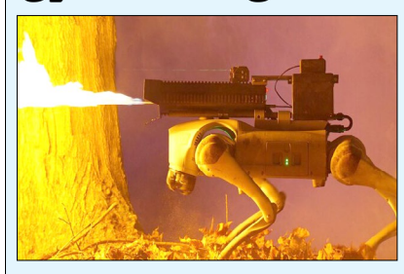
تسلا سال آینده به‌جای ماشین ربات می‌فروشد

ایلان ماسک مدیر ارشد اجرایی تسلا اعلام کرد، هرچند ربات انسان‌نمای شرکت هنوز در آزمایشگاه است، اما احتمالاً تا پایان سال آینده برای فروش آماده باشد.
به گزارش خبرگزاری مهر به نقل از رویترز، هم‌اکنون چند شرکت معتقدند ربات‌های انسان نما می‌توانند کمبود احتمالی نیرو کار را جبران کنند و فعالیت‌های تکراری و خطرناک یا خسته‌کننده را در صنایعی مانند لجستیک، انبارداری، خرده فروشی و تولید انجام دهند.
ماسک در یک تماس دسته جمعی با سرمایه‌گذاران اعلام کرد که احتمالاً ربات تسلا (اپتیموس) تا پایان سال برای انجام وظایفی در کارخانه آماده باشد. شرکت بوستون دینامیک سال‌های زیادی صرف توسعه ربات‌های انسان نما کرده است. در سال جاری میلادی استارت آپ فیگور که ازسوی مایکروسافت و انویدیا پشتیبانی می‌شود، اعلام کرد قرارداد شراکتی با بی ام دبلیو خودروساز آلمانی امضا کرده تا ربات‌های انسان نما را در واحدهای خودروسازی در آمریکا به‌کار گیرد.
ماسک قبلاً اعلام کرده بود فروش ربات احتمالاً به بخش بزرگ‌تری نسبت به دیگر فعالیت‌های تسلا از جمله خودروسازی تبدیل شود.
تسلا نخستین نسل ربات‌های اپتیموس به نام بامبل بی را در سپتامبر ۲۰۲۲ میلادی نماش داد. در سال جاری میلادی این شرکت یک ویدئو از نسل دوم ربات دوپای خود درحال تا کردن تی شرت را منتشر کرد.

گوناگون

سگ رباتیک با قابلیت شعله‌افکنی تا فاصله ۱۰ متری



یک شرکت آمریکایی، ویدئویی را از سگ رباتیک شعله‌افکن خود منتشر کرده است که آتش را تا فاصله ۱۰ متر پرتاب می‌کند.
به گزارش ایسنا، اگرچه مفهوم یک سگ رباتیک شعله‌افکن ممکن است شبیه به طرح یک فیلم علمی- تخیلی به نظر برسد اما آمریکایی‌ها اکنون می‌توانند این سگ رباتیک را به صورت آنلاین خریداری کنند. به نقل از دیلی میل، شرکت «تروفلیم»(Throwflame) مستقر در اوهایو، فروش ربات «ثرموناتور»(Thermonator) خود را روز سه‌شنبه آغاز کرد و این ربات چهارپا به وزن ۳۷ پوند را که در همه ایالت‌های آمریکا به جز مریلند قانونی است، به قیمت ۹۴۲۰ دلار به فروش رساند.
ویدئوی منتشرشده از ثرموناتور، آن را درحالی نشان می‌دهد که پیش‌از آتش افکندن در محیط اطراف خود، درحال خزیدن و پریدن میان جنگل است. این شرکت، ربات را به‌عنوان یک سلاح جدید توصیف نکرده، بلکه خاطرنشان کرده است که از ربات شعله‌افکن در تولید کنترل‌شده آتش، مدیریت کشاورزی، سرگرمی و حذف یخ استفاده می‌شود.
تروفلیم ادعا می‌کند که قدیمی‌ترین تولیدکننده شعله‌افکن در آمریکا است. این شرکت اولین شعله‌افکن را با اندازه کامل و تجاری در سال ۲۰۱۵ عرضه کرد که شعله‌های آتش را تا فاصله ۵۰ فوت (۱۵ متر) پرتاب می‌کند.
تروفلیم در وب‌سایت خود نوشت: این شعله‌افکن، واکنش رسانه‌ای قابل توجهی را در رابطه با قانونی بودن آن به‌وجود آورد. درهرحال، هیچ نظارتی از سوی فدرال بر شعله‌افکن‌ها وجود ندارد. این بدان معناست که هرکسی می‌تواند شعله‌افکن را بدون پشت‌سر گذاشتن بررسی‌های زمینه‌ای یا یک دوره انتظار خریداری کند.
به نظر می‌رسد که ترموناتور مانند بیشتر ربات‌های چهارپا طراحی شده اما این ربات در واقع به یکی از دستگاه‌های شعله‌افکن مجهز شده است. این سگ رباتیک به انواع دوربین‌ها و حسگرها نیز مجهز شده است که به آن امکان می‌دهد تا به‌طور خودکار در اطراف به حرکت درآید و اهدافی را برای آتش زدن پیدا کند.
سگ رباتیک از راه دور کار می‌کند. ویدئوی منتشرشده، یک اپراتور را نشان می‌دهد که آن را با تلفن همراه هوشمند کنترل می‌کند.
مریلند تنها ایالت آمریکا است که شعله‌افکن‌ها را ممنوع کرده و کالیفرنیا نیز برای استفاده از آن به مجوز نیاز دارد. مجازات داشتن شعله‌افکن یا استفاده کردن از آن در مریلند، ۲۵۰ هزار دلار جریمه نقدی و تا ۲۵ سال زندان است. کنگره آمریکا در سال ۲۰۱۵ یک لایحه را ارائه داد که با شعله‌افکن‌ها مانند مسلسل رفتار می‌کرد اما آن لایحه بعداً رد شد.

استفاده از نانوکامپوزیت آراسته به طلا، برای شناسایی بیماری‌های عفونی

محققان دانشگاه توهوکو از ذرات پلیمری کامپوزیتی آراسته شده با نانوذرات طلا استفاده کردند تا ابزار دقیق‌تری برای آزمایش بیماری‌های عفونی ارائه دهند.
به گزارش ایسنا، در مقاله‌ای که در مجله Langmuir منتشر شده است، دانشمندان توضیح دادند که بیشتر آزمایش‌هایی که امروز استفاده می‌شود، مبتنی بر واکنش‌های آنتی‌ژن و آنتی‌بادی است. ماده فلورسانس یا پروب ذرات رنگی به آنتی‌بادی‌ها وصل می‌شود تا نتیجه مشخص شود. هنگامی که آنتی‌بادی‌ها به ویروسی مانند SARS-COV-۲ می‌چسبند، این پروب‌ها حضور ویروس را اعلام می‌کنند. استفاده از نانوذرات رنگی به‌دلیل سادگی در اجرای آن و تجهیزات علمی کمی برای انجام آزمایش‌ها بسیار مورد توجه است. نانوذرات طلای رنگی باثبات شیمیایی بالا و جذب پلاسمون منحصربه‌فرد، به‌طور گسترده به‌عنوان پروب در آزمایش‌های ایمنی‌سنجی استفاده می‌شوند. به گفته محققان، چنین موادی دارای تطبیق‌پذیری بالایی هستند و رنگ‌های آنها براساس اندازه و شکل تغییر می‌کند. علاوه‌بر این، سطح آنها را می‌توان با استفاده از ترکیبات تیول اصلاح کرد.
در آزمایش‌های معمولی که از نانوذرات طلای رنگی استفاده می‌کنند، اغلب باید چگالی نوری نانوذرات طلا را تقویت کنند، به‌طوری که پزشکان بتوانند به‌راحتی قدرت سیگنال تولید شده توسط تعامل بین آنتی‌بادی‌ها و ماده هدف را اندازه‌گیری کنند. با افزایش میزان نانوذرات طلا می‌توان تاحدی سیگنال را بهبود داد، اما مقدار بسیار زیادی از نانوذرات طلا نیاز است. برای حل این مشکل محققان چیدمان جدیدی از نانوذرات طلا ارائه کردند. محققان روش جدیدی به نام رسوب خودسازمانده (SORP) را پیشنهاد کردند. SORP با حل کردن پلیمرها در حلال‌های آلی کار می‌کند. پس‌از اینکه حلال آلی توسط تبخیر حذف شد، پلیمرها با هم جمع می‌شوند و ذرات ریز را تشکیل می‌دهند.
به نقل از ستاد نانو، هیروشی یابو، یکی از نویسندگان این مقاله می‌گوید: با استفاده از پلیمرهای تزئین‌شده با نانوذرات طلا که توسط SORP جمع‌آوری شده‌اند، تصمیم گرفتیم ببینیم چقدر در تشخیص ویروس آنفلوانزا مؤثر هستند و آیا حساسیت بیشتری در تشخیص واکنش‌های آنتی‌ژن- آنتی‌بادی دارد یا خیر. روش ما منجر به چگالی نوری بالاتری نسبت به نانوذرات طلا شد.
یافته‌های این گروه نشان داد که می‌توان از این فناوری در فضای خارج از آزمایشگاه نیز استفاده کرد.

طرز تهیه کباب تابه‌ای

کباب تابه‌ای نوعی کباب خانگی محبوب و بسیار پرطرفدار ایرانی است که از آشپزخانه‌های منازل وارد منوی رستوران‌های بزرگ شده است. کباب تابه‌ای از غذاهای خوشمزه‌ای محسوب می‌شود که علاوه‌بر اینکه می‌توانیم از آن به‌عنوان یک غذای ساده برای شام یا ناهار استفاده کنیم، می‌توان به‌عنوان یک غذای مجلسی و دوست‌داشتنی نیز سرو کرد. این غذای خوشمزه را به سلیقه خود می‌توانیم بدون آب و به‌صورت سرخ شده درست کنیم، یا اینکه درصورت تمایل آن را به‌صورت آبدار درست کنیم، برای مشاهده این آموزش آشپزی در ادامه با ما همراه باشید.

مواد لازم برای ۴ نفر
گوشت چرخ کرده: ۵۰۰ گرم
پیاز: ۲ عدد بزرگ
گوجه‌فرنگی: ۴ عدد متوسط
رب گوجه‌فرنگی: ۲ قاشق غذاخوری
سیب زمینی: ۲ عدد متوسط
آبلیمو: ۱ قاشق غذاخوری
زعفران دم‌کرده: ۱ قاشق غذاخوری
نمک و فلفل سیاه: به‌اندازه کافی
روغن و زردچوبه: به‌اندازه کافی

طرز تهیه

مرحله اول
ابتدا پیازها را پوست گرفته و می‌شوییم سپس با دندانه متوسط رنده، رنده می‌کنیم و در یک کاسه بزرگ و جادار می‌ریزیم. در ادامه گوشت چرخ کرده را به کاسه حاوی پیاز اضافه کرده و مقداری نمک، فلفل سیاه و زردچوبه به مخلوط گوشت و پیاز اضافه می‌کنیم.

مرحله دوم
مواد را خوب مخلوط می‌کنیم تا کاملاً یکدست شوند سپس مانند کباب کوبیده چند دقیقه مواد را ورز می‌دهیم تا منسجم شوند. اگر فرصت کافی دارید بگذارید مایه کباب حدود یک ساعت در یخچال بماند تا در پایان کباب بهتری داشته باشید، البته اگر فرصت ندارید می‌توانید این مرحله را حذف کنید.

مرحله سوم
پس‌از اینکه مایه کباب را از یخچال خارج کردیم یک تابه مناسب روی حرارت قرار می‌دهیم و با کمی روغن آن را چرب می‌کنیم. در ادامه مایه کباب را کف تابه می‌ریزیم و آن را صاف می‌کنیم به‌صورتی که قطر کباب در تمام قسمت‌های تابه یکسان باشد.

مرحله چهارم
پس‌از اینکه کباب خودش را گرفت آن را به‌صورت دلخواه برش می‌زنیم (برای زیبایی بیشتری می‌توانید مانند کباب کوبیده به‌صورت طولی کباب را برش بزنید) سپس کباب را برمی‌گردانیم تا سمت دیگر کباب نیز پخته شود.

مرحله پنجم
در این مرحله تقریباً پخت کباب به پایان می‌رسد و باید سس کباب را آماده کنیم. برای این منظور رب گوجه‌فرنگی را در یک تابه جداگانه خوب تفت می‌دهیم تا کاملاً سرخ شود. این‌کار باعث می‌شود سس خوشرنگ‌تر و خوشمزه‌تری داشته باشیم.

مرحله ششم
البته باید مراقب باشید که رب گوجه‌فرنگی را نسوزانید زیرا سس کباب را بدمزه و کمی تلخ می‌کند. پس‌از اینکه سس گوجه‌فرنگی را خوب تفت دادیم نصف فنجان آب به‌همراه زعفران دم‌کرده، کمی آبلیمو و فلفل سیاه آن اضافه می‌کنیم و کمی مخلوط می‌کنیم تا مواد سس یکدست شوند.

مرحله هفتم
پس‌از اینکه دو طرف کباب سرخ شد سس را به تابه حاوی کباب اضافه می‌کنیم و درب تابه را می‌گذاریم تا سس به‌خورد کباب برود. در همین مرحله گوجه‌فرنگی‌ها را از وسط نصف کرده و کنار تابه می‌چینیم تا زمان آماده شدن کباب گوجه‌فرنگی‌ها نیز بپزند.

مرحله هشتم
استفاده از سیب‌زمینی‌سرخ‌کرده در کنار کباب تابه‌ای اختیاری است. درصورتی‌که تمایل دارید، سیب‌زمینی‌ها را پوست بگیرید و به‌صورت خلالی خرد، و سپس در روغن سرخ کنید. درآخر پس‌از اینکه کباب آماده شد آن را در ظرف مورد نظرمان می‌کشیم و با گوجه‌فرنگی‌ها و سیب‌زمینی‌سرخ‌کرده تزیین می‌کنیم.

کباب تابه‌ای بدون روغن
اگر تمایل دارید کباب تابه‌ای را بدون روغن درست کنید باید چند نکته را رعایت کنید تا در پایان کباب تابه‌ای شما خشک و جمع نشود.
برای تهیه کباب تابه‌ای بدون روغن حتماً از گریل یا تابه‌ای ضخیم چدنی استفاده کنید زیرا گریل باعث می‌شود که آب موجود در گوشت خشک نشود.
و در نتیجه کباب تابه‌ای شما پس‌از پخت آبدار و خوشمزه شود. در تابه‌های دو طرفه هم می‌توانید کباب تابه‌ای را بدون روغن درست کنید البته در این تابه‌ها آب موجود در گوشت خیلی زود خشک می‌شود و در پایان پخت نیز، کباب شما خشک می‌شود.

کباب تابه‌ای زعفرانی
اگر بخواهید کباب تابه‌ای شما طعم و عطر زعفران داشته باشد باید ۲ قاشق غذاخوری زعفران دم‌کرده را با ۲۵ گرم کره ذوب شده مخلوط کنید و در زمان پخت کباب با یک قلم‌موی تمیز روی کباب بکشید. این‌کار علاوه‌بر اینکه باعث می‌شود کباب شما عطر زعفران بگیرد باعث لذیذتر شدن کباب نیز می‌شود.

کباب تابه‌ای آبدار
اگر می‌خواهید کباب تابه‌ای شما خشک نشود حتماً بگذارید کباب با حرارت پایین سرخ شود. اگر حرارت زیاد باشد، مایه کباب آب نمی‌اندازد و خیلی سریع خشک می شود، اما اگر با حرارت ملایم سرخ شود مایه کباب آب می‌اندازد و در پایان کباب آبدارتری خواهید داشت. برای داشتن کباب تابه‌ای ابدار باید زمان بیشتری برای سرخ کردن کباب بگذارید.

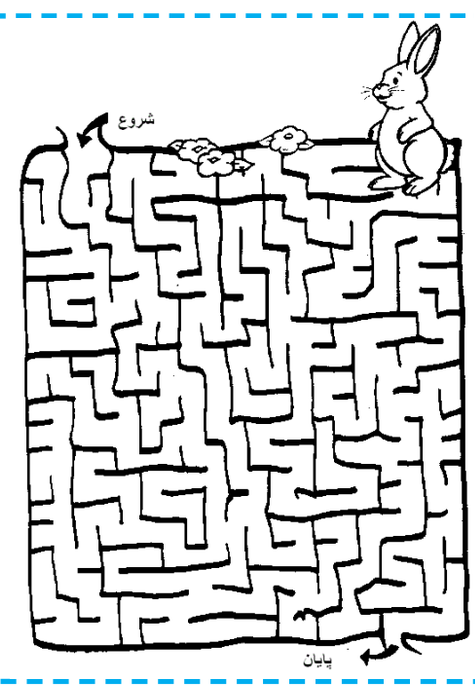
کباب تابه‌ای دو رنگ
یکی‌دیگر از روش‌های پخت کباب تابه‌ای استفاد از ترکیب گوشت مرغ و گوسفندی است که این کباب خوشمزه و شیک برای مجالس بسیار مناسب می‌باشد.

کباب تابه‌ای در فر
یکی از روش‌های پخت کباب تابه‌ای که امروزه بسیار مورد توجه قرار گرفته است استفاده از فر برای پخت کباب می‌باشد که در کشور ترکیه بسیار مرسوم است.

کباب تابه‌ای مرغ
درصورتی‌که به هر دلیل تمایل ندارید این کباب خوشمزه را با گوشت قرمز درست کنید، می‌توانید گوشت مرغ را جایگزین گوشت قرمز کنید.

رنگ‌آمیزی کنید

هزارتو



جدول شماره ۱۹۳۱

افقی
۱- فیلسوف فرانسوی و مؤلف «پی‌جویی حقیقت» ۲- پزشک فرعون؛ معادل فارسی ایمیل ۳- صریح؛ غالب؛ رواج دارد؛ پایتخت اروپایی ۴- مقابل عرض؛ یقین داشتن؛ طاقت آوردن ۵- سفید آذری؛ پناهگاه؛ دوزخ و جهنم ۶- نیست و فنا؛ عضوی در صورت؛ قناد آشفته ۷- نام سابق کشور آسیایی برمه؛ عدد پیشتاز؛ سنگریزه ۸- درازگوش؛ گرد؛ آزرده‌خاطر؛ عدد ماه ۹- امر به جاروکردن؛ گربه عرب؛ اثری از «سر والتر اسکات» ۱۰- افزونی؛ سکه زمان هخامنشی؛ از شهرهای خراسان رضوی ۱۱- مقابل سلب؛ نامی برای آقایان؛ رمق آخر ۱۲- انار شکسته؛ پنبه‌زن؛ بیماری ۱۳- سنگ آسیا؛ از ممالک اسکاندیناوی؛ بسیار بخشنده و از نام‌های خداوند؛ حرف ندا ۱۴- انجام وظیفه از روی صداقت و امانت‌داری؛ بخشی از نیمکره چپ مغز ۱۵- خانم بازیگر فیلم «رسوایی»

عمودی
۱- بیماری خطرناک؛ مرکز لرستان ۲- خوب؛ مدرن؛ خانه ۳- پول ژاپن؛ مکانی در هتل؛ بدون مکان؛ کلید موسیقی ۴- حرکت از جایی به جای دیگر؛ از نخست‌وزیران ایران؛ دانایی و آگاهی داشتن؛ ۵- زبانه آتش؛ هم خودرو دارد هم بدن انسان؛ نام ناحیه دیگری در مغز ۶- چند هرم؛ یکی از موارد؛ باد خنک ۷- طرفدار؛ صف و رده؛ رشد آشفته ۸- واحد سطح؛ از رودهای آلمان؛ بی‌خطر؛ تصدیق آلمانی ۹- شهر فارس؛ یازده؛ لقب امپراتوران ژاپن ۱۰- نان شب‌مانده؛ نامی برای خانم‌ها؛شهر پاکستان ۱۱- بوی خوش؛ از برندهای سازنده دوربین عکاسی؛ تنها مانده ۱۲- یخبستن؛ فیلسوف فرانسوی خالق اثر «درام‌های فلسفی»؛ از توابع شهرستان خمیر هرمزگان ۱۳- بوی ماندگی؛ شهر فرانسه؛ از خلفای سفاک اموی؛تصدیق انگلیسی ۱۴- ملعون کربلا؛ برعکس بخوانید هنر پنجم است؛وسیله تنیس ۱۵- یکنواختی و توافق؛ نامی برای دختران

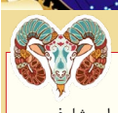
	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵
۱															
۲															
۳															
۴															
۵															
۶															
۷															
۸															
۹															
۱۰															
۱۱															
۱۲															
۱۳															
۱۴															
۱۵															

پاسخ جدول شماره ۱۹۳۰

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

فال امروز

فروردین

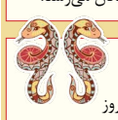


کارهای زیادی باید انجام دهید و سرتان حسابی شلوغ است، اما ناراحت و نگران نباشید چرا که به‌اندازه کافی انرژی برای انجام کارهای روزانه به دست خواهید آورد و تمامی کارهای امروز را تا انتهای روز به پایان خواهید رساند. وسیله‌ای در منزل یا محل‌کار شما خراب شده و مجبور هستید که وقت و هزینه زیادی را به تعمیر این وسیله اختصاص دهید. با فرد باتجربه و دنیا دیده‌ای ملاقات خواهید کرد، این ملاقات را به فال نیک بگیرید.

اردیبهشت

سرتان خلوت است و کار خاصی برای انجام دادن ندارید، این شرایط را به فال نیک بگیرید و حسابی استراحت کنید. پولی که از کسی قرض کرده‌اید را امروز تحت هر شرایطی که شده، بازپس دهید. به‌خودتان وعده خرید کالایی باارزش را داده‌اید و مدت زیادی است که برای خرید این کالا لحظه‌شماری می‌کنید، اما تاکنون پول لازم برای خرید آن فراهم نشده است. امروز ورق برمی‌گردد و پولی بدست‌تان می‌رسد.

خرداد



پس‌انداز خود را راکد و نگذارید و امروز سرمایه‌گذاری مطمئنی انجام دهید. این سرمایه‌گذاری زودتر از چیزی که فکرش را بکنید نتیجه خواهد داد و زمینه افزایش درآمد شما را به‌دنبال خواهد داشت. دوستان بسیار خوبی دارید و لحظه‌ای شما را برای رسیدن به هدف‌هایتان تنها نگذاشته‌اند، قدر این دوستان را بدانید و به آنها ثابت کنید که هرگز محبت‌هایشان را فراموش نمی‌کنید.

تیر

امروز فردی از شما درخواست پول می‌کند، اما بهتر است روی این فرد را زمین بیندازید، چرا که اگر به ایشان پولی قرض دهید، هرگز روی پولتان را نخواهید دید. انسان مسئولیت‌پذیری هستید و شبانه‌روز برای رفاه و آسایش اهل منزل تلاش می‌کنید، این رویکرد را ادامه دهید و مطمئن باشید اعضای خانواده قدردان تلاش‌های شما هستند. خساست را کنار بگذارید و از هر فرصتی برای کمک به اطرافیان بهره بگیرید.

مرداد

به سینه فردی که از شما تقاضای پول دارد دست رد بزنید. به‌خاطر داشته باشید که پول قرض دادن به این فرد همانا و از بین رفتن پول شما همانا. اعضای خانواده امروز دردسرهای زیادی برای شما درست می‌کنند. اجازه ندهید این وضعیت ادامه پیدا کند و در آینده به گونه‌ای با آنها رفتار نمایید که از عهده حل مشکلات شخصی‌شان برآیند. قلب مهربانی دارید و همیشه به فکر اطرافیان هستید.

شهریور

روز را با ورزش آغاز کنید. فردی می‌خواهد از شما پول قرض کند، اما دست رد به سینه وی بزنید و مطمئن باشید پولی که به این فرد می‌دهید را هرگز به شما پس نمی‌دهد. برای حل مشکلی که با آن روبه‌رو هستید از اعضای خانواده کمک بگیرید. پای صحبت افرادی‌که تجربه بیشتری نسبت به شما دارند بنشینید و از تجربه‌های آنها درس بگیرید. کارها راحت‌تر از چیزی که انتظارش را دارید انجام می‌شود.

مهر

از زندگی که دارید راضی نیستید و دائم خودتان را سرزنش می‌کنید. ادامه این رویکرد چیزی به‌غیر از افسردگی برای شما به‌دنبال ندارد، در نتیجه امروز زمان مناسبی است که دست از سرزنش خود بردارید و به فکر تقویت روحیه‌تان باشید. دزدی در کمین مال شما نشسته و امروز اگر چشم چپ کنید، اموالتان به سرقت می‌رود. اعضای خانواده زمینه ناراحتی شما را فراهم می‌آورند.

آبان

یکی از آشنایان پیشنهادی برای موفقیت با شما درمیان می‌گذارد، این پیشنهاد را گوش کنید. بر سر دوراهی گیر کرده‌اید و تصمیم مهمی باید اتخاذ کنید، برای چنین تصمیم مهمی با افرادی که تجربه بیشتری نسبت به شما دارند، مشورت کنید. دوستان و رفقای بسیار خوبی دارید و همیشه در مشکلات و سختی‌ها دست شما را گرفته‌اند، قدر این دوستان خوب را بدانید و در شرایط سخت و دشوار کنارشان باشید.

آذر

مدتی است که در بستر بیماری افتاده‌اید و حال‌خوشی ندارید، اما غم به دل خود راه ندهید چرا که این بیماری ادامه پیدا نمی‌کند و در طول چند روز آینده، بهبودی حاصل خواهد شد. فردی از شما درخواست پول می‌کند، پولی که مورد نیاز این فرد است را به او قرض بدهید، اما حتماً در قبال این پول، تضمین مطمئنی از بازپرداخت این پول دریافت کنید، چرا که احتمال زیادی وجود دارد که این فرد پول شما را پرداخت نکند.

دی

مشکلی که امروز با آن روبه‌رو می‌شوید را به کمک اعتمادبه‌نفس سرشاری که دارید از سر راه بردارید. از این وضعیت درس بگیرید و در آینده نیز زندگی را با اعتمادبه‌نفس بیشتری در پیش بگیرید. کارهای زیادی روی سرتان آوار می‌شود و فرصتی برای استراحت پیدا نخواهید کرد. اجازه ندهید حجم زیاد کارهای امروز شما را از میدان به‌در کند و به هر قیمتی که شده روز را با خرسندی به‌پایان برسانید.

بهمن

از آن‌جایی که روحیه‌ای حساس دارید، از حاشیه‌های زندگی دوری کنید و به‌خودتان سخت نگیرید. قصد انجام کار مهمی دارید، بااین‌حال نقشه‌ای کامل برای این کار نکشیده‌اید. به‌صلاح شماست که برای این کار مهم آمادگی لازم را بدست آورید و با منابع و مهارت کافی برای انجام آن آستین بالا بزنید. میان حضور در محل‌کار و رسیدگی به اعضای خانواده تعادل برقرار کنید.

اسفند

برای حل مشکلات از هوش و استعداد سرشار خود کمک بگیرید. از لحاظ مالی روز حساسی را آغاز کرده‌اید و احتمال ولخرجی شما بسیار است، درچنین روزهایی بیشتر از همیشه حواستان را به خرج‌هایتان جمع کنید و روز را به گونه‌ای به پایان برسانید که در انتهای روز قرضی بالا نیاورده باشید. قصد انجام تغییرات مهمی در زندگی را دارید، اما از این تغییرات می‌هراسید و نگران هستید.