

संपादकीय

भीख की सीख

कोरोना संकट में बेघर लोगों और भिखारियों के टीकाकरण की आवश्यकता पर बल देते हुए सुप्रिम कोर्ट ने सार्वजनिक स्थलों से भिखारियों को हटाने के बाबत जो मानवीय दृष्टिकोण दिखाया, वह मुक्त कंठ से प्रशंसा योग्य है। कोर्ट ने उन्हें हटाने की मांग करने वालों को दो दृक जवाब दिया कि कोर्ट भिक्षावृत्ति उन्मूलन के बाबत अभिजात्य दृष्टिकोण के बजाय मानवीय नजरिये को तरजीह देगा। अदालत ने कहा कि लोग शोक से भीख नहीं मांगते बल्कि शिक्षा व रोजगार की दौड़ में पिछड़ने के चलते अपनी जमीन से उखड़कर सड़कों पर भीख मांगने को मजबूर होते हैं। इसलिये सरकारों को इसे एक आर्थिक व सामाजिक समस्या मानते हुए उनके जीवनयापन और पुनर्वास के लिये दीर्घकालीन उपाय करने चाहिए। हालांकि, वर्ष 2011 की जनगणना चार लाख भिखारियों का होना बताती है लेकिन वास्तव में यह आकड़ा बहुत बड़ा है। इनके उत्थान के लिये सरकारी स्तर पर जो प्रयास हुए, उनका लाभ इस तबके तक नहीं पहुंचा है। ऐसे में जब कोरोना संकट में समाज का अंतिम व्यक्ति ही दारुण स्थिति से गुजर रहा है, तो भीख मांगने वालों की त्रासदी का आसानी से अंदाज लगाया जा सकता है। ऐसे में जो लोग वास्तव में मुश्किल हालातों से गुजरकर, विस्थापन, पलायन, दुर्घटनाओं और प्राकृतिक आपदाओं के चलते भीख मांगने को मजबूर होते हैं, उनके उत्थान व पुनर्वास के लिये केंद्र-राज्य सरकारों को मिलकर काम करना चाहिए। शारीरिक दृष्टि से सक्षम लोगों को व्यावसायिक कौशल से लाभान्वित किया जाए ताकि वे समाज में सम्मानजनक जीवन जी सकें। यह भी है कि समाज की करुणा को भुनाने के लिये माफिया बच्चों-धिकतानों तथा महिलाओं का अपहरण करके सुनियोजित तरीके से भीख मांगवाते हैं। कोशिश हो कि भीख मांगना व्यवसाय न बने। हर साल देश में चालीस हजार बच्चों का अपहरण करते उन्हें भीख मांगने और अन्य आपराधिक गतिविधियों में इस्तेमाल किया जाता है। ऐसे माफियाओं के खिलाफ सख्त कार्रवाई करके इनके गढ़ों का सफाया हो।

यह अच्छी बात है कि देश का न्यायिक तंत्र और विधायिका का रुख इस वर्ग के प्रति संवेदनशील व करुणामय है। दिल्ली उच्च न्यायालय ने वर्ष 2018 में भीख मांगने को अपराध की श्रेणी से बाहर कर दिया था। दरअसल, हमने उन कारणों को संबोधित करते हुए कदम नहीं उठाये जो इस समस्या के मूल में हैं। यदि हम भीख मांगने को अपराध के दायरे में रखते हैं तो कहीं न कहीं व्यक्ति के मौलिक अधिकारों का उल्लंघन होता है। हालांकि, कई राज्यों ने इस फैसले को निरस्त करने के लिये शीर्ष अदालत में दस्तक भी दी है। इस समस्या के निराकरण के लिये सबसे शिक्षावृत्ति उन्मूलन और भिखारियों का पुनर्वास विधेयक 2018 संसद में लाया गया था, जिसे पारित करने में तेजी की जरूरत है। इससे इस वंचित समाज की पीड़ा को किसी हद तक कम किया जा सकेगा। निरसंदेह, शीर्ष अदालत में न्यायमूर्ति डी.वाई. चंद्रचूड़ और न्यायमूर्ति एम.आर. शाह की पीठ ने भिखारियों को हटाने के मामले में जो संवेदनशील रवैया दिखाया है, समाज को भी उसका अनुसरण करते हुए, इनके उत्थान के लिये प्रयास करने की जरूरत है। निरसंदेह किसी समाज में शिक्षावृत्ति का बड़े पैमाने में प्रचलन होना बताता है कि वह समाज सामाजिक न्याय की कसौटी पर खरा नहीं उतरता। जाहिर-सी बात है कि किसी समाज में बड़ी संख्या में लोग शिक्षा-रोजगार से वंचित होने के बाद अपनी मूलभूत आवश्यकताओं को पूरा करने के लिये भिक्षावृत्ति का सहारा लेते हैं। कह सकते हैं कि अदालत का संवेदनशील व्यवहार हमारे समाज में चलाये जा रहे गरीबी उन्मूलन अभियान को विस्तार देने और उसे इस समस्या के नजरिये संवेदनशील बनाने की जरूरत बताता है। जो यह भी दर्शाता है कि समाज में किसी व्यक्ति को भ्रूयों मरने के लिये नहीं छोड़ा जा सकता है। उसका जीवन बचाने के लिये सरकार और समाज को संवेदनशील व्यवहार करना होगा। जहां तक चौराहों व भीड़भाड़ वाले इलाकों पर भीख मांगने का प्रश्न है, तो इसके लिये सुरक्षित स्थान निर्धारित करने का समाधान स्थानीय प्रशासन को निकालना होगा। साथ ही समाज के धनाढ्य व सक्षम वर्ग भी सरकारों के साथ इस समस्या के समाधान को आगे आएं।

पीवी सिंधु ने कांस्य पदक जीतकर रचा इतिहास, भारत के खाते में जुड़ा एक और मेडल

टोक्यो। भारत की बैडमिंटन स्टार पीवी सिंधु ने टोक्यो ओलिंपिक-2020 में महिला एकल वर्ग का कांस्य पदक अपने नाम कर लिया है। उन्होंने कांस्य के मैच में चीन की हे बिंगजियाओ को 21-13, 21-15 से हरा पदक अपने नाम किया। वह रियो में रजत पदक जीतने में सफल रही थीं और अब उन्होंने इस बार कांस्य पदक अपने नाम किया है। टोक्यो ओलिंपिक में इस शानदार उपलब्धि के साथ पीवी सिंधु



भारतीय इतिहास की पहली महिला खिलाड़ी बन गई हैं जिन्होंने दो व्यक्तिगत ओलिंपिक पदक जीते हैं। इससे पहले सिंधु ने पिछले ओलिंपिक खेलों (रियो ओलिंपिक) में रजत पदक जीता था। पीवी सिंधु ने कांस्य पदक

मुकाबले में रिवार को चीन की हे बिंगजियाओ को पहले गेम में 21-13 से करारी मात दी। इसके बाद दूसरे गेम में चीन की खिलाड़ी ने शानदार अंदाज में वापसी का प्रयास किया लेकिन एक समय वो लड़खड़ाती नजर आई और स्कोर करीब भी पहुंचते दिखे। दूसरे गेम के मध्य में सिंधू 10-8 से आगे चल रही थीं। हे बिंगजियाओ इसके बाद भी सिंधू के पीछे-पीछे नजर आई। स्कोर 14-11 तक

बढ़ा तो लगा कि सिंधू अब रफतार के साथ आगे निकल जाएगी। लेकिन अंत में सिंधू ने 21-15 से तीसरा गेम भी जीतकर नया इतिहास रचा। सेमीफाइनल में पीवी सिंधु को विश्व की नंबर वन शटलर चीनी ताइपे की ताई जू-यिंग से हार का सामना करना पड़ा था। हे बिंगजियाओ और सिंधु के बीच बैडमिंटन कोर्ट पर 15 मैच खेल चुकी हैं जिसमें 9 मैच चीन की बिंगजियाओ ने जीता है और 6 मैच सिंधु के नाम रहा है।

भारतीय मुक्केबाज पूजा रानी त्वार्टर फाइनल में हार कर पदक लाने में रही असफल

टोक्यो। भारतीय मुक्केबाज पूजा रानी महिला मिडलवेट (75 किग्रा वर्ग) के क्वार्टर फाइनल मुकाबले में चीन की लि कियान से हारने के बाद अपने ओलिंपिक पदार्पण में भारत के लिए पदक लाने में असफल रहीं। इस एकतरफा मुकाबले में चीनी मुक्केबाज ने भारत की पूजा रानी को 5-0 से हराया और सेमीफाइनल में प्रवेश किया। लि कियान तीनों राउंड में भारतीय मुक्केबाज पर हावी रही। उल्लेखनीय है कि इससे पहले पूजा रानी (75 किग्रा) शुरुआती मुकाबले में अल्जीरिया की इचरक चाएब को 5-0 से हरा कर क्वार्टर फाइनल में पहुंची थी।

आम आदमी को झटका, फिर महंगा हुआ एलपीजी सिलेंडर

नई दिल्ली। कोरोना काल में पेट्रोल और डीजल की बढ़ती कीमतों के बीच रसोई गैस सिलेंडर भी महंगा हो गया है। अगस्त महीने के पहले दिन ही लोगों को महंगाई का एक और झटका लगा है। इंडियन ऑयल कॉर्पोरेशन ने 19 किलोग्राम कमर्शियल गैस सिलेंडर के दाम में 73.50 रुपए प्रति सिलेंडर की बढ़ोतरी की है। दिल्ली में 19 किग्रा कमर्शियल गैस सिलेंडर का दाम 1500 रुपए से बढ़कर 1623 रुपए प्रति सिलेंडर हो गया है। एलपीजी गैस सिलेंडर के ये बड़े हुए दाम 1 अगस्त यानी आज से लागू हो गए हैं। हालांकि घरेलू उपयोग वाले



14.2 किलोग्राम बिना सॉब्सिडी वाले सिलेंडर की कीमतों में बढ़ोतरी नहीं की है। इस हिसाब से दिल्ली में 14.2 किग्रा बिना सॉब्सिडी वाले रसोई गैस सिलेंडर की कीमत 834.50 रुपये है। गौरतलब है कि जुलाई में तेल कंपनियों ने घरेलू रसोई गैस सिलेंडर का दाम 25.50 रुपये की बढ़ोतरी की थी। तेल कंपनियों ने

19 किलोग्राम कमर्शियल गैस सिलेंडर के दाम में बढ़ोतरी की है। इसके तहत सबसे ज्यादा बढ़ोतरी चेन्नई में 73.50 रुपये प्रति सिलेंडर का इजाफा हुआ है। **जुलाई में घरेलू गैस सिलेंडर के दामों में हुआ था इजाफा-** 14.2 किलोग्राम वाले गैस सिलेंडर की कीमतों में पिछले महीने वाली चलेगी। जुलाई महीने में तेल कंपनियों ने घरेलू गैस सिलेंडर के दामों में 25.50 प्रति सिलेंडर बढ़ोतरी का एलान किया था। राष्ट्रीय राजधानी दिल्ली में 14.2 किलोग्राम बिना सॉब्सिडी वाले रसोई गैस सिलेंडर का दाम 834.50 रुपये है।

भारतीय उम्मीदों को लगा बड़ा झटका, बॉक्सर सतीश त्वार्टर फाइनल में हारे

टोक्यो। टोक्यो ओलिंपिक में आज के दिन की शुरुआत भारत के लिए बेहद खराब रही। भारत के स्टार बॉक्सर सतीश कुमार क्वार्टर फाइनल मुकाबले में हार गए हैं। इससे भारतीयों की उम्मीदों को तगड़ा झटका लगा है। वह उजबेकिस्तान के बखोदिर जालोलोव के हाथों 0-5 से हारे हैं। सतीश पहले दोनों राउंड में ही उजबेकिस्तान के बॉक्सर को टक्कर नहीं दे पाए। इसी के साथ उनका इस Tokyo Olympics के



सफर का अंत हो गया है। एक और भारतीय महिला हॉकी टीम और डिफेंस थ्रोअर कमलप्रतीत कौर की जीत ने खुशी का कारण दिया, वहीं दूसरी ओर वर्ल्ड नंबर बॉक्सर अमित पंचाल और स्टार बैडमिंटन खिलाड़ी पीवी

सिंधु की हार से फैंस की गोल्ड की उम्मीद टूट गई। आज भारत ज्यादा खेलों में नहीं उतरेगा। टोक्यो ओलिंपिक के 10वें दिन यानि कि आज भारत के खाते में एक कांस्य पदक जुड़ सकता है। पीवी सिंधु बॉज मेडल मैच में उतरेगी। स्टार शटलर पीवी सिंधु फाइनल की रस से बाहर हो गईं। हालांकि, सिंधु के पास ब्रांज जीतने का आखिरी मौका है। इसके अलावा पुरुष हॉकी टीम सेमीफाइनल में अपना स्थान पक्का करने उतरेगी।

इन तरीकों से करें प्रेशर कुकर का इस्तेमाल, सुरक्षित होगा खाना बनाना

आज प्रेशर कुकर का सही इस्तेमाल करने के तरीके जानते हैं। **सबसे पहले प्रेशर कुकर को चेक करें-** अगर आप प्रेशर कुकर का इस्तेमाल करने वाले हैं तो इससे पहले अच्छे से चेक कर लें कि इसमें कोई दरार या छेद तो नहीं है। यह भी सुनिश्चित करें कि प्रेशर कुकर की सीटी खराब तो नहीं है। दरअसल, प्रेशर कुकर में खाना पकाने के लिए स्टीम प्रेशर का इस्तेमाल होता है और दरार या छेद के कारण दुर्घटना हो सकती है। इसलिए इसके इस्तेमाल में ज्यादा सावधानी बरतने की जरूरत है।



के लिए पर्याप्त जगह रहने दें। **खाना पकाने की प्रक्रिया से शुरू करें-** व्यंजन के मुताबिक पानी डालने के बाद आपका अगला कदम सीटी को ठीक से लगाना, ढक्कन को सील करना और इसे गैस पर रखना होना चाहिए। सुनिश्चित करें कि आपने प्रेशर कुकर को अच्छी तरह से बंद किया है ताकि इससे कोई दुर्घटना न हो।

प्रेशर कुकर और व्यंजन के अनुसार डालें पानी- प्रेशर कुकर में व्यंजन बनाने के लिए पानी का इस्तेमाल किया जाता है, इसलिए जब भी आप कोई भी व्यंजन बनाएं तो इसमें प्रेशर कुकर की क्षमता के अनुसार ही पानी डालें। इसके अलावा अलग-अलग खास व्यंजनों को पकाने के लिए आवश्यक पानी की मात्रा अलग-अलग हो सकती है और पानी डालते समय इसका बात की भी ध्यान रखें। कुकर में अधिक पानी न डालें और इसमें भांप बनने

ढक्कन तुरंत न खोलें- अगर आपने प्रेशर कुकर में कोई व्यंजन बनाया है तो इसके बनने के तुरंत बाद कुकर का ढक्कन न खोलें क्योंकि इसमें बहुत भांप होती है और इससे आप जल सकते हैं। बेहतर होगा कि आप पहले प्रेशर कुकर की भांप को निकालें। इसके लिए एक करछी का इस्तेमाल करके सीटी को थोड़ा उठाएं। इससे भांप बाहर निकल जाएगी और कुकर में अधिक पानी न डालें और इसमें भांप बनने

दीपिका पादुकोण के साथ दोबारा बन सकती है रजनीकांत की जोड़ी

साउथ इंडस्ट्री के भगवान का दर्जा पा चुके रजनीकांत जल्द ही एक बार फिर दीपिका पादुकोण के साथ रोमांस करते नजर आ सकते हैं। दोनों इससे पहले फिल्म कोचादाइयों में साथ काम कर चुके हैं और अब एक बार फिर पर्दे पर साथ दिख सकते हैं। अब जो प्रशंसक दोनों को फिर साथ देखने को इंतजार कर रहे हैं, यह उनके लिए किसी खुशखबरी से कम नहीं है। आइए जानते हैं इस बारे में और क्या जानकारी मिली है।



एक रिपोर्ट के मुताबिक रजनीकांत ने एजीएस एंटरटेनमेंट के साथ एक फिल्म साइन कर ली है। देसिगु परिवारसामी इस फिल्म के निर्देशन की कमान संभालेंगे। रिपोर्ट में कहा गया है कि फिल्म की लीड हीरोइन के लिए दीपिका पादुकोण से बातचीत चल रही है। हालांकि, अभी इस खबर की आधिकारिक तौर पर पुष्टि नहीं हुई है, लेकिन कहा जा रहा है कि

रजनीकांत और दीपिका दोबारा स्क्रीन शेयर करने के लिए बेहद उत्साहित हैं। दीपिका और रजनीकांत पहली बार फिल्म कोचादाइयों के लिए साथ आए थे। इस फिल्म को बनाने में काफी खर्च हुआ था। हालांकि, फिल्म बॉक्स ऑफिस पर फेल हो गई, वहीं दीपिका और रजनीकांत की जोड़ी भी दर्शकों को कुछ खास पसंद नहीं आई थी। यह एक एनिमेटेड एक्शन फिल्म थी। इसमें दीपिका और रजनीकांत का मोशन अवतार देखने को मिला था।

स्वरा भास्कर ने किया अपनी नई फिल्म का ऐलान

अभिनेत्री स्वरा भास्कर अब तक कई सफल फिल्मों में काम कर चुकी हैं। अपने अभिनय से वह दर्शकों का दिल जीतने में कामयाब रही हैं। अब स्वरा ने अपनी नई फिल्म मिमांसा की घोषणा कर दी है। खास बात यह है कि वह इस फिल्म में जांच अधिकारी की भूमिका निभाने जा रही हैं। स्वरा ने बताया कि यह फिल्म उनके लिए बेहद खास है। स्वरा ने मिमांसा नामक एक मर्डर मिस्ट्री में दिखाई देंगी, जिसमें अभिनेता विजेंद्र काला भी प्रमुख भूमिका में हैं। फिल्म में स्वरा एक जांच अधिकारी की भूमिका



निभाती दिखेंगी। इसकी शूटिंग भोपाल में हुई है। रिपोर्ट के मुताबिक, स्वरा ने कहा कि फिल्म की शूटिंग का अनुभव उनके लिए नया था। फिल्म की शूटिंग के दौरान स्वरा ने अपने कैरेक्टर में डूब गई थीं और उन्हें उम्मीद है कि फिल्म देखते वक्त दर्शक भी इस फिल्म में डूब जाएंगे।

नास्ते में बनाएं पालक कटलेट

सामग्री : तेल- 3 चम्मच, हरी मिर्च- 3, अदरक-लहसुन पेस्ट- 1 चम्मच, पालक- 1 गड्डी बारीक कटा हुआ, आलू- 3 उबले और मैश किए हुए, पनीर- 1/2 कप कद्दूकस किया हुआ, ब्रेड क्रम्स- 1/2 कप, धनिया पाउडर- 1 टीस्पून, जीरा पाउडर- 1/4 टीस्पून, गरम मसाला- 1/2 टीस्पून, अमचूर- 1/2 टीस्पून, धनिया कटी हुई- 2 चम्मच, नमक- स्वादानुसार, कॉर्नफ्लोर- 2 टेबलस्पून, मैदा- 1 टेबलस्पून, चिली फ्लेक्स- 1/4 टीस्पून, नमक- 1/4 टीस्पून, पानी- 1/2 कप, ब्रेड क्रम्स- 1 कप



अब मिलाएं इसमें धनिया पाउडर, जीरा पाउडर, गरम मसाला, अमचूर, नमक और कटी हुई धनिया। सारी चीजों को अच्छी तरह मिक्स कर लें। अगर मिक्सचर बहुत ज्यादा चिपक रहा है तो उसमें ब्रेड क्रम्स मिलाएं। अब मैदा मिक्सचर तैयार करें। इसके लिए कॉर्न फ्लोर, मैदा, चिली फ्लेक्स और नमक मिलाकर गाढ़ा पेस्ट बनाएं। आवश्यकतानुसार पानी मिक्स किया जा सकता है। **कटलेट फ्राई के लिए-** पालक मिक्सचर के छोटे-छोटे बॉल्स बनाएं। इसे मैदे वाले पेस्ट में डुबोएं। इसके बाद इसे ब्रेड क्रम्स से कवर कर दें। अब इसे गरम तेल में फ्राई कर लें। टमेटो सॉस के साथ सर्व करें।

शब्द सामर्थ्य- 158

बाएं से दाएं
1. संघर्ष, दौड़धूप (उर्दू) 5. सुपुत्र, लायक पुत्र 7. ताकतवर, बलशाली 9. खुशबू, सूरभ्रि, सुगंध 10. अकारण, व्यर्थ, बेवजह 12. गर्म तेल आदि में खाद्य वस्तु छोड़कर पकाना 13. यात्रा 15. मृत, जो मर गया हो 16. छोटे कद का, वामन, बौना 18. सोंप का मिर, गुण, कला, कौशल 20. निरुत्तर, बेमिसाल 23. गोल हरे दानों वाला एक प्रसिद्ध पौधा, या इस पौधे की फली 24.माता, जननी 25. संतान, आलाद 26. अधीन, अधीनस्थ, कर्मचारी 27. चिड़िया, खग तरफदार।

ऊपर से नीचे
1.पानी में डुबा हुआ, जल प्लावित 2. पाकेटमार, जेब काटने वाला 3. समाधान, खेत जोतने का यंत्र 4. औषधालय 6. युक्ति, उपाय 8. गीला, तर, भीगा हुआ 11. झटके से मुंह से आवाज के साथ हवा बाहर आना, बलगम आदि का बाहर आना 14. तुरंत, झटपट 15. स्त्री, नारी, अबला 17. एक और एक चौथाई 19. आदमखोर 21. दुनिया, संसार, जग 22. वर्ष की छः ऋतुओं में एक ऋतु जिसमें मौसम सुहावना रहता है 23. बुद्धि, दिमाग।

| | | | | | |
|----|----|---|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | |
| | 7 | | | 8 | |
| 9 | | | 10 | | 11 |
| | | | | | |
| | 12 | | | 13 | 14 |
| | | | | | |
| 15 | | | | 16 | |
| | | | | | |
| | 17 | | | 18 | 19 |
| | | | | | |
| 20 | 21 | | 22 | | 23 |
| | | | | | |
| 24 | | | | 25 | |
| | | | | | |
| 26 | | | | | 27 |

शब्द सामर्थ्य क्रमांक 157 का हल

| | | | | | | |
|----|-----|----|----|----|-----|----|
| पी | चि | दं | ब | र | म | स |
| ट | भ | ला | ई | अ | स | म |
| ना | म | | स | मा | धि | झ |
| | ज | वे | न | का | र | ना |
| बा | बू | आ | य | क | र | |
| | र | की | ब | | प्र | था |
| ज | | रू | प | क | ज | न |
| हा | पा | ना | म | ची | न | |
| ज | हां | प | ना | ह | ता | न |

सू-दोक्- 158

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 2 | | 6 | | 1 |
| 3 | | 4 | | 2 | |
| | | | | | 6 |
| 6 | | | 4 | | |
| | 9 | | 5 | | 1 |
| 4 | | 3 | | 9 | 2 |
| | 8 | | 2 | | 7 |
| 1 | 2 | | 4 | | 6 |

नियम
1. कुल 81 वर्ग हैं, जिसमें 7 वर्गों का एक खंड बनता है।
2. हर खाली वर्ग में 1 से 9 के बीच का कोई एक अंक रखा जा सकता है।
3. बाएं से दाएं और ऊपर से नीचे के प्रत्येक कालम, कतार और खंड में 1 से 9 अंक में से किसी भी अंक का इस्तेमाल एक बार ही कर सकते हैं।

सू-दोक् क्र.157 का हल

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | 7 | 6 | 9 | 5 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | 3 | 9 | 2 | 8 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 4 | 5 | 2 | 3 | 7 | 6 | 9 | 1 | 8 |
| 2 | 8 | 5 | 4 | 6 | 7 | 1 | 9 | 3 |
| 3 | 1 | 7 | 8 | 9 | 2 | 4 | 5 | 6 |
| 6 | 9 | 4 | 1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 2 |
| 9 | 4 | 1 | 6 | 2 | 8 | 3 | 7 | 5 |
| 7 | 2 | 8 | 5 | 1 | 3 | 6 | 4 | 9 |
| 5 | 6 | 3 | 7 | 4 | 9 | 8 | 2 | 1 |

आज का राशिफल

मेष :- आज का दिन सामान्य रहेगा। कार्यक्षेत्र में काम की अधिकता रहेगी और दिन भागदौड़ में बीतेगा। परिवार का माहौल अच्छा रहेगा।
वृषभ :- आज का दिन मिला-जुला रहेगा। कारोबार मध्यम रहेगा और व्यावसायिक गतिविधियों में छोटी-छोटी परेशानियों का सामना करना पड़ेगा।
मिथुन :- आज का दिन अच्छा रहेगा। कठिन परिश्रम से व्यापारिक गतिविधियों में विस्तार होगा और कारोबार में धनलाभ की स्थिति रहेगी।
कर्क :- आज का दिन अच्छा रहेगा। व्यावसायिक क्षेत्र में प्रगति होगी और धनलाभ की स्थिति रहेगी। कार्यों में सफलता मिलने से मनोबल बढ़ेगा।
सिंह :- आज का दिन शुभ फलदायी रहेगी। व्यापार-धंधा अच्छा चलेगा। कार्यों में सफलता मिलने से आर्थिक स्थिति मजबूत होगी।
कन्या :- आज का दिन मिला-जुला रहेगा। कार्यक्षेत्र में छोटी-छोटी परेशानियों का सामना करना पड़ सकता है। कार्यभार की अधिकता रहेगी और दिन भागदौड़ में बीतेगा।
तुला :- आज का दिन सामान्य रहेगा। व्यावसायिक गतिविधियां मध्यम रहेंगी और कार्यभार की अधिकता रहेगी।
वृश्चिक :- आज का दिन मिला-जुला रहेगा। कार्यक्षेत्र में बदलाव होने की संभावना रहेगी, जिससे कुछ परेशानियों का सामना करना पड़ सकता है।
धनु :- आज का दिन शुभ फलदायी रहेगा। व्यावसायिक गतिविधियों में प्रगति होगी और कारोबार विस्तार की नई योजनाएं बनेंगी।
मकर :- आज का दिन अच्छा रहेगा। व्यापार-धंधे में धनलाभ की संभावना रहेगी। कार्यभार की अधिकता रहेगी, लेकिन अपना प्रयासों से कार्य सफल होगा।
कुम्भ :- आज का दिन मिला-जुला रहेगा। कारोबार और रोजगार में आशानुरूप सफलता मिलने से अच्छे धनलाभ की प्राप्त हो सकती है। दिन भागदौड़ में बीतेगा, जिससे ध्यान का अनुभव होगा।
मीन :- आज का दिन अच्छा रहेगा। कार्यों में सफलता मिलने से मन में उत्साह बनेगा और धनलाभ की स्थिति रहेगी। बेरोजगारों को रोजगार के अवसर मिलेंगे।