ప్రభాత
వెలుగు లైఫ్
బుధవారం
14.07.2021
www.v6velugu.com

ఫుడ్

చిరు చిరుజల్లుల్లో..
కరకరలాడే శ్నాక్స్

చల్లటి సాయంత్రం. బయట వర్షం. వేడి వేడిగా ఏదైనా చేసుకుని తింటే.. అబ్బా! ఎంత బాగుంటుందో. 'ఇది చాలు జీవితానికి' అనిపిస్తుంది. కానీ, 'ఎప్పుడూ చేసే పకోడి, వడలు మాత్రం వద్దు' అంటారు ఇంట్లో వాళ్లు. వెరైటీ శ్నాక్స్ ఏవైనా చేసిపెడితే పిల్లలు ఖుషీ అవుతారు. అందుకే, ఈ వారం ఆలూ స్పెషల్ శ్నాక్స్‌తో వచ్చేశాం. ఆలూతో చిప్స్ మాత్రమే కాకుండా లాలీపాప్స్, మలాయ్ టిక్కీ లాంటి వెరైటీలు కూడా చేసుకోవచ్చు.

మసాలా ఆలూ కుర్‌కురే

కావాల్సినవి
ఆలూ - కేజీ, ఉప్పు: తగినంత, నూనె - తగినంత
పచ్చిమిర్చి, కొత్తిమీర తరుగు - ఒక టేబుల్ స్పూన్
మిరియాలపొడి, గరం మసాలా, చాట్ మసాలా, జీలకర్ర పొడి - ఒక్కోటి అర టీ స్పూన్ చొప్పున
కారం - ఒకటిన్నర టేబుల్ స్పూన్
బియ్యప్పిండి, మక్కపిండి - రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

తయారీ
ఆలుగడ్డలు చెక్కుతీసి ఉప్పునీళ్లలో 15 నిమిషాలు నానబెట్టాలి. తరువాత మందంగా, పొడవుగా కట్ చేయాలి. తరువాత 4 సార్లు బాగా కడగాలి. నీళ్లన్నీ వంపేసి ఆలూ ముక్కలను ఒక గిన్నెలో వేయాలి. తర్వాత పచ్చిమిర్చి, కొత్తిమీర, మిరియాలపొడి, గరంమసాలా, చాట్‌మసాలా, జీలకర్ర పొడి, కారం, ఉప్పువేసి అన్నీ కలపాలి. తరువాత మక్కపిండి, బియ్యప్పిండి వేసి బాగా కోట్ చేయాలి. ఒక కళాయిలో నూనె గోరు వెచ్చగా కాగాక కోట్‌చేసి పెట్టుకున్న ఆలూ ముక్కలు వేసి మంట పెంచి వేగించాలి. లైట్ గోల్డెన్ కలర్‌లోకి వచ్చాక ఒక ప్లేట్‌లోకి తీసుకుని అర చెంచా కారం, చాట్ మసాలా వేసి కలిపితే కరకరలాడే ఆలూ కుర్‌కురే రెడీ. ఇవి వారం రోజుల పాటు నిల్వ ఉంటాయి.

ఆలూ మలాయ్ టిక్కీ

కావాల్సినవి
ఆలూ - 300 గ్రా., నిమ్మరసం - టేబుల్ స్పూన్
పచ్చిమిర్చి - ఒకటి, ఉప్పు - సరిపడా
కొత్తిమీర - రెండు టేబుల్ స్పూన్లు
చాట్ మసాలా - అర టేబుల్ స్పూన్
గరం మసాలా - అర టేబుల్ స్పూన్
కారం - టేబుల్ స్పూన్, మయోనైజ్ - కొద్దిగా
బ్రెడ్‌క్రంబ్స్ - ఒకటిన్నర కప్పు
మైదా - రెండు టేబుల్ స్పూన్లు
నూనె - వేగించేందుకు సరిపడా

తయారీ
ఆలూను మెత్తగా ఉడికించి చల్లారాక చెక్కు తీసి తురమాలి. దాంట్లో పచ్చిమిర్చి, కొత్తిమీర, చాట్‌మసాలా, ఉప్పు, గరంమసాలా, కారం, నిమ్మరసం, అరకప్పు బ్రెడ్ క్రంబ్స్ వేసి బాగా కలపాలి. దాన్ని అరగంట ఫ్రిజ్‌లో ఉంచాలి. ఒక కప్పులో నీళ్లు తీసుకుని మైదా వేసి ఉండలు లేకుండా పలుచగా కలపాలి. మయొనైజ్‌ను అరగంట ఫ్రిజ్‌లో ఉంచాలి. తరువాత ఆలూ మిక్చర్‌ను కొద్దిగా తీసుకుని కప్‌లా చేసి దాంట్లో ఒక టేబుల్ స్పూన్ మయొనైజ్‌ను పెట్టి ఇంకొంచెం ఆలూ తీసుకుని ఆ కప్‌ను మూసేయాలి. పగుళ్లు రాకూడదు. ఆలూ కట్‌లెట్‌ను మైదా పిండిలో ముంచి బ్రెడ్‌క్రంబ్స్ పట్టించాలి. ఒక కళాయిలో నూనె వేడి చేసి ఆలూ కట్‌లెట్‌ను వేసి ఒక నిమిషం పాటు ఉంచాలి. ఆ తర్వాత గరిటెతో తిప్పుతూ ఒక మాదిరి మంటమీద వేగిస్తే క్రిస్పీ, టేస్టీ ఆలూ మలాయ్ టిక్కీ రెడీ.

ఆలూ లాలీపాప్స్

కావాల్సినవి
ఆలుగడ్డలు - రెండు, చిల్లీఫ్లేక్స్ - కొద్దిగా
ఉల్లిగడ్డ తరుగు - పావుకప్పు
అల్లం, పచ్చిమిర్చి తరుగు - ఒక్కోటి అర స్పూన్ చొప్పున
చాట్ మసాలా, గరం మసాలా - ఒక్కోటి అర టీ స్పూన్ చొప్పున
జీలకర్ర - ఒక టీ స్పూన్, ఉప్పు - తగినంత
కొత్తిమీర తరుగు - కొద్దిగా
బ్రెడ్ క్రంబ్స్ - ఒక కప్పు
మైదా - రెండు టేబుల్ స్పూన్లు, నీళ్లు - కొన్ని
నూనె - వేగించుకునేందుకు సరిపడా

తయారీ
ఆలుగడ్డ ఉడకబెట్టి మెత్తగా చేసి ఒక గిన్నెలో వేయాలి. దాంట్లో ఉల్లిగడ్డ తరుగు, చిల్లీ ఫ్లేక్స్, జీలకర్ర, చాట్ మసాలా, గరం మసాలా, అల్లంతరుగు, పచ్చిమిర్చి, ఉప్పు వేసి కలపాలి. తర్వాత సగం కప్పు బ్రెడ్ క్రంబ్స్ వేసి అన్నీ ముద్దగా కలపాలి. కావాలంటే నీళ్లు చిలకరించాలి. ఆ ముద్దను చిన్న చిన్న ఉండల్లా చేయాలి. చిన్న గిన్నెలో కొన్ని నీళ్లు తీసుకుని మైదా వేసి ఉండలు లేకుండా జారుగా కలపాలి. తరువాత ఉండలను మైదా మిశ్రమంలో ముంచి బ్రెడ్ క్రంబ్స్‌లో దొర్లించాలి. కళాయిలో నూనె వేడి చేసి ఆ బాల్స్‌ను నూనెలో వేగించాలి. ఒక మాదిరి మంటమీద వేగిస్తే లోపల వరకు బాగా ఉడుకుతుంది. ఈ ఆలూ లాలీపాప్స్‌ను సాస్, మయొనైజ్‌తో తింటే మంచి టేస్ట్ ఉంటుంది.

హనీ చిల్లీ పొటాటో

కావాల్సినవి:
ఆలుగడ్డ - 300 గ్రాములు, ఉప్పు - తగినంత
మక్క పిండి - మూడు టేబుల్ స్పూన్లు
బియ్యప్పిండి - రెండు టేబుల్ స్పూన్లు
నూనె - వేగించేందుకు సరిపడా
నీళ్లు - కొన్ని, ఉప్పు - తగినంత
వెల్లుల్లి తరుగు - కొద్దిగా
ఉల్లిగడ్డ, పచ్చిమిర్చి తరుగు - ఒక్కోటీ రెండు టేబుల్ స్పూన్ల చొప్పున
షెజ్వాన్ సాస్ - రెండు టేబుల్ స్పూన్లు
మిరియాలపొడి - అర టేబుల్ స్పూన్
తెల్ల మిరియాలపొడి, సోయాసాస్ - ఒక్కోటీ అర టేబుల్ స్పూన్ చొప్పున
తేనె - రెండు టేబుల్ స్పూన్లు

తయారీ
ఆలుగడ్డలు చెక్కు తీసి, పొడవుగా కోసి ఉప్పునీళ్లలో అరగంట నానబెట్టాలి. ఒక గిన్నెలో కొద్దిగా నీళ్లు కాగబెట్టి ఆలూ ముక్కలు, ఉప్పు వేసి ఐదు నిమిషాలు ఉడకబెట్టి నీళ్లు వంపి చల్లారబెట్టాలి. తర్వాత మైదా, బియ్యప్పిండి, కొన్ని నీళ్లు వేసి కలపాలి. కళాయిలో నూనె బాగా వేడిచేసి ఆలూ ముక్కలు వేగించాలి. ఒక మాదిరి మంట మీద లైట్ గోల్డెన్ బ్రౌన్ రంగులోకి వచ్చేవరకు ఉంచాలి. తర్వాత పాన్‌లో నూనె వేడి చేసి వెల్లుల్లి

తరుగు, పచ్చిమిర్చి వేసి టాస్ చేయాలి. తర్వాత మంట పెద్దగా పెట్టి ఉల్లిపాయలు వేగించాక షెజ్వాన్ సాస్, మిరియాలపొడి, ఉప్పు, తెల్లమిరియాల పొడి, సోయాసాస్ వేసి హైఫ్లేమ్ మీద టాస్ చేయాలి. తర్వాత 100 ఎమ్ఎల్ నీళ్లు పోసి పెద్ద మంటమీద కాగబెట్టాలి. తర్వాత ఆలూ ముక్కలు వేసి అన్నీ కలిశాక తేనె వేసి బాగా కలిపాక స్టవ్ ఆపేయాలి. ఆ తర్వాత దాన్ని ఒక ప్లేట్‌లో తీసుకుని పచ్చిమిర్చితో గార్నిష్ చేస్తే టేస్టీ హనీ చిల్లీ ఆలూ ఫ్రైస్ రెడీ.

ఈ వానల్లో చర్మం భద్రం

వర్షాకాలం వచ్చిందంటే చిత్తడి, చిరాకు. ఉక్కపోత వల్ల విపరీతమైన చెమట. అందుకే ఈ కాలంలో చర్మ సమస్యలు ఎక్కువగా వస్తుంటాయి. కాబట్టి సంరక్షణ చాలా అవసరం. ఈ చిన్న టిప్స్ ఫాలో అయితే చర్మాన్ని కాపాడుకోవచ్చు.

- ఎక్కువగా చెమట పోయడం వల్ల ముఖం జిడ్డుగా తయారై వైట్ హెడ్స్, బ్లాక్ హెడ్స్ సమస్య ఎక్కువవుతుంది. యాక్నే పెరిగిపోయి చర్మ సమస్యలు పెరుగుతాయి. అందుకే, మామూలు రోజుల కంటే వానా కాలంలో ఎక్కువసార్లు ముఖం కడగాలి.
- వారానికి ఒకసారి లేదా రెండుసార్లు కచ్చితంగా ఎక్స్‌ఫోలియేట్ చేస్తే చర్మ రంధ్రాలు మూసుకుపోకుండా ఉంటాయి.
- చర్మం ఫ్రెష్‌గా ఉంచే మిస్ట్‌లను వానాకాలంలో వాడకపోవడం మంచిది. ఈ కాలంలో మిస్ట్‌లను ఎక్కువగా వాడటం వల్ల చర్మం బంకగా అయిపోతుంది.
- ఆయిల్ బేస్డ్ సీరమ్స్, హెవీ మాయిశ్చరైజర్స్‌కు బదులుగా వాటర్ బేస్డ్ సీరమ్స్, జెల్ బేస్డ్ మాయిశ్చరైజర్లు వాడాలి.
- ప్రతిరోజు మేకప్ వేసుకునేవాళ్లు బీబీ క్రీమ్, జెల్ బేస్డ్ మాయిశ్చరైజర్లు వాడాలి. ఈ కాలంలో హెవీ ఫౌండేషన్లు వాడితే కొద్దిసేపటికి మేకప్ పోతుంది. అందుకే, లైట్ ఫౌండేషన్లు వాడాలి.

యూట్యూబ్ మార్చిన జీవితం

ఒకప్పుడు కూలీ. ఇప్పుడు లక్షలు సంపాదిస్తున్నాడు. ఏడాది కిందట సొంత ఫోన్ కూడా లేని అతడు ఇప్పుడు అదే స్మార్ట్‌ఫోన్‌తో వీడియోలు తీస్తున్నాడు. లక్షలు సంపాదిస్తున్నాడు. ఒక్కమాటలో చెప్పాలంటే యూట్యూబ్ అతడి లైఫ్‌ను మార్చేసింది. ఒడిశాకు చెందిన ఐజక్ ముండా సక్సెస్ స్టోరీ ఇది.

ఒడిశాలోని సంబల్‌పుర జిల్లా బాబుపలికి చెందిన ఐజక్ ముండా కూలీగా పనిచేసేవాడు. పేద కుటుంబం. ఇల్లు గడవడమే కష్టంగా ఉండేది. రేకులతో కట్టుకున్న చిన్న ఇంట్లోనే భార్యాపిల్లలతో ఉండేవాడు. చాలీచాలని కూలీ డబ్బులతో నెట్టుకొస్తున్న అతడి లైఫ్‌కు అందరిలాగే గత ఏడాది లాక్‌డౌన్ అడ్డంపడింది. పనిలేక పస్తులు ఉండాల్సిన పరిస్థితి. ఇలాంటి టైంలో ఆకలికి తట్టుకోలేక, దాన్నుంచి బయటపడేందుకు ఫ్రెండ్ మొబైల్‌లో వీడియోలు చూసేవాడు. వీడియోలు చూసి కాలక్షేపం చేస్తే, ఆకలి మర్చిపోవచ్చనేది అతడి ఆలోచన. ఫ్రెండ్ మొబైల్‌లో కొన్నిసార్లు ఫుడ్ వీడియోలు కూడా చూసేవాడు. అలా వీడియోలు చూడటం వల్ల తనకు కూడా ఏదైనా వీడియో చేయాలనే ఆలోచన వచ్చింది. అది సొంత యూట్యూబ్ ఛానెల్ స్టార్ట్ చేసేందుకు కారణమైంది.

అప్పు చేసి.. ఫోన్ కొని..
సొంతంగా వీడియోలు తీసి, యూట్యూబ్ ఛానెల్ పెట్టాలనుకున్నాడు ఐజక్. కానీ, అతడి దగ్గర వీడియోలు తీసేందుకు కెమెరా కాదుకదా... స్మార్ట్‌ఫోన్ కూడా లేదు. దీంతో మూడువేలు అప్పుచేసి, లోక్వాలిటీ స్మార్ట్‌ఫోన్ కొన్నాడు. దీంతో ఒక ఫుడ్ ఈటింగ్ వీడియో చేశాడు. అది తను అన్నం తినే వీడియో. అన్నం, ఆకు కూర, పచ్చి టొమాటో, పచ్చి మిరపకాయ తిన్న వీడియో అది. నాలుగు నిమిషాలున్న ఆ వీడియోతో యూట్యూబ్ ఛానెల్ స్టార్ట్ చేశాడు. గత ఏడాది మార్చిలో 'ఐజక్ ముండా ఈటింగ్' పేరుతో ఈ ఛానెల్ మొదలైంది. మొదటి వీడియోనే మంచి క్లిక్ అయింది. లక్షల్లో వ్యూస్ వచ్చాయి. అలా అప్పటినుంచి రెగ్యులర్‌గా వీడియోలు పోస్ట్ చేస్తున్నాడు.

అదే ప్రత్యేకత
ఐజక్ వీడియోల్లో ఎక్కువగా తినేవే ఉంటాయి. రోజూ ఏదో ఒక వంట తను, ఫ్యామిలీతో కలిసి తింటాడు. ఐజక్‌ది పేద కుటుంబం కావడం, గిరిజన ప్రాంతం కావడం ఒక రకంగా ఈ ఛానెల్ సక్సెస్‌కు కారణాలు. సరైన వంట సామాన్లు లేకుండానే చేసిన వంటకాలను ఐజక్ కుటుంబం తింటూ కనిపించడం, అడవిలోకి వెళ్లి అక్కడి ప్రజల జీవనశైలి, అరుదైన మొక్కలు, చెట్ల గురించి కూడా చూపించడం వంటివి వ్యూయర్స్‌ను ఆకట్టుకుంటున్నాయి.

లక్షల్లో సంపాదన
తనకున్న కొద్దిపాటి నాలెడ్జ్‌తోనే ఐజక్ వీడియోలు పెడుతున్నాడు. వాటిలో హిందీతోపాటు స్థానిక భాష మాట్లాడతాడు. కొద్దికాలంలోనే ఈ ఛానెల్‌కు సబ్‌స్క్రైబర్స్ పెరిగారు. ప్రస్తుతం ఏడున్నర లక్షలమంది వరకు సబ్‌స్క్రైబర్స్ ఉన్నారు. ఈ ఛానెల్ గత మార్చిలో మొదలవగా, ఆగస్టులో అతడికి యూట్యూబ్ నుంచి తొలి సంపాదన అందింది. అది కూడా ఐదు లక్షల రూపాయలు కావడం విశేషం.
అలా మొదటిసారే మంచి ఆదాయం రావడంతో ఇంటిని బాగు చేసుకున్నాడు. అప్పట్నుంచి మంచి సంపాదనే వస్తోంది. ఒకప్పుడు సరైన వసతులు లేని ఇంట్లో ఇప్పుడు మంచి సౌకర్యాలు ఏర్పాటు చేసుకున్నాడు. తన సంపాదనలో నుంచి కొంత డబ్బును ఇతరులకు కూడా సాయం కోసం ఖర్చు పెడుతున్నట్లు చెప్పాడు ఐజక్.

టూరిస్ట్ ప్లేస్‌ల మాస్క్ మెసేజ్

లాక్‌డౌన్ రిస్ట్రిక్షన్స్ లేవు. గత కొన్ని నెలలుగా ఎక్కడికి వెళ్లని వాళ్లు రిలాక్స్ అయ్యేందుకు వెకేషన్‌కి వెళుతున్నారు. వీళ్లలో హిల్ స్టేషన్స్‌కి క్యూ కడుతున్న వాళ్లు చాలామందే. దాంతో కొన్ని టూరిస్ట్ ప్లేసుల్లో గుంపులు గుంపులుగా జనం కనిపిస్తున్నారు. సోషల్‌మీడియాలో టూరిస్టుల రద్దీ ఉన్న ఫొటోలు వైరల్ అయ్యాయి కూడా. కరోనా థర్డ్‌వేవ్ వచ్చే ఛాన్స్ ఉన్న ఈ టైంలో ఎక్కడికి వెళ్లినా కూడా మాస్క్, శానిటైజర్, సోషల్ డిస్టెన్సింగ్ మర్చిపోవద్దని అధికారులు చెబుతూనే ఉన్నారు. కొండ ప్రాంతాలకు వెళ్లే టూరిస్టులకి మాస్క్‌ని గుర్తు చేసేందుకు ఉత్తరప్రదేశ్ పోలీసులు కొత్తగా ఆలోచించారు. 'ఫ్యామిలీ, ఫ్రెండ్స్‌తో కలసి వెకేషన్ ఎంజాయ్ చేసేవాళ్లు మాస్క్ పెట్టుకోవడం మర్చిపోవద్దు. ట్రావెల్ కంపానియన్‌గా మాస్క్ ఉండాలి' అని ట్విట్టర్ పోస్ట్‌తో మెసేజ్ ఇస్తున్నారు.
దేశంలోని ఫేమస్ టూరిస్ట్ ప్లేస్‌లని ఒక వరుసలో వాటి ఫొటో, పేర్లతో మాస్క్ (ఎం– మనాలి, ఎ– ఆగ్రా, ఎస్– షిమ్లా, కె– కులు) అర్థం వచ్చేలా ట్విట్టర్ ఇమేజ్ క్రియేట్ చేశారు.

వైరల్

మాస్క్ పెట్టుకోకుంటే ఊరుకోడు

చేతిలో కర్ర పట్టుకొని మాస్క్ పెట్టుకోని వాళ్లను 'మాస్క్ పెట్టుకోండి' అని చెబుతున్న చిన్న పిల్లాడి వీడియో ఈ మధ్య వైరల్ అయింది. హిమాచల్ ప్రదేశ్‌లోని ధర్మశాలలో మాస్క్ లేకుండా వీధుల్లోకి వచ్చిన వాళ్లని ప్రశ్నించిన ఆ అయిదేళ్ల పిల్లాడి పేరు అమిత్. దలైలామా రోడ్డులోని షెల్టర్ హోమ్‌లో పేరెంట్స్‌తో ఉంటున్నాడు. పేరెంట్స్ లైట్ బెలూన్స్ అమ్ముతారు. కైలాష్ దోబల్ అనే వ్యక్తి ఇన్‌స్టాగ్రామ్‌లో పోస్ట్ చేసిన ఆ వీడియోని లక్షలమంది చూసి బుడ్డోణ్ని మెచ్చుకున్నారు.
"మాస్క్ పెట్టుకోమని పోలీసులు అందరికీ చెప్పడం చూసి నేను కూడా మాస్క్ పెట్టుకోని వాళ్లకు 'మాస్క్ పెట్టుకోండి' అని చెప్పాను" అన్నాడు అమిత్. పెద్దయ్యాక పోలీస్ అవ్వాలనేది ఈ చిన్నోడి కల. కాగా.. లోకల్ పోలీసులు అమిత్‌ను కొవిడ్ సేఫ్టీ ప్రొటోకాల్ మెంబర్‌గా నియమించారు. వీడియోలో అమిత్ కాళ్లకి చెప్పులు కూడా లేకపోవడం చూసి కొందరు షూ, డ్రెస్ కొనిచ్చారు. చదువుకునేందుకు అన్నివిధాలా సాయం చేస్తామంటూ ముందుకొచ్చారు మరికొందరు.

ఆకులతో క్రాఫ్ట్స్

హలో కిడ్స్...సరదాగా కాసేపు క్రాఫ్ట్స్ చేద్దామా! మేము రెడీ అంటారా! అయితే గబుక్కున వెళ్లి కొన్ని ఆకులు, కొమ్మలు పట్టుకొచ్చేయండి. లేత, ముదురు, ఎండిపోయిన ఆకుల, కొమ్మలతో పాటు గడ్డి పోచలు కూడా కావాలి ఈ క్రాఫ్ట్స్ కి. కత్తెర, స్కెచ్ పెన్స్, గమ్ము, గూగ్లీ ఐస్ కూడా పక్కన పెట్టుకోండి. ఈ బొమ్మల్ని ఒకసారి బాగా గమనిస్తే వాటిని ఎలా చేయాలో అర్థమైపోతుంది. ఏమైనా డౌట్ వస్తే అమ్మానాన్నల హెల్ప్ తీసుకోండి. యూట్యూబ్‌లో కూడా ఈ క్రాఫ్ట్స్ కి సంబంధించి బోలెడు వీడియోలు ఉన్నాయి. మరింకెందుకు ఆలస్యం మీకు నచ్చిన బొమ్మ చేయడం మొదలు పెట్టేయండి.

కిడ్స్

దినఫలం (సౌరమానం)

వక్కంతం చంద్రమౌళి
జ్యోతిష్య పండితులు
ఫోన్: 9885299400

మేషం (మార్చి 21-ఏప్రిల్ 20)
కార్యక్రమాలలో ప్రతిబంధకాలు. ఆకస్మిక ప్రయాణాలు. ఇంటాబయటా చికాకులు. వ్యాపార. ఉద్యోగాలలో అదనపు బాధ్యతలు.

వృషభం (ఏప్రిల్ 21-మే 21)
ప్రయాణాలు వాయిదా. ఉద్యోగయత్నాలు మందగిస్తాయి. కొన్ని కార్యాలు మధ్యలో వాయిదా వేస్తారు. వ్యాపార, ఉద్యోగాలలో నిరాశ.

మిథునం (మే 22-జూన్22)
రావలసిన సొమ్ము అందుతుంది. వస్తు లాభాలు. వ్యాపార, ఉద్యోగాలలో నూతనోత్సాహం. వాహనసౌఖ్యం. ముఖ్య నిర్ణయాలు.

కర్కాటకం (జూన్ 23-జూలై 23)
కార్యక్రమాలలో తొందరపాటు వద్దు. బంధువులతో విభేదిస్తారు. ఆస్తి వివాదాలు. వ్యాపార, ఉద్యోగాలలో ఇబ్బందులు.

సింహం (జూలై 24-ఆగస్టు 22)
వేడుకలకు హాజరవుతారు. పాతబాకీలు వసూలవుతాయి. అంచనాలు నిజమవుతాయి. ఆస్తిలాభం. వ్యాపార, ఉద్యోగాలలో అనుకూలం. సేవాకార్యక్రమాలలో పాల్గొంటారు.

కన్య (ఆగస్టు 23-సెప్టెంబర్ 22)
కార్యక్రమాలలో ఆటంకాలు. అనుకోని ఖర్చులు. కుటుంబంలో కొద్దిపాటి సమస్యలు. వ్యాపార, ఉద్యోగాలు నిరుత్సాహపరుస్తాయి. కళాకారులకు చిక్కులు.

తుల (సెప్టెంబర్ 23-అక్టోబర్ 22)
నూతన ఉద్యోగప్రాప్తి. సమాజంలో మరింత గౌరవం. వస్తులాభాలు. చిన్ననాటి స్నేహితుల కలయిక. వ్యాపార, ఉద్యోగాలలో అనుకూలం.

వృశ్చికం (అక్టోబర్ 23-నవంబర్ 22)
సోదరులు, సోదరులతో సఖ్యత. యత్నకార్యసిద్ధి. అందరిలోనూ గౌరవం పొందుతారు. ఆహ్వానాలు రాగలవు. వ్యాపార, ఉద్యోగాలలో చికాకులు తొలగుతాయి.

ధనుస్సు (నవంబర్ 23-డిసెంబర్ 22)
రుణయత్నాలు. ఆలోచనలు కలసిరావు. ఆకస్మిక ప్రయాణాలు. ఆరోగ్య సమస్యలు. వృథా ఖర్చులు. వ్యాపార, ఉద్యోగాలలో లేనిపోని చిక్కులు. దైవకార్యాలు చేపడతారు.

మకరం (డిసెంబర్ 23-జనవరి 22)
కుటుంబంలో చికాకులు. ఆలోచనలు స్థిరంగా ఉండవు. ప్రయాణాలలో మార్పులు. దేవాలయ దర్శనాలు. ఆస్తి వివాదాలు. వ్యాపార, ఉద్యోగాలు నిరాశ కలిగిస్తాయి.

కుంభం (జనవరి 23-ఫిబ్రవరి 22)
కొత్త విషయాలు తెలుసుకుంటారు. శుభ వార్తలు. వాహనసౌఖ్యం. వ్యాపార, ఉద్యోగాలలో అనుకూలం. పాతబాకీలు వసూలవుతాయి.

మీనం (ఫిబ్రవరి 23- మార్చి 20)
దూరపు బంధువులతో ఉత్సాహంగా గడుపుతారు. పరిచయాలు పెరుగుతాయి. దైవకార్యాలలో పాల్గొంటారు. స్థిరాస్తి వృద్ధి. వ్యాపార, ఉద్యోగాలలో అనుకూల పరిస్థితి.