خودروهای خودران پیش بینی آب و هوا را دقیق تر می کنند

خودروهای خودران اغلب در آب و هوای بد دچار مشکل می‌شوند، اما شرکت وایمو با استفاده از تاکسی‌های خودران خود به دنبال پیش بینی دقیق و آنی آب و هوا است.

به گزارش خبرگزاری مهر به نقل از انگجت، این شرکت جدیدترین آرایه‌های حسگر خودروهای خودران خود را برای تهیه نقشه‌های آنی از وضعیت آب و هوا و بهبود خدمات در فونیکس و سانفرانسیسکو به کار گرفته است. وسایل نقلیه مذکور شدت و پراکندگی قطرات باران را بر روی شیشه‌های هر خودرو اندازه‌گیری می‌کنند تا شدت شرایطی مانند مه یا باران را تشخیص دهند.

این فناوری در مقایسه با ایستگاه‌های هواشناسی فرودگاه‌ها، رادار و ماهواره‌ها، دقت بسیار بیشتری دارد و حتی مه ساحلی را در حین نفوذ به خشکی ردیابی کرده یا نم نم بارانی که رادارها معمولاً شناسایی نمی‌کنند را تشخیص می‌دهد.

در حالی که این موضوع در مناطق خشک مانند فینیکس چندان مهم نیست، اما در سانفرانسیسکو و سایر شهرهایی که آب و هوای محله‌ها با یکدیگر متفاوت دارد، حیاتی است.

وایمو از این اطلاعات برای بهبود توانایی رانندگی هوشمند خودروهای خودران خود در آب و هوای نامساعد و از جمله شبیه‌سازی‌های واقعی‌تر استفاده می‌کند. این شرکت همچنین معتقد است که ازاین طریق می‌تواند محدودیت‌های خودروهای خود را بهتر درک کند و الزامات بالاتری را برای سیستم‌های خودران جدید تعیین کند.

پیراشکی مرغ

زمان آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه
زمان پخت: ۳۰ دقیقه

مواد لازم برای ۸ عدد

مواد میانی پیراشکی:
مرغ پخته و خرد شده: ۱ و یک دوم تا ۲ پیمانه
کره: ۲ قاشق غذاخوری
پیاز متوسط خرد شده: ۱ عدد
نمک: ۱ قاشق چای‌خوری
فلفل سیاه: ۱ قاشق چای‌خوری
گشنیز خرد شده: ۲ قاشق چای‌خوری
فلفل چیلی کوچک: ۲ عدد
آرد: ۲ قاشق غذاخوری
شیر: ۱ پیمانه

برای تهیه خمیر:
آرد: ۲ پیمانه
آرد گندم: یک دوم پیمانه
شکر: ۱ قاشق غذاخوری
مخمر: یک دوم پیمانه
نمک: یک چهارم قاشق چای‌خوری
بیکینگ پودر: ۱ قاشق چای‌خوری
روغن: یک چهارم پیمانه
شیر ولرم: ۱ پیمانه
تخم مرغ: ۱ عدد
کنجد برای تزیین پیراشکی

انواع پیراشکی یک میان وعده، صبحانه، شام یا فینگرفودی عالی برای همه موقعیت‌ها هستند. پیراشکی مرغ هم یکی از آن‌هاست که هم می‌تواند برای زنگ تفریح بچه‌ها در مدرسه یک میان وعده عالی باشد و هم می‌تواند در مهمانی‌ها به عنوان یک فینگرفود خوش طعم و شیک برای پذیرایی حاضر شود. اما از انواع دیگر پیراشکی می‌توان به پیراشکی گوشت، پیراشکی سیب زمینی، پیراشکی کلم و قارچ و ... اشاره کرد که همه خوشمزه و پرطرفدار هستند. این نوع پیراشکی مرغ که در ادامه قصد داریم آن را آموزش دهیم به خاطر داشتن گشنیز در واقع پیراشکی مرغ و سبزیجات محسوب می‌شود. با این حال، اگر طعم گشنیز را نمی‌پسندید، می‌توانید به جای گشنیز، پیراشکی مرغ و جعفری تهیه کنید. این پیراشکی در فر تهیه می‌شود که رژیمی و سالم‌تر است. اما اگر دوست دارید پیراشکی مرغ بدون فر تهیه کنید می‌توانید پیراشکی‌ها را به روش گفته شده آماده کرده و در آخر کار، آن‌ها را در روغن سرخ کنید. با دستور پخت پیراشکی مرغ به صورت مرحله به مرحله، از آماده سازی مواد پیراشکی تا تهیه خمیر آن، در خدمت شما هستیم.

طرز تهیه

مرحله اول
کره را در ماهیتابه روی حرارت بگذارید تا ذوب شود. سپس پیاز را سرخ کنید تا شفاف و نرم شود. آرد را در ماهیتابه الک کنید. نمک و فلفل را اضافه کنید و خوب به هم بزنید تا گلوله نشوند.

مرحله دوم
مواد را به مدت یک دقیقه با هم تفت دهید. شیر را اضافه کنید و روی حرارت ملایم به قدری به هم بزنید تا شیر غلیظ شود.

مرحله سوم
مرغ، فلفل چیلی خرد شده و گشنیز را اضافه کنید. کمی تفت دهید و از روی حرارت بردارید تا کاملاً خنک شود. برای طعم دهی بیشتر می‌توانید به این مواد، کنسرو ذرت نیز اضافه کنید.

طرز تهیه خمیر پیراشکی مرغ

مرحله اول
تمام مواد خشک را با هم ترکیب کنید. روغن را اضافه کرده و خوب خمیر را ورز دهید تا خمیر نرم شده و پف کند. شیر را اضافه کرده و خمیر را برای ۵ الی ۷ دقیقه ورز دهید. پس از ورز دادن، خمیر باید نرم و یک دست شود.

مرحله دوم
خمیر را به شکل یک توپ حالت دهید و روی آن را با روغن زیتون بپوشانید. روی کاسه را با یک حوله گرم بپوشانید و اجازه دهید خمیر پیراشکی مرغ یک ساعت استراحت کرده و پف کند.

مرحله سوم
فر را روی حرارت ۳۸۰ درجه فارنهایت یا ۱۹۳درجه سانتی‌گراد روشن کنید تا گرم شود. خمیر را به کمک وردنه صاف کرده و مطابق عکس شکل دهید.

مرحله چهارم
خمیر را به چهار تکه تقسیم کنید. سطح کار را آرد بپاشید و به کمک وردنه خمیر را صاف کرده و به شکل مستطیل درآورید. می‌توانید خمیر را نصف کرده و پیراشکی‌های کوچک درست کنید. مواد پیراشکی مرغ را در میان مستطیل‌ها قرار دهید. حدود یک و نیم سانتی متر بالا و پایین خمیر را خالی بگذارید.

مرحله پنجم
به وسیله یک چاقوی تیز یا کاتر پیتزا، روی خمیر برش‌های هم اندازه ایجاد کنید. هر دو طرف خمیر باید برش‌های یکسان داشته باشند. هر قسمت خمیر را به آرامی روی هم بیاورید.

مرحله ششم
برای پیراشکی‌های هلالی شکل باید خمیر را به کمک وردنه به شکل دایره دربیاورید. سپس آن را چهار یا شش قسمت کنید.

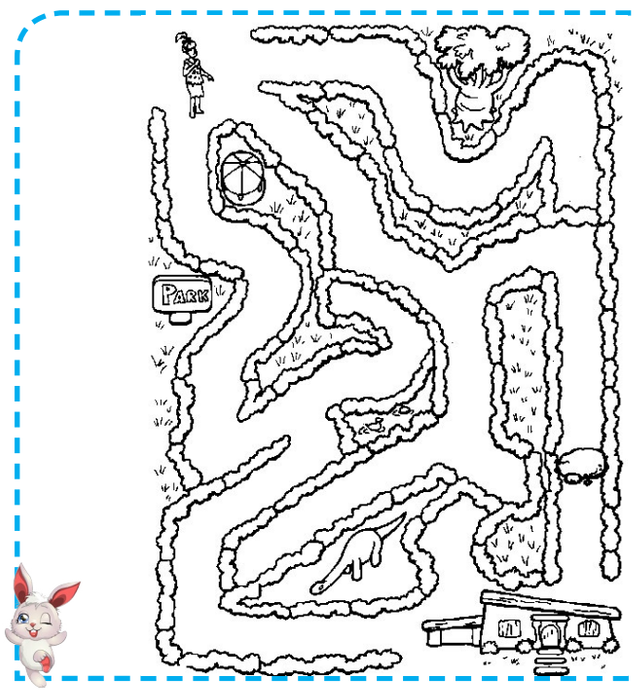
مرحله هفتم
در گوشه بالایی مثلث‌ها سه برش بزنید. دقت کنید که برش‌ها ریز باشند.

مرحله هشتم
مواد میانی پیراشکی مرغ را در قسمت پایینی خمیر قرار دهید و با احتیاط به سمت گوشه‌ای که برش زده‌اید رول کنید. مطمئن شوید در خمیر هیچ سوراخی ایجاد نشود. دو انتهای خمیر را به آرامی فشار دهید تا به هم بچسبد. مقدار کمی آب یا تخم مرغ را به آرامی روی پیراشکی بزنید تا خمیر باز نشود.

مرحله نهم
به وسیله یک فرچه یا قلم مو روی پیراشکی‌ها را کاملاً به یک عدد تخم مرغ هم زده آغشته کنید. کنجد را روی پیراشکی‌ها بپاشید. پیراشکی مرغ را به مدت ۱۳ تا ۱۷ دقیقه در فر بپزید و سپس نوش جان کنید.

نکات کلیدی
- در صورت تمایل می‌توانید در این پیراشکی مقداری پنیر هم اضافه کنید. برای تهیه پیراشکی مرغ و پنیر می‌بایست در پیراشکی‌ها به میزان دلخواه پنیر پیتزا یا پارمزان بریزید.
- پیراشکی مرغ و سیب زمینی و پیراشکی مرغ و قارچ دو نوع محبوب دیگر از این پیراشکی هستند. دستور پخت پیراشکی مرغ و قارچ و یا سیب زمینی، تفاوت زیادی با دستور گفته شده ندارد. می‌توانید به میزان دلخواه سیب زمینی یا قارچ را با مواد میانی پیراشکی تفت دهید و به آن اضافه کنید.
- اگر تهیه خمیر پیراشکی برایتان سخت است؛ می‌توانید پیراشکی مرغ با خمیر یوفکا تهیه کنید.

رنگ آمیزی کنید



جدول شماره ۱۶۲۴

افقی

۱-از شعرای معاصر کشورمان-آرام آرام۲-گران بها بودن-اعتقاد-از القاب اشرافی انگلیسی۳-آتش در فارسی باستان-شهر خراسان قدیم-ریزه کاری۴-حرف شرط-توهم-خدای دراویش-یز کوهی۵-حرف جمع فارسی-مرزبان-شریان حیاتی مصر-اقامت کردن۶-فرومایه-بازنده شطرنج-نخستین۷-حصه-پایتخت اردن-پشت میز نشین۸-کمان گیر باستانی-متراکم-امیدواری۹-فتوکپی خشک-واله و شیفته-پایه و اساس۱۰-علامت اختصاری مؤسسه پخش کتاب‌ایران-گل سپید و خوشبو-هر یک ازایالت‌های سوئیس چنین نامی‌دارند۱۱-رها شده-نوعی قارچ فاسد کننده میوه-گردش کودکانه-عید ویتنامی‌ها۱۲-مروارید-خاک سرخ-اسباب خانه-سمت و جهت۱۳-از فرهنگ‌های معتبر فارسی-کرکس-کشور نیشکر۱۴-شاد و مسرور-از گازهای نادر جدول تناوبی-همانند یکدیگر شدن۱۵-آرایش فرانسوی-مغناطیس انسانی

عمودی

۱-پایتخت بحرین-ادای دین و تسویه بدهی۲-سبعه-فراگیر و سراسری-ضمیر فرانسوی۳-قاضی ورزشی-کوهی معروف در ارمنستان-از نمازهای یومیه۴-درخت تسبیح-اندک و ناچیز-حرف مفعولی-حجم هندسی۵-هماهنگی در اجزا-نوعی نان فانتزی کرم دار-خلق و خو و رفتار پسندیده۶-همنشین و مونس-کیف سفری-بله روسی۷-واحد طول نود سانتی-شیر آغوز-بعد ازاین-لحظه و نفس۸-ظرف آب‌خوری-دندان مار-نخ بافتنی۹-دریا-چرک و آلودگی-نامه رسان-دندان ساز۱۰-سوپ‌ایرانی-رنگ ناخن-خداوند و کردگار۱۱-آب‌راه باریک میان دو خشکی-فراری دادن لشگر دشمن-سودای ناله۱۲-قوم اسلاو-ردیف و صف-خیس-زراعت۱۳-بخشنده و کریم-نوعی خودرو-درختی در بهشت۱۴-مساوی عامیانه-حالا واینک-از سازهای زهی ارکستر سمفونیک۱۵مشهورترین پادشاه سلسله خوارزمشاهی-درک کردن یکدیگر

	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						■									

گوناگون

ردیابی توده‌های شیمیایی با یک پهپاد

محققان دانشگاه «اوزاکا» ژاپن در مطالعه اخیرشان از توسعه یک پهپاد به اندازه کف دست برای ردیابی توده‌های شیمیایی خبر داده‌اند.

به گزارش ایسنا و به نقل از تک اکسپلور، ربات‌هایی که به طور خودکار قادر به شناسایی و ردیابی رایحه‌های خاص هستند، می‌توانند طیف گسترده‌ای از کاربردهای ارزشمند داشته باشند. به عنوان مثال، آن‌ها می‌توانند به شناسایی منابع مواد شیمیایی مضر موجود در هوا پس از رخ دادن حوادث خطرناک در نیروگاه‌ها، محل‌های مورد انفجار قرار گرفته یا موارد دیگر کمک کنند. با این حال، توسعه ربات‌هایی که می‌توانند رایحه‌ها را به طور قابل اعتماد شناسایی و بررسی کنند، تاکنون چالش برانگیز بوده است. در واقع این امر معمولاً مستلزم ادغام مؤثر حسگرهای بو با کارایی بالا، الگوریتم‌های پیشرفته یادگیری عمیق، پلتفرم‌های رباتیک قابل اعتماد و برنامه ریزان حرکتی(movement planners) است.

در این مطالعه محققان دانشگاه اوزاکا، شرکت سافت بانک و مؤسسه فناوری توکیو اخیراً پهپاد کوچکی ساخته‌اند که می‌تواند برای ردیابی توده‌های شیمیایی در طول عملیات جست‌وجو و نجات یا مأموریت‌هایی با هدف حفاظت از محیط زیست مورد استفاده قرار گیرد. این پهپاد بر اساس فناوری تجسم جریان هوا به نام «سرعت سنجی تصویری ذرات» (particle image velocimetry) ساخته شده است. «شونسوکه شیگاکی»(Shunsuke Shigaki) یکی از محققان این مطالعه گفت: تحقیق در مورد محلی‌سازی سه‌بُعدی منبع بو با استفاده از پهپاد هنوز در مرحله توسعه است. در مطالعات قبلی، ما یک یا دو حسگر بو را بر روی یک پهپاد نصب کردیم که به طور گسترده در ارتفاع و جهت باد حرکت می‌کردند تا منبع بو را پیدا کنند. ما متوجه شدیم که این روش بسیار ناکارآمد است و با توجه به زمان کوتاه پرواز پهپاد، لازم بود به طور قابل توجهی عملکرد ردیابی بو سه بُعدی بهبود یابد.

این پهپاد جدید به اندازه کف دست بر اساس روش سرعت سنجی تصویر ذرات ساخته شده است و سرعت سنجی تصویری ذرات نیز یک تکنیک نوری برای اندازه‌گیری میدان سرعت کل یک منطقه در جریان هوا به طور همزمان است. محققان به طور خاص از این تکنیک برای شناسایی جهت ورود مواد شیمیایی استفاده کردند. این تیم برای نظارت سه‌بُعدی بر مواد شیمیایی موجود در هوا، حسگرهای بو را در سطوح بالایی و جلوی پهپاد خود نصب کردند. سپس آن‌ها الگوریتم‌های ۳ بُعدی را با الهام از مکانیسم‌های بیولوژیکی که از طریق آن می‌توانند توده‌های شیمیایی موجود در یک ناحیه را ردیابی کنند، توسعه دادند.

در آینده، این پهپاد به اندازه کف دست و الگوریتم ردیابی توده‌های شیمیایی که توسط شیگاکی و همکارانش ساخته شده است، می‌تواند راه را برای ایجاد سیستم‌های رباتیک با عملکرد بهتر برای تشخیص بوها و شناسایی منابع آن‌ها هموار کند. در مطالعات بعدی، محققان همچنین قصد دارند طراحی خود را بهبود بخشند تا اطمینان حاصل کنند که سیستم ردیابی توده‌های شیمیایی نیز در محیط‌های نامشخص، به هم ریخته و نقشه برداری نشده به خوبی عمل می‌کند.

ساخت تجهیزات الکترونیکی با استفاده از قارچ!

دانشمندان اتریشی در پژوهش جدیدی نشان داده‌اند که تجهیزات الکترونیکی آینده را می‌توان از قارچ‌ها ساخت تا زیست‌تخریب‌پذیر و قابل بازیافت باشند.

به گزارش ایسنا و به نقل از نیو اطلس، قارچ به عنوان یک جایگزین سازگار با محیط زیست برای چرم و فوم متراکم معرفی شده است. یک پژوهش جدید نشان می‌دهد که شاید بتوان از قارچ در دستگاه‌های الکترونیکی زیست‌تخریب‌پذیر نیز استفاده کرد.«مارتین کالتنبرونر»(Martin Kaltenbrunner)، «دوریس دانینگر»(Doris Danninger) و «رولاند پراکنر» (Roland Pruckner)، دانشمندان «دانشگاه یوهانس کپلر لینز»(JKU) اتریش، این کاربرد جدید قارچ را کم و بیش به طور تصادفی کشف کردند. آن‌ها هنگام بررسی استفاده از قارچ در کاربردهایی مانند عایق ساختمانی، دریافتند که «قارچ ریشی»(reishi mushroom) با نام علمی«Ganoderma lucidum» دارای پوسته بیرونی بسیار سفتی است که از بافت نرم زیرین در برابر عوامل بیماری‌زا و انواع دیگر قارچ‌ها محافظت می‌کند.

بررسی‌ها نشان داد که پوسته را می‌توان به راحتی برداشت و خشک کرد تا ماده‌ای قوی، انعطاف‌پذیر و مقاوم در برابر حرارت تشکیل شود که می‌تواند تا دمای ۲۵۰ درجه سلسیوس را تحمل کند. پژوهشگران گفتند که وقتی این ماده در محیط مناسب بماند، به طور کامل تجزیه می‌شود. آن‌ها با در نظر گرفتن‌این ویژگی‌ها امیدوارند که‌این ماده موسوم به میسلیوترونیک»(MycelioTronic) روزی بتواند به عنوان بستری برای بردهای مدار چاپی در دستگاه‌های الکترونیکی انعطاف‌پذیر عمل کند. بسترهای موجود در چنین بردهایی در حال حاضر از پلیمرهایی ساخته می‌شوند که به سختی قابل جدا شدن از سایر اجزا هستند. در نتیجه، بازیافت پلیمرها و سایر اجزا دشوار است. در مقابل، هنگامی‌که بستر مبتنی بر قارچ تجزیه زیستی شود، سایر اجزای غیرقابل تجزیه را نیز به سادگی می‌توان برداشت و بازیافت کرد. این ماده را می‌توان درایمپلنت‌های پزشکی نیز مورد استفاده قرار داد که به گونه‌ای طراحی شده‌اند تا به محض مورد نیاز نبودن، به طورِ بی‌ضرر در بدن حل شوند.

پژوهشگران قبلا در یک تمرین اثبات مفهوم، حسگرهایی ساخته‌اند که در آن‌ها، تراشه‌های الکترونیکی معمولی روی یک بستر میسلیوترونیک لحیم شده‌اند. آن‌ها در حال حاضر به دنبال استفاده از این ماده در اجزای دیگر، با هدف نهایی تولید یک برد مدار کاملاً زیست‌تخریب‌پذیر هستند.

این پژوهش، در مجله «Science Advances» به چاپ رسید.

پاسخ جدول شماره ۱۶۲۳

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

فال امروز

فروردین
برای انجام کاری قصد سرمایه‌گذاری دارید، امروز زمان مناسبی برای سرمایه‌گذاری است، اما به خاطر داشته باشید که از این سرمایه‌گذاری در کوتاه مدت سودی به جیب نخواهید زد، با این حال صبر پیشه کنید و زحمت بیشتری برای این سرمایه‌گذاری بکشید، مطمئن باشید در درازمدت سود چشمگیری روانه حساب‌های بانکی‌تان خواهد شد. رفقای قدیمی برنامه‌های سرگرم‌کننده‌ای برای شما تدارک دیده‌اند.

اردیبهشت
روزی سرشار از خوشی را آغاز کرده‌اید و از شادی در پوست خود نمی‌گنجید، این نشاط را با اعضای خانواده به اشتراک بگذارید و خاطره خوشی‌های امروز را در ذهن اطرافیان ماندگار کنید. با شرایطی برای افزایش درآمد مواجه خواهید شد. از این فرصت به بهترین شکل ممکن استفاده کنید و سودی چشمگیر به جیب بزنید. ایده‌های خلاقی ندارید و این وضعیت شما را به لحاظ کاری از هم‌قطارانتان عقب انداخته است.

خرداد
فاصله چندانی با موفقیت ندارید به شرط اینکه دست از تلاش نکشید و ناامید نشوید. مشکل مالی که برای شما پیش آمده را با کمک اطرافیان حل کنید. به‌راحتی اطرافیان را تحت تأثیر قرار می‌دهید. از این روحیه نهایت استفاده را ببرید و امروز حرف خودتان را به کرسی بنشانید. همسر یا عشق زندگی‌تان با شما صادق نیست و بهتر است که بیشتر حواستان را به رفتار وی جمع کنید.

تیر
اجازه ندهید مشکلاتی که با آن‌ها روبه‌رو هستید شما را ناامید کند و در اولین فرصت نیروی لازم برای مبارزه با مشکلات را به‌دست آورید. 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 نگیرد. به لحاظ مالی افزایش درآمدی را تجربه می‌کنید.

مرداد
اتفاق ناگواری پیش روی شما قرار دارد. به صلاح است که امروز بیشتر از همیشه حواستان را جمع کنید. از سلامت خود غافل نشوید و زندگی سالمی را در پیش بگیرید. اندوخته خود را برای انجام کاری سرمایه‌گذاری کرده‌اید. امروز خبر خوشی از این سرمایه‌گذاری به دست‌تان می‌رسد. از این اتفاق درس بگیرید و در آینده پول خود را در کاری سرمایه‌گذاری کنید که بازخورد چشمگیری داشته باشد.

شهریور
وعده و وعیدهای پوشالی را کنار بگذارید و به اطرافیان ثابت نمایید که سر قول‌هایتان می‌مانید. فردی که تجربه‌های بیشتری نسبت به شما دارد امروز از در نصیحت وارد می‌شود. اندرزهای این فرد را با چشم بسته قبول کنید و مطمئن باشید انجام نصیحت‌های این فرد فایده‌های زیادی برای شما به دنبال خواهد داشت. فرصت مناسبی پیدا می‌کنید تا سری به دوستان قدیمی بزنید.

مهر
فرصتی برای ورزش و تحرک پیدا می‌کنید، به لطف این فرصت، انرژی بیشتری پیدا کنید و با ورزش، سلامت خود را تضمین نمایید. از جایی که انتظارش را نداشتید پولی روانه حساب‌های بانکی شما می‌شود، به نفع شماست که تمام این پول را خرج نکنید و قسمتی از آن را پس‌انداز نمایید،در غیر این صورت این پول زودتر از چیزی که فکرش را بکنید به پایان می‌رسد.

آبان
تنبلی را کنار بگذارید و بیشتر از همیشه تن به کار بدهید. زحمت‌هایی که می‌کشید بدون نتیجه نخواهد ماند و در آینده‌ای نزدیک مزد تلاش‌های شبانه روزیتان را دریافت خواهید کرد. اهل انجام کارهای خلاقانه هستید اما همیشه ازاین کارها باز می‌مانید، امروز فرصتی فراهم می‌شود تا خلاقیت خود را نشان دهید. مشکلات مالی زیادی دارید اما پولی به دست‌تان می‌رسد و این مشکلات پایان می‌یابد.

آذر
دخالت‌های بی‌جا در امور اطرافیان را کنار بگذارید و سرتان به کار خودتان باشد. از منبعی که فکرش را نمی‌کردید، سود چشمگیری به‌دست می‌آورید و مشکلات مالی‌تان خاتمه پیدا می‌کند. وقت بیشتری را در کنار اعضای خانواده سپری کنید. بیشتر از همیشه به فکر اعضای خانواده باشید و به اندازه‌ای به آن‌ها رسیدگی کنید تا جایی برای گله و شکایت باقی نماند. از مهارت‌های خود نهایت استفاده را ببرید.

دی
اتفاق بسیار هیجان‌انگیزی در زندگی شما رخ خواهد داد، اجازه ندهید این اتفاق بیش از حد شما را هیجان‌زده کند و به هر قیمتی که شده بر احساسات خود غلبه کنید. به لحاظ مالی روز بسیار خوبی را آغاز کرده‌اید و پولی که انتظارش را نداشتید به حساب بانکی‌تان واریز می‌شود. از این شرایط نهایت استفاده را ببرید و از آنجایی که در همیشه روی یک پاشنه نمی‌چرخد، به فکر آینده باشید.

بهمن
یکی از دوستان نزدیک امروز درخواستی از شما دارد تا با دیدگاه‌های شما بیشتر آشنا شود و روشنفکری‌تان را امتحان کند. به هر قیمتی که شده اخلاقیات را زیر پا نگذارید و تصمیم‌های منطقی بگیرید. امروز به مشکلی مالی برخورد خواهید کرد و مجبور می‌شوید قسمتی از اندوخته خود را برای حل این مشکل خرج کنید. برای حل مشکلات یکی از اعضای خانواده پا پیش بگذارید.

اسفند
به خاطر داشته باشید که زندگی همیشه فراز و فرودهای خاص خودش را دارد و در رویارویی با مشکلات زانوی غم به بغل نگیرید. حرف‌های نیشداری می‌زنید و اطرافیان را با زبان خود آزار می‌دهید. قبل از اینکه این رویکرد باعث شود اطرافیان شما را کنار بگذارند، لحن کلام خود را تغییر دهید و با دیگران مهربان باشید. روحیه پر حرفی دارید و وقت خود را با صحبت‌های بی‌فایده، تلف می‌کنید.