

## گوناگون

## جاهایی که نباید از سرکه استفاده کرد

احتمالاً شما هم برای تمیز کردن برخی از لوازم خانگی خود از سرکه سفید مقطر استفاده می‌کنید؛ گاهی این روش‌های خانگی می‌تواند آسیب جدی به لوازم خانگی شما وارد کند. به گزارش نمناک، گاهی پاک‌کننده‌ها می‌توانند آسیب جدی به لوازم خانگی و سایر وسایل وارد کنند؛ اگر در گوگل نحوه تمیز کردن هر چیزی را سرچ کنید، احتمالاً استفاده از سرکه سفید مقطر توصیه می‌شود. سرکه سفید مقطر ۵ درصد اسیدیته که با آب رقیق می‌شود، به عنوان یک محصول شگفت آور تمیز کننده غیر رسمی‌شناخته می‌شود که کاربرد آن از بین بردن باکتری‌ها و حل کردن رسوبات آب سخت است و مقداری از هزینه محصولات پاک‌کننده‌های برند را کاهش خواهد داد اما لازم نیست تمام این مبالغات را بآور کنید.

## سرکه سفید

سرکه سفید مقطر در رسوب زدایی از دستگاه قهوه ساز به خوبی عمل می‌کند زیرا اسید آن با مواد شیمیایی آلی موجود در لک‌ها واکنش نشان داده و آن‌ها را از بین می‌برد اما همان طور که لکه‌های قهوه را از بین می‌برد تصور کنید همان کار را با سایر سطوح خانه نیز انجام می‌دهد. در ادامه این‌بخش از راه‌های خانه‌داری و سبک زندگی نمناک وسایلی معرفی شده‌اند که هرگز نباید برای تمیز کردن آن‌ها از سرکه استفاده کرد و باید ماده تمیز کننده دیگری را در نظر بگیرید.

## هشدار مهم:

اگر تصمیم دارید از سرکه به عنوان مایع تمیز کننده استفاده کنید هرگز آن را با مایع سفید کننده دیگری مانند آمونیاک یا پراکسید هیدروژن مخلوط نکنید زیرا هر یک از این مخلوط‌ها باعث ایجاد گازهای سمی خواهند شد.

## چیزهایی که نباید با سرکه تمیز کرد

## اتوی لباس

استفاده از سرکه برای تمیز کردن محفظه داخلی اتو ممکن است باعث گرم شدن عنصر گرمایش و آسیب داخلی دستگاه شود. اکثر اتوهای بخار دارای یک پوشش محافظ در داخل محفظه هستند که اسید این لایه را از بین ببرد و در پی آن قطعات فلزی اتو را نیز از بین خواهد برد.

بهترین روش برای تمیز کردن اتو به مدلی که دارید بستگی داشته که در کتلیجه راهنمای آن توصیه‌هایی ذکر شده است.

## میزهای پیشخوان

اگر می‌خواهید میزهای سنگی خود را زینا جلوه دهید به دنبال سرکه نباشید زیرا اسید سرکه سنگ طبیعی مانند گرانیت، مرمر و آذرین را می‌خورد و همچنین باعث می‌شود سنگ درخشش خود را از دست داده و خرفه‌هایی در آن ایجاد کند.

در عوض توصیه می‌شود که میزها را با اسفنج یا حوله ظروف آغشته به مواد شوینده ملایم پاک کنید. برای از بین بردن لکه‌های سرسخت نیز فقط از پد اسکراب پلاستیکی استفاده کنید.

## ماشین ظرفشویی

شاید شنیده باشید که سرکه که از بین بردن رسوب آب سخت و بوهای ماندگار ماشین ظرفشویی کمک می‌کند. حتی برخی از افراد از سرکه به عنوان کمک شست‌وشو استفاده می‌کنند. طبق آزمایشی که در این باره انجام شد، سرکه کمکی به از بین بردن رسوب ماشین ظرفشویی نکرده است! بنابراین بهتر است از پاک‌کننده‌های مخصوص ماشین ظرفشویی استفاده کنید. سرکه نه تنها در از بین بردن رسوب آب بی‌تاثیر است بلکه تولیدکنندگان ماشین ظرفشویی هشدار می‌دهند که اسید استیک می‌تواند قطعات لاستیکی آن را از بین ببرد.

**صفحات الکترونیکی**  
سرکه در تمیز کردن لکه‌های صفحات الکترونیکی عالی است اما هرگز از آن در صفحه الکترونیکی چون رایانه، تلفن همراه، تبلت و تلویزیون استفاده نکنید زیرا ممکن است که به لایه ضد انعکاس صفحه آسیب برسانند و حتی قدرت لمس را در این صفحات کاهش دهد. به جای آن از اسفنجی نرم یا پارچه‌ای نمدار استفاده کنید. برای لکه‌های سرسخت نیز از محلول صابون که با آب رقیق شده است استفاده کنید اما توجه کنید این محلول را مستقیم روی صفحات الکترونیکی نکشید و روی یک پارچه بریزید.

**کفپوش**  
بسیاری از تولید کنندگان کفپوش‌ها در مورد استفاده سرکه برای تمیز کردن کفپوش‌های چوبی هشدار می‌دهند. سرکه‌ای که رقیق شده باشد می‌تواند لایه محافظتی چوب را از بین ببرد (این مورد در مبلمان چوبی نیز صدق می‌کند). برای تمیز کردن کفپوش‌های چوبی از محلول‌های مخصوص استفاده کنید.

## چاقوها

سرکه را باید از فلزات دور کرد، خصوصاً ابزارهایی که دارای لابه‌هایی نیز هستند مانند چاقوهای آشپزخانه. از دیگر فلزات رایج در آشپزخانه که باید از سرکه دور نگه دارید آلومینیوم و مس است. بهترین گزینه برای تمیز کردن فلزات و موارد ذکر شده، مایع ظرفشویی و آب گرم است.

## لوازم کوچک

سطوح پلاستیکی و شیشه‌ای موجود در اکثر وسایل کوچک آشپزخانه مانند مخلوط کن‌ها، دستگاه‌های قهوه ساز و توسترها به راحتی با سرکه تمیز نمی‌شوند بلکه این قطعات پلاستیکی و فلزی توسط سرکه خورده می‌شوند. انواع مختلفی از فولاد ضدزنگ وجود دارند اما معمولاً برای وسایل کوچک لوازم کم کیفیتی استفاده می‌شود که مقاومت کم تری در برابر رنگ زدگی دارند که توسط اسید تحریک می‌شوند. برای تمیز کردن این وسایل از صابون ظرفشویی رقیق شده با آب استفاده کنید.

## ماشین لباسشویی

گاهی اوقات از سرکه به عنوان نرم کننده پارچه برای از بین بردن لکه‌ها و بو در لباسشویی استفاده می‌شود اما بداندید که سرکه همانند ماشین ظرفشویی می‌تواند به قطعات لاستیکی و شلنگ ماشین لباسشویی آسیب برساند تا جایی که باعث نشت شود زیرا به واشرهای مخصوص پارگی آسیب می‌رساند.

**چه زمان باید از سرکه استفاده کرد چه زمان نباید از سرکه استفاده کرد**

## آیا سرکه به عنوان داروی خانگی بی‌خطر است؟

نمناک توصیه می‌کند که هرگز از سرکه برای درمان، بدون مشورت پزشک استفاده نکنید.

سرکه ممکن است در نسخه دارویی با مکمل‌هایی که مصرف می‌کنید داخل ایجاد کند.

## پاسخ جدول شماره ۱۷۱۴

|    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| ۱۵ | ۱۴ | ۱۳ | ۱۲ | ۱۱ | ۱۰ | ۹  | ۸  | ۷  | ۶  | ۵  | ۴  | ۳  | ۲  | ۱  | ۱۶ |
| ۵  | ۴  | ۳  | ۲  | ۱  | ۱۵ | ۱۴ | ۱۳ | ۱۲ | ۱۱ | ۱۰ | ۹  | ۸  | ۷  | ۶  | ۵  |
| ۲  | ۱  | ۱۵ | ۱۴ | ۱۳ | ۱۲ | ۱۱ | ۱۰ | ۹  | ۸  | ۷  | ۶  | ۵  | ۴  | ۳  | ۲  |
| ۳  | ۲  | ۱  | ۱۵ | ۱۴ | ۱۳ | ۱۲ | ۱۱ | ۱۰ | ۹  | ۸  | ۷  | ۶  | ۵  | ۴  | ۳  |
| ۴  | ۳  | ۲  | ۱  | ۱۵ | ۱۴ | ۱۳ | ۱۲ | ۱۱ | ۱۰ | ۹  | ۸  | ۷  | ۶  | ۵  | ۴  |
| ۵  | ۴  | ۳  | ۲  | ۱  | ۱۵ | ۱۴ | ۱۳ | ۱۲ | ۱۱ | ۱۰ | ۹  | ۸  | ۷  | ۶  | ۵  |
| ۶  | ۵  | ۴  | ۳  | ۲  | ۱  | ۱۵ | ۱۴ | ۱۳ | ۱۲ | ۱۱ | ۱۰ | ۹  | ۸  | ۷  | ۶  |
| ۷  | ۶  | ۵  | ۴  | ۳  | ۲  | ۱  | ۱۵ | ۱۴ | ۱۳ | ۱۲ | ۱۱ | ۱۰ | ۹  | ۸  | ۷  |
| ۸  | ۷  | ۶  | ۵  | ۴  | ۳  | ۲  | ۱  | ۱۵ | ۱۴ | ۱۳ | ۱۲ | ۱۱ | ۱۰ | ۹  | ۸  |
| ۹  | ۸  | ۷  | ۶  | ۵  | ۴  | ۳  | ۲  | ۱  | ۱۵ | ۱۴ | ۱۳ | ۱۲ | ۱۱ | ۱۰ | ۹  |
| ۱۰ | ۹  | ۸  | ۷  | ۶  | ۵  | ۴  | ۳  | ۲  | ۱  | ۱۵ | ۱۴ | ۱۳ | ۱۲ | ۱۱ | ۱۰ |
| ۱۱ | ۱۰ | ۹  | ۸  | ۷  | ۶  | ۵  | ۴  | ۳  | ۲  | ۱  | ۱۵ | ۱۴ | ۱۳ | ۱۲ | ۱۱ |
| ۱۲ | ۱۱ | ۱۰ | ۹  | ۸  | ۷  | ۶  | ۵  | ۴  | ۳  | ۲  | ۱  | ۱۵ | ۱۴ | ۱۳ | ۱۲ |
| ۱۳ | ۱۲ | ۱۱ | ۱۰ | ۹  | ۸  | ۷  | ۶  | ۵  | ۴  | ۳  | ۲  | ۱  | ۱۵ | ۱۴ | ۱۳ |
| ۱۴ | ۱۳ | ۱۲ | ۱۱ | ۱۰ | ۹  | ۸  | ۷  | ۶  | ۵  | ۴  | ۳  | ۲  | ۱  | ۱۵ | ۱۴ |
| ۱۵ | ۱۴ | ۱۳ | ۱۲ | ۱۱ | ۱۰ | ۹  | ۸  | ۷  | ۶  | ۵  | ۴  | ۳  | ۲  | ۱  | ۱۵ |

## از کجا بفهمیم ادویه‌ها خراب شده‌اند



توجه به سلامت و قابل استفاده بودن ادویه‌جات که پایه همیشگی تمام غذاهای ما هستند، اهمیت ویژه‌ای دارد، پس باید حواسمان به برخی تغییرات باشد. به گزارش نمناک، از آنجا که ادویه‌جات جزو یکی از موادی هستند که به نظر می‌رسد نسبت به دیگر مواد غذایی آشپزخانه مدت زمان مصرف طولانی دارند، در کابینت آشپزخانه شما موجود باشند.

در واقع شما باید علاوه بر توجه به تاریخ انقضای مندرج بر روی ادویه‌ها، به حفظ کیفیت نازکی آن‌ها نیز دقت کنید، چرا که بنابر دلایلی که ممکن است فرایند انقضای محصول را تسریع کنند، حتی ممکن است لازم باشد کمی زودتر از پایان زمان انقضا، دیگر آن ادویه را مصرف نکنید. در این قسمت از بهداشت و سلامت نمناک سعی داریم شما را با برخی علائم آشنا کنیم که نشان می‌دهد تاریخ انقضای ادویه رسیده و باید دیگر آن را دور ریخت.

## علامت ادویه‌ای که قابل مصرف نیست

اگر احساس می‌کنید شکل ظاهری ادویه دیگر به مانند روز اولی که خریداری شده نیست، بهتر است دیگر آن را مصرف نکنید. نظر یکی از سرآشپزهای حرفه‌ای آن است زمانی که ادویه به حالت نمناک و یا گلوله‌ای درآمده، دیگر نباید مصرف شود، چرا که این حالت نشان می‌دهد رطوبت به داخل ادویه نفوذ کرده و موجب ایجاد شرایط قارچ و کپک در آن شده است.

همچنین یک کارشناس صنایع غذایی می‌گوید بهتر است در مصرف ادویه‌جات احتیاط شده و آن‌ها را به صورت تازه مصرف کرد. وی نیز به شدت تأکید می‌کند

کیک دارک چاکلت یکی از انواع کیک‌های خوشمزه و بین‌المللی است که در سراسر خاورمیانه طرفدارهای زیادی دارد، برای مشاهده آموزش کامل و مرحله به مرحله طرز تهیه کیک دارک چاکلت در ادامه با ما همراه باشید.

## مواد لازم

آرد: یک و نیم پیمانه

شکر: یک و نیم پیمانه

تخم مرغ: ۲ عدد

پودر کاکائو: سه چهارم پیمانه

جوش شیرین: یک دوم قاشق غذاخوری

بیکنینگ پودر: سه چهارم قاشق چای‌خوری

نمک: نوک قاشق چای‌خوری

شیر: سه چهارم پیمانه

سرکه: ۱ قاشق غذاخوری

آب گرم: سه چهارم پیمانه

روغن مایع: یک چهارم پیمانه

وانیل: یک دوم قاشق چای‌خوری

## مواد لازم فیلینگ

خامه قنادی: ۲۰۰ گرم

پودر کاکائو: ۱ قاشق غذاخوری

## طرز تهیه

## مرحله اول

برای تهیه کیک دارک چاکلت خوشمزه در ابتدای کار فر را با حرارت ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد روشن می‌کنیم تا کاملاً گرم شود. در ادامه مخلوط باترمیلک را آماده می‌کنیم، برای این منظور شیر و سرکه سفید را با هم مخلوط می‌کنیم.

## مرحله دوم

حالا اجازه می‌دهیم شیر کاملاً بریده بریده شود. در ادامه آرد را به همراه پودر کاکائو، جوش شیرین، نمک و بیکنینگ پودر درون الک ریخته و در ۳ مرتبه الک می‌کنیم، سپس درون یک کاسه نسبتاً گودی می‌ریزیم.

## مرحله سوم

در ادامه شکر را به همراه مخلوط باترمیلک، آب گرم، روغن مایع، وانیل

ادویه‌جات تازه، رنگی شفاف و روشن دارند و درواقع زمانی که رنگ ادویه به حالت کدر در می‌آید، نشانه کهنگی و فاسد شدن آن است. همچنین اظهار داشت کیفیت بو و طعم ادویه نیز به واسطه این کهنگی از بین خواهد رفت، بنابراین سعی کنید مدت زمان نگهداری ادویه‌ها در کابینت آشپزخانه خود را کنترل کنید. در واقع این باور اشتباهی است که تصور کنید طول مدت زمان مصرف این ماده غذایی، زیاد است.

به گفته یک کارشناس و در عین حال مبتکر مواد غذایی، اگر چه مدت زمان مصرف برخی ادویه‌های ارگانیک تا بیش از سه سال در نظر گرفته شده، اما گاهی تا مدت شش ماه بیشتر کارایی لازم را ندارند.

## تاریخ انقضای ادویه‌ها

همچنین اگر چه برای بعضی ادویه‌ها تاریخ انقضا سه سال و برای برخی دیگر که حاوی برک‌های خشک هستند، مدت زمان سه سال در نظر گرفته شده اما در کل بهتر است در همان سال اول میزان کیفیت آن‌ها هنگام مصرف بررسی شود. در عین حال بهتر است ادویه‌جات در مقادیر کم و به اندازه نیاز خریداری شوند تا با کیفیت بهتری مورد استفاده قرار گیرند و به نوعی این کار مانع از فساد این گونه مواد غذایی شود.

این کارشناس مواد غذایی همچنین به شیوه‌های نگهداری ادویه در محیط منزل به شدت توصیه می‌کند و اظهار می‌دارد که نگهداری در شرایط معرض هوا، نور و رطوبت به شدت موجب فساد ادویه‌جات می‌شود، لذا این مواد بایستی در شرایط محیطی خشک و تاریک نگهداری شوند.»

مایه کیک را درون آن می‌ریزیم، سپس قالب را چندین مرتبه محکم روی سطح کار می‌کوبیم تا هوا و حباب‌های اضافی بین مایه کیک از بین برود.

## مرحله پنجم

در این مرحله قالب را طبقه وسط و قرار داده و اجازه می‌دهیم کیک به مدت ۳۵ تا ۴۰ دقیقه درون فر بماند تا به خوبی پخته شود. پس از گذشت این زمان یک خلال دندان یا سیخ چوبی در مرکز کیک فرو برده و خارج می‌کنیم.

## مرحله ششم

زمانی که مایه کیک به خلال دندان یا سیخ چوبی نجسیده بود، کیک کاملاً پخته است، سپس قالب را از فر خارج می‌کنیم، حالا اجازه می‌دهیم کیک کاملاً خنک شود و بعد به سراغ درست کردن مایه فیلینگ می‌رویم.

## مرحله هفتم

برای این منظور خامه قنادی را به همراه پودر کاکائو درون یک کاسه مناسب ریخته و با دور تند همزن برقی به مدت ۱۰ دقیقه به خوبی هم می‌زنیم تا خامه فرم بگیرد. زمانی که کاملاً خنک شد آن را از قالب جدا می‌کنیم.

## مرحله هشتم

در ادامه کیک را به صورت مربعی برش زده و کنار می‌گذاریم. سپس یک لایه از کیک را درون ظرف مورد نظرم‌ان می‌گذاریم و خامه قنادی را درون قیف ماسوره‌ای با سر ماسوره ساده ریخته و روی آن پاپی می‌کنیم.

## مرحله نهم

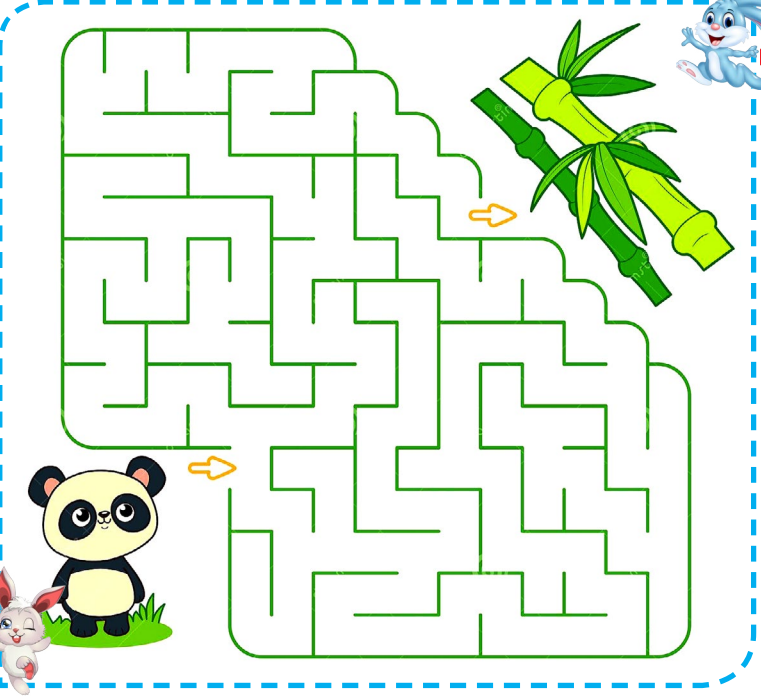
حالا خامه قنادی را با پالت کاملاً صاف و یکدست کرده، سپس یک لایه کیک دیگر روی آن قرار می‌دهیم و به همین ترتیب ادامه می‌دهیم تا مواد تمام شوند. در ادامه روی لایه آخر را مقدار کمتری از خامه می‌مالیم.

## مرحله دهم

در ادامه لایه آخر کیک را با خرده‌های کیک کاور کرده و به دلخواه با اسلایس‌های میوه تزئین می‌کنیم. در نهایت اطراف کیک را با چاقو تیز برش می‌زنیم تا کاملاً صاف و یکدست شود، سپس به همراه جای سرو می‌کنیم. نوش جان



## رنگ آمیزی کنید



## جدول شماره ۱۷۱۵

## افقی

۱- امواج الکترومغناطیس جهت مختل کردن امواج رادیویی -رشته کوهی زیبا در خراسان رضوی ۲-نامی‌برای آقایان -پول خارجی-۳-سوغات روسیه-درختی از راسته بیدها-یازده ۴-برتر-خاندان-وسيله بافتن قالی-با تب همراه است ۵-یکی از دو جنس-ایالتی در آلمان-پياز خرد شده-۶-آب دیده-خصومت-دارای ویژگی‌های نمایشی ۷-نیم صدای بره-سگ انگلیسی- نیرو-۸-رطوبت-۸-ملودیک-غذای خوش طعم ایرانی-۹-عدد هندسی-واحد برقی-آرزومندی- حرفی برای بازگویی مسافت ۱۰-شهری در کشور آذربایجان-ترانزنامه-خطی در دایره ۱۱-اختراع گراهام بل-ماده ای برای عایق کاری-به جهت ۱۲-شهر آلمان-صدای حیوان وفادار-مشک پوستی-مادر عیسی مسیح ۱۳-نامطبوع-به ویژه-واحد طول قدیم ۱۴-بافت اینترنتی-غرور-سلاح گرم قدیمی۱۵-دکان خبازی-دارای بیش از یک عنصر

## عمودی

۱- شخصی در داستان یا فیلم-حامی ۲-آهنگ نظامی-کشوری در شمال بریتانیا۳-مردان سیاسی-به روی هم انباشته-پایدار ماندن به عشق از درختان ۴-مردان-تغیر اصلی-کم عقل ۵- نوشته ای به نظم-از پت‌های باستانی-لیاس چراغان-۶-کشاده-۶-پهلوان -ارشد-۷-کجاوه-۷-همت اگر سلسله جنبان شود/مور تواند که ... شود-گروهی از گیاهان علفی ۸-بالا در انگلیسی-عیب و عار-ماهی فلس دار دارای خال-حیوان رابره ۹-نوعی زخم بر گوشتی سخن دلالت می‌کند ۱۰- خداوند-ایلی در فارس-ریشه ۱۱-صد متر مربع-زدیک نیست-سایه شگ-گاه-شخص ۱۲- خشت پخته -پیامبر ایران باستان-خواهی نشوی رسوا ... جماعت شو ۱۳-می‌دهند تا برسوا کنند -مشکی خودمانی-قدرت-اپر-یاخته ۱۴-از اقلیت‌های مذهبی ایران- علامت صفت عالی۱۵-خاروبی مسکن و خواب آور-قبر و مزار



## فال امروز

## فروردين

انسان آرامی هستيد و هميشه از حاشيه‌ها دوری می‌گیرید. این رویکرد امروز به کمک شما می‌آید و به رغم این که مشکلات زیادی در اطرافتان وجود دارد، آرامش‌تان را حفظ خواهید کرد. مهمان ناخوانده‌ای به شما سر می‌زند و در ابتدا از حضور این مهمان ناراحت می‌شوید، اما جایی برای نگرانی وجود ندارد چرا که این مهمان خبرهای خوشی با خود به همراه آورده و زمینه شادی و نشاط شما و دیگر افراد خانواده را فراهم می‌کند.

## ارديشهرت

از جایی که انتظارش را نداشتید، پولی به دست‌تان خواهد رسید. به صلاح شماست که تمامی این پول را خرج نکنید. احتمال زیادی وجود دارد که با حادثه رانندگی مواجه شوید. در این شرایط بهتر است بیشتر از همیشه مواظب سلامتی خود باشید و روز را بدون هرگونه حادثه‌ای به پایان برسانید. به خودتان وعده داده‌اید که کارها را سریع‌تر از همیشه انجام دهید و فرصتی برای استراحت پیدا کنید.

## خرداد

تسرس و هراس را کنار بگذارید و هدف‌هایتان را با جسارت بیشتری دنبال کنید. از سلامت خود غافل نشوید و با خوردن غذای سالم و ورزش، طول عمر خود را افزایش دهید. سود قابل ملاحظه‌ای در معامله خواهید داشت، از معامله پرسودی که انجام داده‌اید درس بگیرید و در آینده نیز شرایط سود و درآمد بیشتر را مهیا کنید. یکی از اعضای خانواده امروز به دستاورد مهمی خواهد رسید.

## تير

لجبازی و یک‌دنده بودن را کنار بگذارید و تعامل بهتری با اطرافیان داشته باشید. قصد عقد قرارداد مالی جدیدی دارید، اما آن گونه که انتظار دارید از این قرارداد سود نخواهید کرد. از این اتفاق درس بگیرید و در آینده قبل از عقد هرگونه قرارداد مهمی، نظر افرادی که تجربه بیشتری نسبت به شما دارند را جویا شوید. روحیه مهربان و ساده‌دلی دارید و حرف دلان را زک و بی‌برده به زبان می‌آورید.

## مرداد

گوش شما به پندواندن اطرافیان به‌کار نیست و نصیحت‌های اطرافیان را به کار نمی‌گیرید، به خاطر داشته باشید که اطرافیان صلاح شما را می‌خواهند و نصیحت‌های ایشان را گوش کنید. انسان مستعبدی هستید و نظراتی خود را به اطرافیان اعمال می‌کنید، این وضعیت نه تنها زمینه ناراحتی و دلخوری اطرافیان را فراهم کرده است، بلکه باعث دوری آن‌ها از شما شده و کسی تمایل به نشست‌وبرخاست با شما ندارد.

## شهریور

خبر فرخنده‌ای در راه است. از هم اکنون پذیرای خبرهای خوش باشید. ولخرجی و صرفه‌جویی در پیش بگیرید. غیرضروری را به پایان برسانید و صرفه‌جویی در پیش بگیرید. به فکر افزایش درآمد هستید، اما راه مناسبی را برای دستیابی به ثروت بیشتر نمی‌بینید. در این شرایط دست روی دست نگذارید و پس از مشورت با بزرگان قایل، راه‌کارهای ایشان را برای افزایش درآمد به کار ببندید.

## مهر

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 و مطمئن باشید که سود چشمگیری را روانه حساب‌های بانکی‌تان خواهید کرد. اهل منزل امروز برنامه خاصی برایتان تدارک دیده‌اند و به شما ثابت می‌کنند که همیشه قدرانتان هستند.

## آبان

بیش از حد به مشکلات فکر نکنید. به جای این که اجازه دهید ذهن‌تان درگیر مشکلات باشد، تلاش بیشتری به‌خرج دهید و راه‌کارهای عملی برای حل مشکلات اتخاذ کنید. روحیه مسئولیت‌پذیری دارید و با جان و دل کار می‌کنید، این روحیه امروز در نظر همکاران یا اعضای خانواده جلوه می‌کند و قدردانی شایسته‌ای از شما به عمل خواهد آمد. حرفه‌ایی که می‌زنید با رفتارتان تفاوت دارند.

## آذر

به دنبال روش‌های جدیدی برای حل مشکلات باشید و دیدگاه خود به زندگی را گسترش دهید. مطمئن باشید ادامه این رویکرد زیادی از مشکلات شما را در آینده باز می‌کند. اجازه دهید روز شما با بطالت و بی‌حرکی به پایان برسد. به فکر سرمایه‌گذاری در انجام کاری هستید، اما بهتر است این کار را با دقت بیشتری انجام دهید. فرصتی از امروز را به دوستان قدیمی اختصاص دهید.

## دی

اعتماد به نفس را در خود تقویت کنید و اجازه ندهید مشکلات شما را به زانو در بیاورد. از جایی که انتظارش را نداشتید پولی به دست‌تان می‌رسد، بهتر است که قسمتی از این پول را پس‌انداز کنید و آینده مالی‌تان را تضمین نمایید. احتمال ایجاد مساجره‌ای میان شما و یکی از اطرافیان وجود دارد، در این مساجره کوتاه بیايید و خودتان را ناراحت نکنید. اجازه دخالت اطرافیان در امور شخصی خود را ندهید.

## بهمن

با شکست غریبه نیستید و اجازه داده‌اید احساس شکست بر شما غلبه کند، به جای فکر به شکست‌هایی که تجربه کرده‌اید، به موفقیت فکر کنید و به دنبال پیشرفت‌های بیشتری باشید. احتمال دارد که میان شما و یکی از دوستان قدیمی‌تان مساجره‌ای ایجاد شود. اجازه ندهید این مساجره میان شما و این دوست فاصله بیندازد و در اولین فرصت دلخوری که برای این فرد ایجاد شده را از بین ببرید.

## اسفند

اندوخته‌ای ندارید و تاکنون به فکر پس‌انداز نبوده‌اید، امروز به این نتیجه می‌رسید که این رویکرد را تغییر دهید. کار مهمی در پیش رو دارید، اما از انجام این کار سر باز می‌زنید و آن را به آینده موکول کرده‌اید. به وقفه انداختن این کار مهم، چیزی به غیر از ضرر برای شما به دنبال ندارد. کارهای دشوار را به پایان برسانید و به اطرافیان ثابت کنید که چند مرده حلاج هستید.