛ شهر اسکاتلند ۱۵- اثری از خواجه عبدالله انصاری؛ موچین، ابزار دست نقاش

عمودی

۱- محل نگهداری نوزادان بی‌سرپرست؛ شکافته و جداشده ۲- خالق «داروی محبت»؛ کوکب؛ سرخ کمرنگ ۳- پاک، بیزار؛ میانه بدن؛ کاملاً محرمانه؛ مقابل حاشیه ۴- پیش‌درآمد آشغال؛ سجاده؛ از ماه‌های سال شمسی ۵- بوی خوش؛از گل‌های خوش‌بو؛ آبادکننده ۶- خرمن ماه؛ از گازها؛ سهل ۷- بسیار بخشنده؛از ارتفاعات همدان؛ حرف انتخاب ۸- از شهرهای فارس؛ شهر و تیم فوتبالی در انگلیس؛ سبزی پیچیده ۹- ارجمندی؛ عدد دورقمی؛ میوه نورسیده ۱۰- از توابع اصفهان؛ زبان؛ عرصه بوکس ۱۱- پیشوا و قائد؛ شیوا و بلیغ؛ دانشمند ۱۲- گفتگوی شکوه‌آمیز؛ از رشته‌های دانشگاهی؛اشاره به دور ۱۳- پول نقد؛ پخش و پراکنده؛ میوه ریز شیرین؛ شیوه نظم‌دادن ۱۴- ضمیر انگلیسی؛ سرپرستی؛ قاره دو تکه ۱۵- سمبل و نشان؛ قناد



فال امروز

فروردین

روزی سرشار از انرژی در پیش‌رو دارید؛ از این شرایط نهایت استفاده را ببرید و کارهای امروز را زودتر از همیشه به پایان برسانید. گرفتاری مالی دارید و ذهنتان حسابی مشغول هستید؛ با این‌حال به صلاح شماست که بیش از حد ذهنتان را مشغول نکنید؛ این گرفتاری‌ها در چند روز آینده خاتمه پیدا می‌کند و اوضاع مالیتان بهتر می‌شود. اتفاق غیرمنتظره‌ای در زندگیتان رخ می‌دهد؛ این اتفاق زندگیتان را تغییر می‌دهد.

اردیبهشت

مدتی است که از سلامت خود غافل شده‌اید و مانند سابق مواظب خودتان نیستید؛ قبل از اینکه این روحیه کار دستتان بدهد و زمینه بیماری شما را فراهم کند، فکری به حال سلامتی خود کنید و بیشتر از همیشه به خودتان برسید. مشکلی میان شما و یکی از اطرافیان ایجاد می‌شود؛ اجازه ندهید این مشکل ریشه‌دار شود. دلخوری‌ها را از بین ببرید و به صلح و صفا برسید. احتمال ضرر شما در کارهای مالی بسیار است.

خرداد

فکرهای ناراحت‌کننده‌ای امروز به ذهن شما خطور می‌کند؛ به صلاح شما نیست که بگذارید این افکار ناراحت‌کننده روز شما را خراب کند؛ در نتیجه جلوی هرگونه فکر منفی را بگیرید و روز را با آرامش‌خاطر به پایان برسانید. از کارهای خلاف و ناپسند دوری کنید؛ در غیر این صورت دیری نخواهد پایید که کارهای خلاف شما گریبانتان را می‌گیرد و گرفتار خواهید شد. برای اطرافیان اهمیت بیشتری قائل شوید.

تیر

روز شلوغی را در پیش دارید و حجم زیاد کارها شما را خسته و کوفته خواهد کرد، اما اجازه ندهید کمرتان زیر بار کارهای روزانه خم شود و روحیه‌ای خستگی‌ناپذیر را برای انجام کارهای شلوغ امروز در پیش بگیرید. به لحاظ مالی وضعیت خوب و باثباتی دارید، اما از آنجایی که در همیشه روی یک پاشنه نمی‌چرخد، بهتر است از امروز تصمیم بگیرید که مقداری از درآمد خود را برای روز مبادا کنار بگذارید.

مرداد

روز حساسی را آغاز کرده‌اید و حادثه ناخوشایندی در کمین شماست؛ در این شرایط به صلاح است که بیشتر مواظب خود باشید و روز را به گونه‌ای به پایان برسانید که خطری وجود شما و آشنایان را تهدید نکند. امروز سهل‌انگاری‌های اطرافیان شما را به دردسر بزرگی می‌اندازد؛ به فردی که این سهل‌انگاری را انجام داده تذکر بدهید و به او گوشزد کنید تا در آینده بیشتر حواسش را جمع کند.

شهریور

انسان دمدمی‌مزاجی هستید و نظرهایتان را دائم تغییر می‌دهید، این روحیه باعث شده تا اطرافیان روی شما حساب باز نکنند و کسی حرف‌هایتان را جدی نگیرد؛ امروز زمان مناسبی است که این روحیه را کنار بگذارید و به اطرافیان ثابت نمایید که در رفتار ثابت‌قدم هستید. موقعیت مالی جدیدی را در پیش رو دارید و در کنار سودی که از این موقعیت مالی نصیبتان می‌شود، شور و نشاط زیادی را تجربه می‌کنید.

مهر

از ورزش و تحرک غافل نشوید و سلامت وجود نازنینتان را پشت‌گوش نیندازید؛ در غیر این صورت طولی نخواهد کشید که راهی بستر بیماری شوید. میان شما و فردی مشاجره‌ای در می‌گیرد، اما این دعوا ختم به خیر خواهد شد؛ از این شرایط درس بگیرید و در آینده به گونه‌ای رفتار کنید تا کسی از شما بدی به دل نگیرید. به لحاظ مالی افزایش درآمدی را تجربه می‌کنید.

آبان

انسان باهوشی هستید، اما از هوش سرشار خود نهایت استفاده را نمی‌برید. مشکلی که امروز سر راه شما 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 داشته باشید که با فکر به چیزهای منفی و نگران‌کننده، راه به جایی نمی‌برید؛ از امروز به چیزهای مثبت فکر کنید و به خودتان انگیزه بدهید.

آذر

شخصیت جذابی دارید و اطرافیان شما را به‌عنوان فرد محبوب و مردم‌داری می‌شناسند؛ این روحیه امروز به کمک شما می‌آید و اطرافیان برای حل مشکلاتی که با آنها دست به گریبان هستید، دست یاری به سمت شما دراز می‌کنند. از جایی که انتظارش را نداشتید، پولی به دستتان خواهد رسید؛ به صلاح شماست که تمامی این پول را خرج نکنید و قسمتی از آن را برای آینده کنار بگذارید.

دی

از آنجایی که روحیه‌ای حساس دارید، از حاشیه‌های زندگی دوری کنید و به خودتان سخت نگیرید. قصد انجام معامله بزرگی را دارید و این معامله امروز زمینه ناراحتی و نگرانی شما را به دنبال داشته است. نگران هستید که ضرر هنگفتی متحمل شوید، اما غم به دل خود راه ندهید و با خیال راحت این معامله را انجام دهید؛ مطمئن باشید که سود چشمگیری را روانه حساب‌های بانکی خود خواهید کرد.

بهمن

بیشتر از همیشه حواستان به هزینه‌های زندگی باشد و صرفه‌جویی را فراموش نکنید. یکی از اطرافیان فرزندی به دنیا آورده و به جشن برای این نورسیده دعوت می‌شوید؛ در این مراسم شرکت کنید و لحظه‌های شادی را در کنار دوستان و آشنایان تجربه نمایید. مدت زیادی است که میان شما و یکی از نزدیکان مشاجره‌ای درگرفته و با او قهر کرده‌اید. امروز زمان مناسبی است که کینه‌توزی را کنار بگذارید.

اسفند

تنبلی را کنار بگذارید و بیشتر از همیشه تن به کار بدهید. زحمت‌هایی که می‌کشید بدون نتیجه نخواهد ماند و در آینده‌ای نزدیک مزد تلاش‌هایتان را دریافت خواهید کرد. اهل انجام کارهای خلاقانه هستید، اما همیشه از این کارها باز می‌مانید، امروز فرصتی فراهم می‌شود تا خلاقیت خود را نشان دهید. از جایی که انتظارش را نداشتید پولی به دستتان می‌رسد؛ بهتر است که قسمتی از این پول را پس‌انداز کنید.