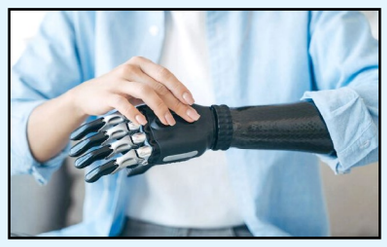
گوناگون

«نورالینک» کنترل بازوی رباتیک با ایمپلنت مغزی را آزمایش می‌کند



شرکت رابط مغز و رایانه ایلان ماسک در حال راه‌اندازی یک مطالعه جدید برای آزمایش این است که آیا دستگاه بی‌سیم آن می‌تواند یک بازوی رباتیک را کنترل کند یا خیر.

به گزارش ایسنا، شرکت ایمپلنت مغزی ایلان ماسک به نام نورالینک، روز سه‌شنبه اعلام کرد که در حال راه‌اندازی مطالعه‌ای برای آزمایش ایمپلنت خود برای یک کاربرد جدید است که به افراد اجازه می‌دهد تنها با استفاده از افکار خود یک بازوی رباتیک را کنترل کنند.

به نقل از وایرد، نورالینک در پستی در رسانه اجتماعی ایکس نوشت: ما هیجان‌زده هستیم که تأیید و راه‌اندازی یک آزمایش امکان‌سنجی جدید را برای گسترش کنترل رابط مغز و رایانه با استفاده از ایمپلنت N1 اعلام کنیم.

رابط مغز و رایانه، سیستمی است که به فرد اجازه می‌دهد مستقیماً دستگاه‌های بیرونی را با امواج مغزی خود کنترل کنند. این دستگاه با خواندن و رمزگشایی سیگنال‌های حرکتی موردنظر از نورون‌ها کار می‌کند. رابط مغز و رایانه نورالینک شامل دستگاهی به اندازه یک سکه به نام N1 است که توسط یک ربات با جراحی در مغز کاشته می‌شود. این شرکت در حال حاضر در حال ارزیابی ایمنی رابط خود و همچنین توانایی آن برای کنترل رایانه در افراد فلج است.

حرکت دادن نشانگر رایانه یا بازوی مصنوعی برای رابط‌های مغز و رایانه کار جدیدی نیست. در سال ۲۰۰۸، گروهی به رهبری اندرو شوارتز (Andrew Schwartz) در دانشگاه پیتسبورگ نشان دادند که یک میمون می‌تواند با استفاده از سیگنال‌های مغزش بازوی رباتیک را کنترل کند تا غذا بخورد. پس از آن، محققان به سراغ داوطلبان انسانی رفتند. در یک مطالعه در سال ۲۰۱۲ که در مجله نیچر منتشر شد، دو نفر که به دلیل سکته مغزی فلج شده بودند، توانستند یک بازوی رباتیک را به سادگی با فکر کردن به اشیا برای گرفتن اشیا هدایت کنند. در مطالعه دیگری در سال ۲۰۱۶، مردی با رابط مغز و رایانه با استفاده از یک بازوی رباتیک حس لامسه را به دست آورد.

رابط‌های مغز و رایانه مورد استفاده در آن مطالعات، تنظیماتی آشفته داشتند که نیازمند خروج یک کابل از سر شرکت‌کنندگان و اتصال آن به رایانه‌ای بود که سیگنال‌های مغز را رمزگشایی می‌کرد. در مقابل، سیستم نورالینک بی‌سیم است.

نورالینک در اوایل سال جاری در رسانه‌های اجتماعی نشان داد که رابط مغز و رایانه آن می‌تواند برای کنترل مکان‌نمای رایانه استفاده شود. در یک ویدئو که در ایکس منتشر شد، یک شرکت‌کننده با استفاده از دستگاه نورالینک به انجام بازی شطرنج و سایر بازی‌ها روی رایانه پرداخت. نولاند آرباگ (Noland Arbaugh) که در سال ۲۰۱۶ پس از یک حادثه شنا دچار فلج چهاراندام شده بود، اوایل سال جاری با وایرد درمورد اینکه چگونه ایمپلنت به او احساس استقلال داده است صحبت کرد.

آرباگ در ماه ژانویه برای دریافت ایمپلنت نورالینک تحت عمل جراحی مغز قرار گرفت، اما چند هفته بعد، دستگاه شروع به کار نکرد. این ایمپلنت دارای ۶۴ رشته سیم نازک و انعطاف‌پذیر است که به بافت مغز نفوذ می‌کند. هر نخ حاوی ۱۶ الکترود بوده که سیگنال‌های عصبی را جمع‌آوری می‌کند. در ماه مه، نورالینک گفت که چندین رشته از مغز آرباگ پس زده شده و باعث شده‌اند که او به‌طور موقت کنترل مکان‌نما را از دست بدهد. نورالینک توانست با تغییر الگوریتم، کنترل آرباگ را بازیابی کند.

دومین شرکت کننده نورالینک، الکس نام داشت و ایمپلنت را در ماه ژوئیه دریافت کرد. مدیران نورالینک گفتند که اقداماتی را برای کاهش احتمال پس زده شدن نخ انجام دادند که ازجمله آن‌ها کاهش حرکت مغز در طول جراحی و کاهش فاصله بین ایمپلنت و سطح مغز بوده است. در مطالعه جدید روی بازوی رباتیک، امکان ثبت‌نام شرکت‌کنندگان مطالعه پرایم (PRIME) نیز وجود دارد. هنوز جزئیات بیشتری درمورد مطالعه بازوی رباتیک در وبسایت نورالینک در دسترس نیست.

مارکوس گرهارت (Marcus Gerhardt)، مدیرعامل و یکی از بنیان‌گذاران بلک‌راک نوروتک (Blackrock Neurotech) که شرکت سازنده آرایه یوتا و ایمپلنت مغزی مورد استفاده در مطالعات قبلی کنترل اندام‌های رباتیک با ذهن است، می‌گوید: ما به نورالینک برای دریافت تأییدیه برای آزمایش امکان‌سنجی آن‌ها تبریک می‌گوییم. هر پیشرفتی در فناوری عصبی ما را به توانمندسازی افراد مبتلا به اختلالات عصبی نزدیک‌تر می‌کند.

برایان دکلوا (Brian Dekleva)، دانشمند محقق در آزمایشگاه مهندسی عصبی ری‌هب (Rehab) در دانشگاه پیتسبورگ، می‌گوید که بزرگ‌ترین چالش در دستیابی به کنترل بازوی رباتیک با رابط مغز و رایانه، نیاز به کالیبره کردن است. او می‌گوید: هرچه کنترل پیچیده‌تر باشد، درجات آزادی بیشتری فراهم می‌شود و به‌طور کلی فرایند کالیبره کردن طولانی‌تر می‌شود. مردم نمی‌خواهند بنشینند و در ابتدای هر روز نیم ساعت کالیبراسیون انجام دهند تا بتوانند از دستگاه خود استفاده کنند.

اگر بتوان بر این محدودیت غلبه کرد، رابط‌هایی که بازوهای رباتیک را کنترل می‌کنند، می‌توانند به افراد فلج اجازه دهند تا کارهای ساده روزانه را بدون کمک انجام دهند.

ساخت پلتفرم ۷۳ میلیون دلاری هوش مصنوعی برای طراحی پروتئین

شرکت «کریدل» با جمع‌آوری بودجه ۷۳میلیون دلاری قصد دارد یک پلتفرم هوش مصنوعی را برای طراحی پروتئین بسازد. به گزارش ایسنا، استفاده از هوش مصنوعی برای سرعت بخشیدن به زیست‌فناوری در حال تبدیل شدن به یک روش استاندارد است و شرکت‌هایی که خدماتی را برای استقرار سریع این فناوری ارائه می‌کنند، شاهد جذب گسترده و سرمایه‌گذاری جدید هستند. شرکت «کریدل» (Cradle) یکی از شرکت‌هایی است که بر طراحی پروتئین متمرکز شده و ۷۳میلیون دلار برای ساخت آزمایشگاه‌ها و تشکیل گروه خود جمع‌آوری کرده است. به نقل از تک‌کرانچ، کریدل در سال ۲۰۲۲ به عنوان بخشی از موج شرکت‌ها برای بررسی استفاده از مدل‌های زبانی در حوزه زیست‌فناوری ظاهر شد. «استف ون گریکن» (Stef van Grieken) بنیان‌گذار و مدیرعامل شرکت کریدل از رشته‌های آمینواسید و باز به عنوان یک زبان برنامه‌نویسی بیگانه یاد کرده است؛ اما یک مدل هوش مصنوعی هنوز می‌تواند تا حدودی این زبان را تحلیل کند.

رویکرد این شرکت، سرعت بخشیدن به آزمایش مولکول‌های زیستی بزرگ مانند پروتئین‌ها با تلاش برای یافتن توالی‌هایی بود که بر کیفیت‌های مطلوب تأثیر می‌گذارند. بنابراین، اگر پروتئین سودمندی دارید اما می‌خواهید در برابر گرما مقاوم‌تر باشد، این مدل به دنبال توالی‌هایی می‌گردد که در دماهای گرم‌تر تجزیه می‌شوند و جایگزین‌هایی ارائه می‌کند که عملکرد آن را تغییر نمی‌دهند. کریدل پس از یک دوره آزمایش ۲۴میلیون دلاری در سال ۲۰۲۳، خدمت‌رسانی به مشتریان را در فضاهای زیست‌فناوری و داروسازی قطع کرده است. ون گریکن خاطرنشان کرد که شرکت‌ها در درجه اول به سرعت بخشیدن و صرفه‌جویی در هزینه‌ها اهمیت می‌دهند. ون گریکن در یک ایمیل به تک‌کرانچ نوشت: شرکت‌هایی که محصولاتی مانند آنتی‌بادی‌های درمانی علیه یک بیماری خاص یا آنزیم‌هایی برای مواد شوینده را تولید می‌کنند، معمولاً ده‌ها دوره آزمایشی را برای بهبود کارآیی، ایمنی و قابلیت تولید پروتئین خود انجام می‌دهند. این دوره‌های آزمایشی می‌توانند ده‌ها یا صدهاهزار دلار هزینه داشته باشند و زمان زیادی را صرف کنند. ناگفته نماند که اگرچه پژوهش دقیق و ارائه شهود به نتیجه‌گیری کمک می‌کند، اما نمی‌توان از نقش اجتناب‌ناپذیر حدس و اقبال و شانس غافل شد و هر روشی برای کاهش تأثیر آن‌ها مورد استقبال قرار می‌گیرد. ون گریکن گفت: اکنون هدف ما این است که نرم‌افزار کریدل را در دستان میلیون‌ها دانشمند قرار دهیم.

فرنی کدوحلوایی

فرنی کدو حلوایی یکی از انواع غذاهای سبک و سالم بین‌المللی است که با طعم‌های متنوعی تهیه می‌شود. فرنی‌ها معمولاً به عنوان دسر یا یک غذای ساده برای کسانی که دارای معده ضعیف هستند، مثل کودکان یا افرادی که دچار بیماری‌های گوارشی هستند، تهیه می‌شوند. فرنی کدوحلوایی یک گزینه بسیار مناسب برای شب یلدا می‌باشد که می‌تواند جایگزین خوراکی‌ها تکراری شب یلدا باشد. برای مشاهده آموزش طرز تهیه فرنی کدوحلوایی در ادامه با ما همراه باشید.

برای تهیه فرنی کدوحلوایی، ابتدا کدو را پوست گرفته و همراه با آب می‌پزیم تا نرم شود. سپس با کره و گوشت‌کوب برقی آن را پوره می‌کنیم. شیر، شکر و آرد برنج را مخلوط کرده و روی حرارت ملایم می‌پزیم. بعد از رسیدن به غلظت مناسب، پوره کدو را اضافه کرده و مخلوط می‌کنیم. درنهایت، فرنی را به ظرف منتقل و با پودر دارچین تزیین و سرو می‌کنیم.

مواد لازم برای ۶ نفر

کدوحلوایی: یک‌دوم کدوحلوایی متوسط
کره: ۵۰ گرم
آب: ۱ لیوان
شیر: ۳ لیوان
شکر: ۴ قاشق غذاخوری
آرد برنج: ۴ قاشق غذاخوری
چوب دارچین: ۱ تکه
هل: ۲ عدد

طرز تهیه

مرحله ۱: آماده‌سازی کدوحلوایی

برای تهیه فرنی کدوحلوایی مجلسی ابتدا کدوحلوایی را پوست می‌گیریم و داخل یک قابلمه مناسب می‌ریزیم. درادامه یک یا دو پیمانه آب اضافه می‌کنیم؛ سپس قابلمه را روی حرارت متوسط قرار می‌دهیم تا کدوحلوایی به‌طور کامل بپزد.

مرحله ۲: پخت کدوحلوایی

توجه داشته باشید که باید اجازه دهیم آب موجود در قابلمه تقریباً به‌طور کامل کشیده شود؛ سپس قابلمه را از روی حرارت کنار بگذاریم. برای راحتی کار در صورت تمایل می‌توانیم کدو را به روش بخارپز بپزیم تا آب اضافی وجود نداشته باشد.

مرحله ۳: تهیه پوره کدوحلوایی

در این مرحله کره را به کدوحلوایی پخته‌شده اضافه می‌کنیم و آن را با گوشت‌کوب برقی به صورت پوره درمی‌آوریم تا کاملاً یکدست شود. سپس آن را کنار می‌گذاریم. درادامه شیر را به همراه شکر و آرد برنج داخل یک قابلمه مناسب با هم ترکیب می‌کنیم.

مرحله ۴: ترکیب مواد در قابلمه

در این مرحله قابلمه را روی حرارت ملایم قرار می‌دهیم و پس از اینکه شکر به‌طور کامل حل شد، هل و چوب دارچین را به قابلمه اضافه می‌کنیم و مواد را چند لحظه یک بار هم می‌زنیم تا به غلظت مناسب برسند و ته نگیرد.

مرحله ۵: اضافه‌کردن پوره کدوحلوایی

پس از اینکه مواد داخل قابلمه به غلظت مناسب رسیدند، چوب دارچین و دانه‌های هل را از قابلمه خارج می‌کنیم و دور می‌ریزیم. در ادامه پوره کدو حلوایی را به قابلمه اضافه می‌کنیم و مخلوط می‌کنیم تا مواد کاملاً یکدست و ترکیب شوند.

مرحله ۶: تکمیل و تزیین فرنی

در مرحله پایانی برای اینکه مواد فرنی کاملاً یکدست شوند، می‌توانیم با گوشت‌کوب برقی مواد را به خوبی له کنیم. درادامه فرنی را داخل ظرف موردنظرمان می‌کشیم و با پودر دارچین به سلیقه خود آن را تزیین و سرو می‌کنیم.

نکات فرنی کدوحلوایی

پخت کدو با بخار

پختن کدو حلوایی به روش بخارپز، علاوه بر حفظ مواد مغذی، باعث می‌شود که آب اضافی وارد فرنی نشود و بافتی لطیف‌تر و کرمی‌تر داشته باشد. این روش به شما کمک می‌کند تا فرنی خوشمزه‌تری با طعم غنی‌تر داشته باشید؛ زیرا تمامی عطر و طعم کدو در داخل آن باقی می‌ماند.

استفاده از آرد برنج مرغوب

آرد برنج باکیفیت نه‌تنها باعث غلظت بهتر فرنی می‌شود، بلکه از گلوله شدن مواد جلوگیری می‌کند. برای داشتن فرنی نرم و یکدست، آرد برنج باید به طور کامل در شیر و شکر حل و مخلوط شود. استفاده از آرد برنج تازه به خصوص در بافت فرنی تأثیر زیادی دارد.

حرارت ملایم

هنگام پخت فرنی، حرارت ملایم نقش بسیار مهمی در جلوگیری از ته‌گرفتن و سوختن مواد دارد. اگر حرارت زیاد باشد، شیر و شکر سریعاً ته می‌گیرند یا شکر ممکن است سوخته و طعم تلخ پیدا کند. با نگه داشتن حرارت در دمای متوسط، فرنی به آرامی غلیظ شده و طعم شیرینی مطلوبی پیدا می‌کند.

افزودن ادویه‌های طبیعی

ادویه‌های طبیعی مانند هل و دارچین نه تنها طعم و عطر خاصی به فرنی می‌دهند، بلکه خواص ضدالتهابی و گوارشی دارند. برای تنظیم طعم می‌توانید از پودر دارچین به جای چوب دارچین استفاده کنید یا مقدار ادویه‌ها را بر اساس ذائقه خود تنظیم کنید تا طعمی دلپذیر و منحصر به فرد به فرنی بدهد.

مخلوط‌کردن به‌صورت تدریجی

هنگام اضافه کردن پوره کدوحلوایی به مخلوط شیر و آرد برنج، بهتر است این کار را به آرامی و تدریجی انجام دهید. این کار به شما کمک می‌کند تا مواد به طور یکنواخت ترکیب شوند و فرنی هیچ گلوله‌ای نداشته باشد. همچنین، هم‌زدن مداوم در این مرحله از چسبیدن مواد به ته قابلمه جلوگیری می‌کند.

استفاده از گوشت‌کوب برقی

برای داشتن فرنی با بافت کاملاً یکدست و نرم، می‌توانید در انتهای کار از گوشت‌کوب برقی استفاده کنید. این دستگاه کمک می‌کند تا تمامی تکه‌های کوچک کدوحلوایی به خوبی له شده و فرنی صاف شود. این روش به‌ویژه زمانی که می‌خواهید فرنی کاملاً نرم و کرمی باشد، مفید است.

رنگ‌آمیزی کنید

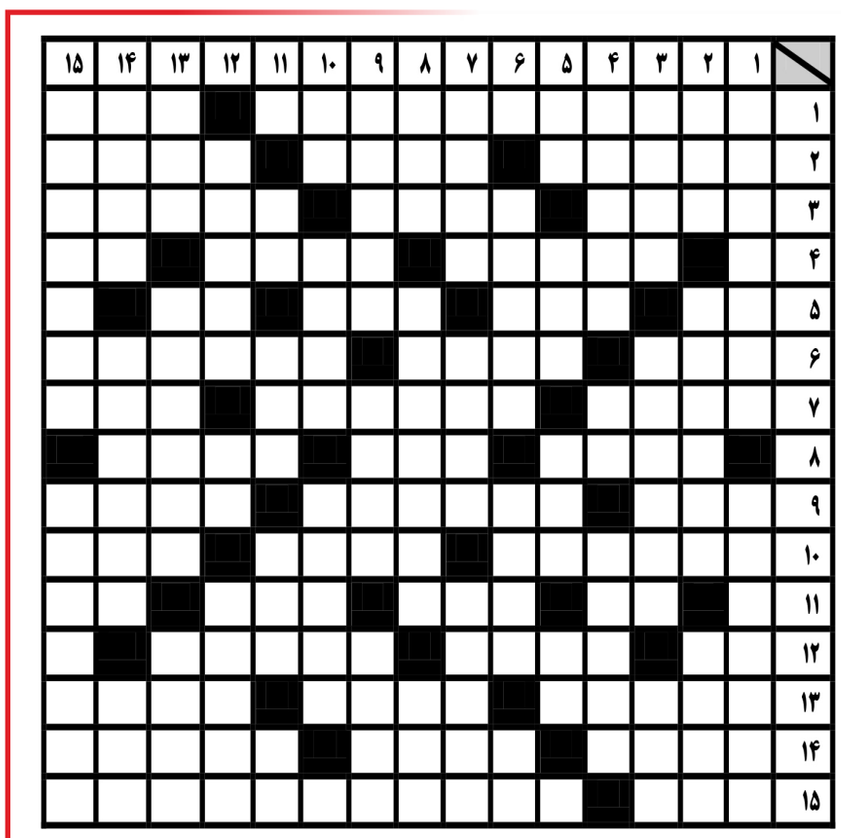
جدول شماره ۲۰۲۹

افقی

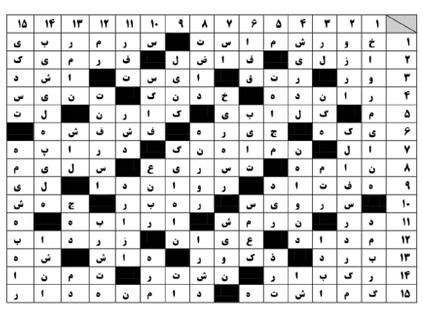
۱- از نمایشنامه‌های معروف اوژن یونسکو؛ در و دروازه ۲- مغلوب‌شده؛ باهوش؛ فریاد و گریه همراه ۳- وحشت‌آفرینی سیاسی؛ شهری در آذربایجان غربی؛ دودلی و شک ۴- از شهرهای استان فارس؛ کبوتر صحرایی؛ جدید و مدرن ۵- مایع حیات؛ زنان عربی؛ آتش قرآنی؛ بله آلمانی ۶- از میوه‌های درختی؛ خوب و زیبا؛ شهری مهم در برزیل ۷- دید و نظر؛ گاز آلی دو کربنی با بندهای سه‌گانه؛ گوسفند ۸- چوب ویلن‌نوازی؛ لقب اشرافی انگلیسی؛ سیم ضخیم ۹- فرومایه و رذل؛ رهبر سینمایی افریقای جنوبی با نام نلسن؛ حروف‌چینی رایانه‌ای ۱۰- تلاش‌کردن و کوشیدن؛ اکنون و اینجا؛ چهره و صورت ۱۱- ساز شاکی؛ واحد مقاومت الکتریکی؛ از پسوندها؛ تلخ ۱۲- مروارید؛ ابزار مکانیکی جابجایی اجسام؛ خیالات و پندارها ۱۳- ماه دوازدهم سال؛ نام دیگر پرنده ساری؛ ضربهانگ موسیقی ۱۴- رنگین‌کمان؛ صحیح و بی‌غلط؛ از اقوام اروپایی ۱۵- گیاه تاجریزی؛ نمایش‌نامه‌ای از آرتور میلر درام‌نویس امریکایی

عمودی

۱- از مواد حاصل از تقطیر ذغال سنگ؛ تنگه‌ای میان دریای اژه و مرمره ۲- پسوند شباهت؛ناشناس و غریبه؛ آداب و آیین‌ها ۳- پرخور؛ صدایی در اپرا میان باس و تنور؛ از شهرهای قدیمی ایران با نام دیگر پارساگرد ۴- گریان؛ ترمز چارپا؛ شهر آذربایجان شرقی ۵- الاغ و حمار؛ سالمند؛پرنده سعادت؛ ضربه سر ۶- آینه‌ها؛ سرشماری و احصاییه؛ خون ۷- رستگار و رها؛ افراد و اشخاص؛ هم‌خانه ۸- پسندیده؛ کلیسای معروف پاریس؛ تنگی نفس ۹- شهری در آسیای صغیر که یونانیان متحد آن شهر را ده سال محاصره کردند؛ وقت‌گذرانی به بطالت و خوشی؛ فلات وسیع و مرتفع ۱۰- عیب‌وعار؛ پیغام‌آور و فرستاده‌شده؛ میوه درخت تاک ۱۱- لای جامه؛ جوهر؛ علف خشک؛ اگر ۱۲- با شرم و حیا؛ گوشت آذری؛ کوتاه و ناقص ۱۳- درخت عاشق؛ واحدی از توپخانه شامل چهار گروهان؛ بخشی از سلول‌های عصبی جانوران ۱۴- زندانی در تهران؛ قرص خواب‌آور؛ کل و همه ۱۵- ساخت و پاخت و توطئه؛ محیط و اطراف



پاسخ جدول شماره ۲۰۲۸



فال امروز

فروردین

اختلاف نظری میان شما و فردی ایجاد می‌شود. اجازه ندهید این اختلاف نظر بالا بگیرد و به هر قیمتی که شده به صلح و صفا برسید. پولی که از کسی قرض کرده‌اید را امروز تحت هر شرایطی شده، بازپس دهید. چند وقتی است که فرصتی را برای بودن در کنار اعضای خانواده اختصاص نداده‌اید و اعضای منزل دلتنگ شما هستند. ادامه این وضعیت چیزی به غیر از دلخوری در میان اهل منزل به دنبال نخواهد داشت.

اردیبهشت

اجازه ندهید خستگی و کسالت به شما غلبه کند و کارهای امروز را زودتر از همیشه انجام دهید.
فرصتی که برای فراگیری مهارت‌های جدید در اختیار دارید را به فال نیک بگیرید. احتمال ضرر شما در معامله‌ها و قراردادهای کاری وجود دارد. به صلاح شماست که امروز کارهای تجاری را کنار بگذارید. تعادل میان تفریح و کار را رعایت کنید و انجام کارهای مهم را در اولویت قرار دهید.

خرداد

مدت زیادی است که از کسی پول گرفته‌اید و شرایطی برای پرداخت بدهی خود پیدا نکرده‌اید؛
امروز سایه همای سعادت بر سر شما می‌افتد و پولی به دستتان می‌رسد. با این پول بدهی‌های خود را صاف کنید و در آینده راه پس‌انداز و صرفه‌جویی را در پیش بگیرید و به‌گونه‌ای زندگی کنید که دیگر قرض بالا نیاورید. مدتی است که احساس می‌کنید زندگی شما دچار کسالت شده و روال تکراری را طی می‌کند.

تیر

نگران سلامتی خود هستید و احساس می‌کنید روحیه همیشگی را ندارید. جایی برای نگرانی وجود ندارد؛ چراکه با ادامه روز انرژی بیشتری پیدا می‌کنید و روز را با نشاط و شادکامی به پایان خواهید رساند. بیشتر از همیشه مواظب اموال خود باشید؛ چراکه احتمال دارد ضرر هنگفتی را تجربه کنید. فکر ناراحت‌کننده‌ای شما را آزار می‌دهد؛ این ناراحتی را با فردی که سنگ صبور شماست، مطرح کنید.

مرداد

راهی سفری دورودراز هستید و در این سفر خطرهای زیادی سلامت شما را تهدید می‌کند؛ در نتیجه تا جایی که امکان دارد این سفر را به آینده موکول نمایید. 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.

شهریور

مدتی است که از دوستان قدیمی خبری ندارید. در اولین فرصت جویای حال رفقای دیرینه باشید و دیدارها را تازه کنید. تصمیم مهمی پیش رو دارید، اما قبل از اتخاذ تصمیم، یک بار دیگر تمام شرایط را بررسی کنید. میان اعضای خانواده مشاجره‌ای ایجاد خواهد شد. برای حل این مشاجره باید پادرمیانی کنید و اجازه ندهید کار به قهر و دلخوری بکشد. سر خودتان را به حاشیه‌های زندگی بند نکنید.

مهر

امروز، روز شماست و به غیر از شادکامی و خوشی، چیز دیگری نخواهید دید. در چنین روزهایی تا می‌توانید خوش بگذرانید و دوستان و آشنایان را در شادی‌های خود سهیم کنید. قدر پول و سرمایه خود را بدانید و ولخرجی نکنید. در غیر این صورت زودتر از چیزی که فکرش را بکنید قرض و بدهکاری بالا می‌آورید و حساب و کتاب زندگی از دستتان خارج می‌شود. این هفته احتمال ضرر شما در کارهای مالی بسیار است.

آبان

روحیه‌ای خجالتی دارید و نظرهای‌تان را در میان جمع مطرح نمی‌کنید. این رویکرد نبود اعتمادبه‌نفس را در شما تقویت کرده و باعث شده تا دوستان و اطرافیان آن‌گونه که انتظار دارید روی شما حساب باز نکنند. در نتیجه ادامه این رویکرد به صلاح شما نیست و از امروز خجالت را کنار بگذارید و نظرهای خود را با صدایی بلند و رسا در میان جمع مطرح نمایید.

آذر

اعضای خانواده امروز دردسرهای زیادی برای شما درست می‌کنند. اجازه ندهید این وضعیت ادامه پیدا کند و در آینده به‌گونه‌ای با آن‌ها رفتار نمایید که از عهده حل مشکلات شخصی‌شان برآیند. قلب مهربانی دارید و همیشه به فکر اطرافیان هستید. مطمئن باشید محبتی که به دوستان می‌کنید، بدون پاسخ باقی نمی‌ماند. شرایطی برای دستیابی به یکی از آرزوهای دیرینه‌تان پیدا می‌کنید.

دی

زمینه آشنایی با فرد مهمی برای شما فراهم می‌شود و این آشنایی در درازمدت سود سرشاری روانه جیبتان خواهد کرد. شرایطی برای افزایش مهارت‌های شما مهیا می‌شود. از این شرایط نهایت استفاده را ببرید و دامنه مهارت‌های خود را گسترش دهید. مطمئن باشید به هر اندازه که توانمندی‌های بیشتری پیدا کنید، به همان اندازه درآمد شما افزایش می‌یابد.

بهمن

از جایی که فکرش را نمی‌کردید، پولی روانه حساب‌های بانکی‌تان می‌شود. تمامی این پول را خرج نکنید و قسمتی از آن را برای روز مبادا کنار بگذارید. قرار است به همراه دوستان و رفقا دور هم جمع شوید و حسابی خوش بگذرانید. از این موقعیت نهایت بهره را ببرید و تجدید دیدار با دوستان قدیمی را مغتنم بدانید، اما مواظب باشید ولخرجی نکنید و این دورهمی در پایان روز هزینه‌های گزافی روی دست شما نگذارد.

اسفند

منفی‌بافی را کنار بگذارید و دستاوردهای خود در زندگی را نادیده نگیرید. مدتی است که از کسی پول قرض کرده‌اید یا وامی گرفته‌اید، امروز موعد پرداخت این پول فرا رسیده و کسی که از او پول گرفته‌اید انتظار بازپرداخت این قرض را دارد. این پول را حتی اگر از زیر سنگ هم شده فراهم کنید و دین خود را ادا نمایید. رؤیاپردازی را کنار بگذارید و به خاطر داشته باشید که راه موفقیت از میان برنامه‌ریزی و پشتکار می‌گذرد.