चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम........दैनिक भास्कर........
दिनांक 11.11.2020 पृष्ठ संख्या......4...... कॉलम......1-4......

पोषण से भरपूर डाइट के लिए स्टूडेंट्स ने बनाए मूंगफली के लड्डू और चटनी

सिटी रिपोर्टर • एचएयू के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिन की सोयाबीन व मूंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद विषय पर ऑनलाइन ट्रेनिंग कैम्प लगाया गया। इसका आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आरएस हुड्डा की देखरेख में किया गया। इस मौके पर सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान के सह-निदेशक डॉ. अशोक गोदारा ने स्टूडेंट्स को संबोधित किया। भारत की 40 प्रतिशत जनसंख्या विशेषकर महिलाएं एवं बच्चे कुपोषण से ग्रसित हैं। ऐसे में प्रोटीन व वसा का स्त्रोत सोयाबीन का उपयोग कम मूल्य में संतुलित आहार प्रदान करने की क्षमता रखता है।

डॉ. सुरेंद्र सिंह, डॉ. पवित्रा कुमारी, डॉ. देवेंद्र सिंह, डॉ. संदीप भाकर आदि ने ऑनलाइन माध्यम से प्रतिभागियों को प्रशिक्षित किया। डॉ. डीके शर्मा व रवि जांगड़ा ने समूह चर्चा करके मूंगफली व सोयाबीन के उत्पादों की मार्केटिंग को समझाने का प्रयास किया।

एचएयू में सोयाबीन व मूंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद विषय पर ट्रेनिंग कैम्प

सोया मिल्क

मूंगफली के लड्डू

स्टूडेंट्स को सोया कबाब और लड्डू बनाने के दिए टिप्स

डॉ. वर्षा ने प्रतिभागियों को मूंगफली की चटनी, मूंगफली गुड़ की पट्टी, मूंगफली चाट, इसके चावल व पुलाव और मूंगफली के लड्डू बनाने सिखाए। प्रशिक्षण के दौरान प्रशिक्षणार्थियों को सोयाबीन व मूंगफली से विभिन्न उत्पादन बनाने के बारे में ऑनलाइन माध्यम से जानकारी दी गई। साथ ही लघु उद्योग चलाने वाले रवि जांगड़ा ने प्रशिक्षणार्थियों को ऑनलाइन माध्यम से सोयाबीन से दूध व पनीर को मशीनों द्वारा तैयार करना सिखाया।

इसके अलावा सोया आटा, सोया चाप, सोया कटलट व कबाब, सेव व स्टीक्स, सब्जी व पुलाव, सोया सत्तू व सोयानट्स बनाने की सरल विधियों से अवगत कराया।

असाइनमेंट में नीरज, संजय और प्रदीप ने मारी बाजी

प्रतिभागियों को ऑनलाइन माध्यम से सिखाई विधियों से घर पर ही सोया दूध और पनीर तैयार करने का असाइनमेंट दिया। प्रतिभागियों ने घर पर ही इन उत्पादों को तैयार कर उनकी वीडियो व फोटो को शेयर किया। इस दौरान नीरज यादव, संदीप, संजय व प्रदीप द्वारा तैयार किए गए सोया दूध व पनीर को सर्वोत्तम पाया गया। दूसरे दिन सोया युक्त सोया टोफू तैयार करने का असाइनमेंट दिया गया।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम........दैनिक जागरण........

दिनांक 11.11.2020 पृष्ठ संख्या......3......कॉलम......2-5......

शिविर सोयाबीन व मूंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पादन विषय पर तीन दिवसीय ऑनलाइन प्रशिक्षण संपन्न

सोयाबीन से दूध और पनीर बनाना सिखाया

जागरण संवाददाता, हिसार : चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय सोयाबीन व मूंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पादन विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर संपन्न हुआ। प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डा. आरएस हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया। समापन अवसर पर संस्थान के सह निदेशक(प्रशिक्षण) डा. अशोक गोदारा ने कहा कि भारत की 40 फीसद जनसंख्या विशेषकर महिलाएं एवं बच्चे कुपोषण से ग्रसित हैं।

उन्होंने कहा कि अधिकतर आबादी शाकाहारी होने के कारण उनके भोजन में प्रोटीन का स्त्रोत अनाज व दलहन ही है। ऐसे में प्रोटीन व वसा का स्त्रोत सोयाबीन का उपयोग कम मूल्य में संतुलित आहार प्रदान करने की क्षमता रखता है। डा. वर्षा ने प्रतिभागियों को मूंगफली की चटनी, मूंगफली गुड़ की पट्टी, मूंगफली चाट, इसके चावल व पुलाव और मूंगफली के लड्डू बनाने सिखाए। प्रशिक्षण के दौरान प्रशिक्षणार्थियों को सोयाबीन व मूंगफली से विभिन्न उत्पादन बनाने के बारे में ऑनलाइन माध्यम से विस्तारपूर्वक जानकारी दी गई।

सोयाबीन का पनीर। • जागरण

मूंगफली की बर्फी। • जागरण

लघु उद्योग चलाने वाले रवि जांगड़ा ने प्रशिक्षणार्थियों को ऑनलाइन माध्यम से सोयाबीन से दूध व पनीर को मशीनों द्वारा तैयार करना सिखाया। इसके अलावा सोया आटा, सोया चाप, सोया कटलट व कवाब, सेब व स्टीक्स, सब्जी व पुलाव, सोया सत्तू व सोयानट्स बनाने की सरल विधियों से अवगत कराया।

प्रशिक्षण के दौरान प्रतिभागियों को ऑनलाइन माध्यम से सिखाई गई विधियों से घर पर ही सोया दूध व पनीर तैयार करने का असाइनमेंट दिया गया। प्रतिभागियों ने घर पर ही इन उत्पादों को तैयार कर उनकी वीडियो व फोटो को शेयर किया। इस दौरान नीरज यादव, संदीप, संजय व प्रदीप द्वारा तैयार किए गए सोया दूध व पनीर को सर्वोत्तम पाया गया। दूसरे दिन सोया युक्त सोया टोफू तैयार करने का असाइनमेंट दिया गया। इसके अलावा डा. डीके शर्मा व रवि जांगड़ा ने समूह चर्चा करके मूंगफली व सोयाबीन के उत्पादों की मार्केटिंग को समझाने का प्रयास किया। इस प्रशिक्षण में डा. सुरेंद्र सिंह, डा. पवित्रा कुमारी, डा. देवेंद्र सिंह, डा. संदीप भाकर आदि ने ऑनलाइन माध्यम से प्रतिभागियों को प्रशिक्षित किया।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....पंजाब केसरी, अमर उजाला.....

दिनांक 11...11...2020.....पृष्ठ संख्या.....2, 4.....कॉलम.....7-8, 1-2

'सोयाबीन व मूंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर 3 दिवसीय ऑनलाइन प्रशिक्षण संपन्न

हिसार, 10 नवम्बर (ब्यूरो): चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में 3 दिवसीय 'सोयाबीन व मूंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर संपन्न हुआ। प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया। समापन अवसर पर सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान के सह-निदेशक (प्रशिक्षण) डॉ. अशोक गोदारा, डॉ. वर्षा ने प्रशिक्षणार्थियों को सोयाबीन व मूंगफली से विभिन्न उत्पादन बनाने के बारे में ऑनलाइन माध्यम से विस्तारपूर्वक जानकारी दी गई।

इसके अलावा सोया आटा, सोया चाप, सोया कटलट व कबाब, सेव व स्टिक्स, सब्जी व पुलाव, सोया सत्तू व सोयानट्स बनाने की सरल विधियों से अवगत कराया।

इस प्रशिक्षण में डॉ. सुरेंद्र सिंह, डॉ. पवित्रा कुमारी, डॉ. देवेंद्र सिंह, डॉ. संदीप भाकर आदि ने ऑनलाइन माध्यम से प्रतिभागियों को प्रशिक्षित किया।

सोयाबीन से दूध व पनीर बनाना सिखाया

हिसार। हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय (एचएयू) के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय 'सोयाबीन व मूंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर संपन्न हुआ। इस दौरान डॉ. वर्षा ने प्रतिभागियों को मूंगफली की चटनी, मूंगफली गुड़ की पट्टी, मूंगफली चाट, चावल व पुलाव और मूंगफली के लड्डू बनाने सिखाए। लघु उद्योग चलाने वाले रवि जांगड़ा ने सोयाबीन से दूध व पनीर सहित सोया आटा, सोया चाप, सोया कटलेट व कबाब, सेव व स्टीक्स, सब्जी व पुलाव, सोया सत्तू व सोयानट्स बनाने की सरल विधियों से अवगत कराया। इस दौरान सहनिदेशक डॉ. अशोक गोदारा ने कहा कि भारत की 40 प्रतिशत जनसंख्या विशेषकर महिलाएं एवं बच्चे कुपोषण से ग्रसित हैं। ऐसे में प्रोटीन व वसा का स्रोत सोयाबीन का उपयोग कम मूल्य में संतुलित आहार प्रदान करने की क्षमता रखता है।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
हैलो हिसार	**11.11.2020**	——	--

'सोयाबीन व मुंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर तीन दिवसीय ऑनलाइन प्रशिक्षण संपन्न

हैलो हिसार न्यूज

हिसार : चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय 'सोयाबीन व मुंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर संपन्न हुआ। प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया। समापन अवसर पर सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान के सह-निदेशक(प्रशिक्षण)डॉ. अशोक गोदारा ने कहा कि भारत की 40 प्रतिशत जनसंख्या विशेषकर महिलाएं एवं बच्चे कुपोषण से ग्रसित हैं। अधिकतर आबादी शाकाहारी होने के कारण उनके भोजन में प्रोटीन का स्त्रोत अनाज व दलहन ही है। ऐसे में प्रोटीन व वसा का स्त्रोत सोयाबीन का उपयोग कम मूल्य में संतुलित आहार प्रदान करने की क्षमता रखता है। डॉ. वर्षा ने प्रतिभागियों को मुंगफली की चटनी, मुंगफली गुड़ की पट्टी, मुंगफली चाट, इसके चावल व पुलाव और मुंगफली के लड्डू बनाने सिखाए। प्रशिक्षण के दौरान प्रशिक्षणार्थियों को सोयाबीन व मुंगफली से विभिन्न उत्पादन बनाने के बारे में ऑनलाइन माध्यम से विस्तारपूर्वक जानकारी दी गई। लघु उद्योग चलाने वाले रवि जांगड़ा ने प्रशिक्षणार्थियों को ऑनलाइन माध्यम से सोयाबीन से दूध व पनीर को मशीनों द्वारा तैयार करना सिखाया। इसके अलावा सोया आटा, सोया चाप, सोया कटलट व कवाब, सेव व स्टीक्स, सब्जी व पुलाव, सोया सत्तू व सोयानट्स बनाने की सरल विधियों से अवगत कराया।

मुंगफली के लड्डू और सोयाबीन से दूध व पनीर बनाना सिखाया

प्रशिक्षण के दौरान प्रतिभागियों को ऑनलाइन माध्यम से सिखाई गई विधियों से घर पर ही सोया दूध व पनीर तैयार करने का असाइनमेंट दिया गया। प्रतिभागियों ने घर पर ही इन उत्पादों को तैयार कर उनकी वीडियो व फोटो को शेयर किया। इस दौरान नीरज यादव, संदीप, संजय व प्रदीप द्वारा तैयार किए गए सोया दूध व पनीर को सर्वोत्तम पाया गया।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
दैनिक सवेरा	**11.11.2020**	——	--

हकृवि में बनाए मुंगफली के लड्डू व सोयाबीन से दूध व पनीर

हिसार, 10 नवंबर (सुरेंद्र सोढी) : चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय 'सोयाबीन व मुंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर संपन्न हुआ। प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया। समापन अवसर पर सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान के सह-निदेशक(प्रशिक्षण)डॉ. अशोक गोदारा ने कहा कि भारत की 40 प्रतिशत जनसंख्या विशेषकर महिलाएं एवं बच्चे कुपोषण से ग्रसित हैं। अधिकतर आबादी शाकाहारी होने के कारण उनके भोजन में प्रोटीन का स्त्रोत अनाज व दलहन ही है। ऐसे में प्रोटीन व वसा का स्त्रोत सोयाबीन का उपयोग कम मूल्य में संतुलित आहार प्रदान करने की क्षमता रखता है। डॉ. वर्षा ने प्रतिभागियों को मुंगफली की चटनी, मुंगफली गुड़ की पट्टी, मुंगफली चाट, इसके चावल व पुलाव और मुंगफली के लड्डू बनाने सिखाए। प्रशिक्षण के दौरान प्रशिक्षणार्थियों को सोयाबीन व मुंगफली से विभिन्न उत्पादन बनाने के बारे में ऑनलाइन माध्यम से विस्तारपूर्वक जानकारी दी गई। लघु उद्योग चलाने वाले रवि जांगड़ा ने प्रशिक्षणार्थियों को ऑनलाइन माध्यम से सोयाबीन से दूध व पनीर को मशीनों द्वारा तैयार करना सिखाया। इसके अलावा सोया आटा, सोया चाप, सोया कटलट व कबाब, सेव व स्टीक्स, सब्जी व पुलाव, सोया सत्तू व सोयानट्स बनाने की सरल विधियों से अवगत कराया।

प्रतिभागियों द्वारा प्रशिक्षण के बाद तैयार किए गए मुंगफली व सोयाबीन के उत्पाद।

उत्पाद बनाकर वीडियो की अपलोड

प्रशिक्षण के दौरान प्रतिभागियों को ऑनलाइन माध्यम से सिखाई गई विधियों से घर पर ही सोया दूध व पनीर तैयार करने का असाइनमेंट दिया गया। प्रतिभागियों ने घर पर ही इन उत्पादों को तैयार कर उनकी वीडियो व फोटो को शेयर किया। इस दौरान नीरज यादव, संदीप, संजय व प्रदीप द्वारा तैयार किए गए सोया दूध व पनीर को सर्वोत्तम पाया गया। दूसरे दिन सोया युक्त सोया टोफू तैयार करने का असाइनमेंट दिया गया। इसके अलावा डॉ. डी.के. शर्मा व रवि जांगड़ा ने समूह चर्चा करके मुंगफली व सोयाबीन के उत्पादों की मार्केटिंग को समझाने का प्रयास किया। इस प्रशिक्षण में डॉ. सुरेंद्र सिंह, डॉ. पवित्रा कुमारी, डॉ. देवेंद्र सिंह, डॉ. संदीप भाकर आदि ने ऑनलाइन माध्यम से प्रतिभागियों को प्रशिक्षित किया।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
एचआर ब्रेकिंग न्यूज	**11.11.2020**	——	--

मुंगफली के लड्डू और सोयाबीन से दूध व पनीर बनाना सिखाया

'सोयाबीन व मुंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर तीन दिवसीय ऑनलाइन प्रशिक्षण संपन्न

एचआर ब्रेकिंग न्यूज

हिसार। चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय 'सोयाबीन व मुंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर संपन्न हुआ।

प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया। समापन अवसर पर सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान के सह-निदेशक(प्रशिक्षण)डॉ. अशोक गोदारा ने कहा कि भारत की 40 प्रतिशत जनसंख्या विशेषकर महिलाएं एवं बच्चे कुपोषण से ग्रसित हैं। अधिकतर आबादी शाकाहारी होने के कारण उनके भोजन में प्रोटीन का स्त्रोत अनाज व दलहन ही है। ऐसे में प्रोटीन व वसा का स्त्रोत सोयाबीन का उपयोग कम मूल्य में संतुलित आहार प्रदान करने की क्षमता रखता है। डॉ. वर्षा ने प्रतिभागियों को मुंगफली की चटनी, मुंगफली गुड़ की पट्टी, मुंगफली चाट, इसके चावल व पुलाव और मुंगफली के लड्डू बनाने सिखाए। प्रशिक्षण के दौरान प्रशिक्षणार्थियों को सोयाबीन व मुंगफली से विभिन्न उत्पादन बनाने के बारे में ऑनलाइन माध्यम से विस्तारपूर्वक जानकारी दी गई। लघु उद्योग चलाने वाले रवि जांगड़ा ने प्रशिक्षणार्थियों को ऑनलाइन माध्यम से सोयाबीन से दूध व पनीर को मशीनों द्वारा तैयार करना सिखाया।

प्रतिभागियों द्वारा प्रशिक्षण के बाद तैयार किए गए मुंगफली व सोयाबीन के उत्पाद।

प्रशिक्षणार्थियों ने उत्पाद बनाकर वीडियो की अपलोड : *प्रशिक्षण के दौरान प्रतिभागियों को ऑनलाइन माध्यम से सिखाई गई विधियों से घर पर ही सोया दूध व पनीर तैयार करने का असाइनमेंट दिया गया। प्रतिभागियों ने घर पर ही इन उत्पादों को तैयार कर उनकी वीडियो व फोटो को शेयर किया। इस दौरान नीरज यादव, संदीप, संजय व प्रदीप द्वारा तैयार किए गए सोया दूध व पनीर को सर्वोत्तम पाया गया। दूसरे दिन सोया युक्त सोया टोफू तैयार करने का असाइनमेंट दिया गया। इसके अलावा डॉ. डी.के. शर्मा व रवि जांगड़ा ने समूह चर्चा करके मुंगफली व सोयाबीन के उत्पादों की मार्केटिंग को समझाने का प्रयास किया। इस प्रशिक्षण में डॉ. सुरेंद्र सिंह, डॉ. पवित्रा कुमारी, डॉ. देवेंद्र सिंह, डॉ. संदीप भाकर आदि ने ऑनलाइन माध्यम से प्रतिभागियों को प्रशिक्षित किया।*

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
सच कहूं	**11.11.2020**	——	--

मूंगफली के लड्डू और सोयाबीन से दूध व पनीर बनाना सिखाया

■ 'सोयाबीन व मूंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर तीन दिवसीय ऑनलाइन प्रशिक्षण संपन्न

हिसार (सच कहूँ न्यूज)। चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के सावना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय 'सोयाबीन व मूंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर संपन्न हुआ। प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया। समापन अवसर पर सावना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान के सह-निदेशक (प्रशिक्षण) डॉ. अशोक गोदारा ने कहा कि भारत की 40 प्रतिशत जनसंख्या विशेषकर महिलाएं एवं बच्चे कुपोषण से ग्रसित हैं। अधिकतर आबादी शाकाहारी होने के कारण उनके भोजन में प्रोटीन का स्त्रोत अनाज व दलहन ही है। ऐसे में प्रोटीन व वसा का स्त्रोत सोयाबीन का उपयोग कम मूल्य में संतुलित आहार प्रदान करने की क्षमता रखता है। डॉ. वर्षा ने प्रतिभागियों को मूंगफली की चटनी, मूंगफली गुड़ की पट्टी, मूंगफली चाट, इसके चावल व पुलाव और मूंगफली के लड्डू बनाने सिखाए। प्रशिक्षण के दौरान प्रशिक्षणार्थियों को सोयाबीन व मूंगफली से विभिन्न उत्पादन बनाने के बारे में ऑनलाइन माध्यम से विस्तारपूर्वक जानकारी दी गई। लघु उद्योग चलाने वाले रवि जांगड़ा ने प्रशिक्षणार्थियों को ऑनलाइन माध्यम से सोयाबीन से दूध व पनीर को मशीनों द्वारा तैयार करना सिखाया।

प्रशिक्षणार्थियों ने उत्पाद बनाकर वीडियो की अपलोड

प्रशिक्षण के दौरान प्रतिभागियों को ऑनलाइन माध्यम से सिखाई गई विधियों से घर पर ही सोया दूध व पनीर तैयार करने का असाइनमेंट दिया गया। प्रतिभागियों ने घर पर ही इन उत्पादों को तैयार कर उनकी वीडियो व फोटो को शेयर किया। इस दौरान नीरज यादव, संदीप, संजय व प्रदीप द्वारा तैयार किए गए सोया दूध व पनीर को सर्वोत्तम पाया गया। दूसरे दिन सोया युक्त सोया टोफू तैयार करने का असाइनमेंट दिया गया।

इस प्रशिक्षण में डॉ. सुरेंद्र सिंह, डॉ. पवित्रा कुमारी, डॉ. देवेंद्र सिंह, डॉ. संदीप भाकर आदि ने ऑनलाइन माध्यम से प्रतिभागियों को प्रशिक्षित किया।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
हिसार टूडे	**10.11.2020**	——	--

मुंगफली के लड्डू और सोयाबीन से दूध व पनीर बनाना सिखाया

'सोयाबीन व मुंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण संपन्न

टुडे न्यूज | हिसार

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय 'सोयाबीन व मुंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर संपन्न हुआ। प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया। समापन अवसर पर सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान के सह-निदेशक(प्रशिक्षण) डॉ. अशोक गोदारा ने कहा कि भारत की 40 प्रतिशत जनसंख्या विशेषकर महिलाएं एवं बच्चे कुपोषण से ग्रसित हैं। अधिकतर आबादी शाकाहारी होने के कारण उनके भोजन में प्रोटीन का स्त्रोत अनाज व दलहन ही है। ऐसे में प्रोटीन व वसा का स्त्रोत सोयाबीन का उपयोग कम मूल्य में संतुलित आहार प्रदान करने की क्षमता रखता है। डॉ. वर्षा ने प्रतिभागियों को मुंगफली की चटनी, मुंगफली गुड़ की पट्टी, मुंगफली चाट, इसके चावल व पुलाव और मुंगफली के लड्डू बनाने सिखाए। प्रशिक्षण के दौरान प्रशिक्षणार्थियों को सोयाबीन व मुंगफली से विभिन्न उत्पादन बनाने के बारे में ऑनलाइन माध्यम से विस्तारपूर्वक जानकारी दी गई। लघु उद्योग चलाने वाले रवि जांगड़ा ने प्रशिक्षणार्थियों को ऑनलाइन माध्यम से सोयाबीन से दूध व पनीर को मशीनों द्वारा तैयार करना सिखाया। इसके अलावा सोया आटा, सोया चाप, सोया कटलट व कवाब, सेव व स्टीक्स, सब्जी व पुलाव, सोया सत्तू व सोयानट्स बनाने की सरल विधियों से अवगत कराया।

प्रतिभागियों द्वारा प्रशिक्षण के बाद तैयार किए गए मुंगफली व सोयाबीन के उत्पाद।

प्रशिक्षणार्थियों ने उत्पाद बनाकर वीडियो की अपलोड

प्रशिक्षण के दौरान प्रतिभागियों को ऑनलाइन माध्यम से सिखाई गई विधियों से घर पर ही सोया दूध व पनीर तैयार करने का असाइनमेंट दिया गया। प्रतिभागियों ने घर पर ही इन उत्पादों को तैयार कर उनकी वीडियो व फोटो को शेयर किया। इस दौरान नीरज यादव, संदीप, संजय व प्रदीप द्वारा तैयार किए गए सोया दूध व पनीर को सर्वोत्तम पाया गया। दूसरे दिन सोया युक्त सोया टोफू तैयार करने का असाइनमेंट दिया गया। इसके अलावा डॉ. डी.के. शर्मा व रवि जांगड़ा ने समूह

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
हरियाणा वाटिका	**11.11.2020**	——	--

मुंगफली के लड्डू और सोयाबीन से दूध व पनीर बनाना सिखाया

सोयाबीन व मुंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद विषय पर तीन दिवसीय ऑनलाइन प्रशिक्षण संपन्न

वाटिका@हिसार। चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय सोयाबीन व मुंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पादह्ल विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर संपन्न हुआ।

प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया। समापन अवसर पर सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान के सह-निदेशक(प्रशिक्षण)डॉ. अशोक गोदारा ने कहा कि भारत की 40 प्रतिशत जनसंख्या विशेषकर महिलाएं एवं बच्चे कुपोषण से ग्रसित हैं। अधिकतर आबादी शाकाहारी होने के कारण उनके भोजन में प्रोटीन का स्त्रोत अनाज व दलहन ही है। ऐसे में प्रोटीन व वसा का स्त्रोत सोयाबीन का उपयोग कम मूल्य में संतुलित आहार प्रदान करने की क्षमता रखता है। डॉ. वर्षा ने प्रतिभागियों को मुंगफली की चटनी, मुंगफली गुड़ की पट्टी, मुंगफली चाट, इसके चावल व पुलाव और मुंगफली के लड्डू बनाने सिखाए।

प्रशिक्षण के दौरान प्रशिक्षणार्थियों को सोयाबीन व मुंगफली से विभिन्न उत्पादन बनाने के बारे में ऑनलाइन माध्यम से विस्तारपूर्वक जानकारी दी गई। लघु उद्योग चलाने वाले रवि जांगड़ा ने प्रशिक्षणार्थियों को ऑनलाइन माध्यम से सोयाबीन से दूध व पनीर को मशीनों द्वारा तैयार करना सिखाया। इसके अलावा सोया आटा, सोया चाप, सोया कटलट व कवाब, सेव व स्टीक्स, सब्जी व पुलाव, सोया सत्तू व सोयानट्स बनाने की सरल विधियों से अवगत कराया।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
नभ छोर	**10.11.2020**	——	--

सोयाबीन व मूंगफली के उत्पाद बनाने का प्रशिक्षण संपन्न

हिसार/10 नवंबर/रिपोर्टर

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय 'सोयाबीन व मुंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर के समापन अवसर पर सायना संस्थान के सह-निदेशक (प्रशिक्षण) डॉ. अशोक गोदारा ने कहा कि भारत की 40 प्रतिशत जनसंख्या विशेषकर महिलाएं एवं बच्चे कुपोषण से ग्रसित हैं। अधिकतर आबादी शाकाहारी होने के कारण उनके भोजन में प्रोटीन का स्त्रोत अनाज व दलहन ही है। ऐसे में प्रोटीन व वसा का स्त्रोत सोयाबीन का उपयोग कम मूल्य में संतुलित आहार प्रदान करने की क्षमता रखता है। डॉ. वर्षा ने प्रतिभागियों को मूंगफली की चटनी, मुंगफली गुड़ की पट्टी, मूंगफली चाट, इसके चावल व पुलाव और मूंगफली के लड्डू बनाने सिखाए। प्रशिक्षण के दौरान प्रशिक्षणार्थियों को सोयाबीन व मूंगफली से विभिन्न उत्पादन बनाने के बारे में ऑनलाइन माध्यम से जानकारी दी गई। लघु उद्योग चलाने वाले रवि जांगड़ा ने प्रशिक्षणार्थियों को ऑनलाईन माध्यम से सोयाबीन से दूध व पनीर को मशीनों द्वारा तैयार करना सिखाया। इसके अलावा सोया आटा, सोया चाप, सोया कटलट व कबाब, सेव व स्टिक्स, सब्जी व पुलाव, सोया सत्तू व सोया नट्स बनाने की सरल विधियों से अवगत कराया। इस दौरान नीरज यादव, संदीप, संजय व प्रदीप द्वारा तैयार किए गए सोया दूध व पनीर को सर्वोत्तम पाया गया।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
पांच बजे न्यूज	**10.11.2020**	——	--

'सोयाबीन व मुंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर तीन दिवसीय ऑनलाइन प्रशिक्षण संपन्न

मुंगफली के लड्डू और सोयाबीन से दूध व पनीर बनाना सिखाया

पांच बजे न्यूज

हिसार। चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय 'सोयाबीन व मुंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर संपन्न हुआ। प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया। समापन अवसर पर सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान के सह-निदेशक (प्रशिक्षण) डॉ. अशोक गोदारा ने कहा कि भारत की 40 प्रतिशत जनसंख्या विशेषकर महिलाएं एवं बच्चे कुपोषण से ग्रसित हैं। अधिकतर आबादी शाकाहारी होने के कारण उनके भोजन में प्रोटीन का स्त्रोत अनाज व दलहन ही है। ऐसे में प्रोटीन व वसा का स्त्रोत सोयाबीन का उपयोग कम मूल्य में संतुलित आहार प्रदान करने की क्षमता रखता है। डॉ. वर्षा ने प्रतिभागियों को मुंगफली की चटनी, मुंगफली गुड़ की पट्टी, मुंगफली चाट,

इसके चावल व पुलाव और मुंगफली के लड्डू बनाने सिखाए। प्रशिक्षण के दौरान प्रशिक्षणार्थियों को सोयाबीन व मुंगफली से विभिन्न उत्पादन बनाने के बारे में ऑनलाइन माध्यम से विस्तारपूर्वक जानकारी दी गई। लघु उद्योग चलाने वाले रवि जांगड़ा ने प्रशिक्षणार्थियों को ऑनलाइन माध्यम से सोयाबीन से दूध व पनीर को मशीनों द्वारा तैयार करना सिखाया। इसके अलावा सोया आटा, सोया चाप, सोया कटलट व कवाब, सेव व स्टीक्स, सब्जी व पुलाव, सोया सत्तू व सोयानट्स बनाने की सरल विधियों से अवगत कराया।

प्रशिक्षणार्थियों ने उत्पाद बनाकर वीडियो की अपलोड

प्रशिक्षण के दौरान प्रतिभागियों को ऑनलाइन माध्यम से सिखाई गई विधियों से घर पर ही सोया दूध व पनीर तैयार करने का असाइनमेंट दिया गया। प्रतिभागियों ने घर पर ही इन उत्पादों को तैयार कर उनकी वीडियो व फोटो को शेयर किया। इस दौरान नीरज यादव, संदीप, संजय व प्रदीप द्वारा तैयार किए गए सोया दूध व पनीर को सर्वोत्तम पाया गया। दूसरे दिन सोया युक्त सोया टोफू तैयार करने का असाइनमेंट दिया गया। इसके अलावा डॉ. डी.के. शर्मा व रवि जांगड़ा ने समूह चर्चा करके मुंगफली व सोयाबीन के उत्पादों की मार्केटिंग को समझाने का प्रयास किया। इस प्रशिक्षण में डॉ. सुरेंद्र सिंह, डॉ. पवित्रा कुमारी, डॉ. देवेंद्र सिंह, डॉ. संदीप भाकर आदि ने ऑनलाइन माध्यम से प्रतिभागियों को प्रशिक्षित किया।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
समस्त हरियाणा न्यूज	**10.11.2020**	——	--

समस्त हरियाणा मंगलवार, 10 नवंबर, 2020

मुंगफली के लड्डू और सोयाबीन से दूध व पनीर बनाना सिखाया

समस्त हरियाणा न्यूज

हिसार। चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय 'सोयाबीन व मुंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर संपन्न हुआ। प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया। समापन अवसर पर सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान के सह-निदेशक(प्रशिक्षण)डॉ. अशोक गोदारा ने कहा कि भारत की 40 प्रतिशत जनसंख्या विशेषकर महिलाएं एवं बच्चे कुपोषण से ग्रसित हैं। अधिकतर आबादी शाकाहारी होने के कारण उनके भोजन में प्रोटीन का स्त्रोत अनाज व दलहन ही है। ऐसे में प्रोटीन व वसा का स्त्रोत सोयाबीन का उपयोग कम मूल्य में संतुलित आहार प्रदान करने की क्षमता रखता है। डॉ. वर्षा ने प्रतिभागियों को मुंगफली की चटनी, मुंगफली गुड़ की पट्टी, मुंगफली चाट, इसके चावल व पुलाव और मुंगफली के लड्डू बनाने सिखाए। प्रशिक्षण के दौरान प्रशिक्षणार्थियों को सोयाबीन व मुंगफली से विभिन्न उत्पादन बनाने के बारे में ऑनलाइन माध्यम से विस्तारपूर्वक जानकारी दी गई। लघु उद्योग चलाने वाले रवि जांगड़ा ने प्रशिक्षणार्थियों को ऑनलाइन माध्यम से सोयाबीन से दूध व पनीर को मशीनों द्वारा तैयार करना सिखाया।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
नित्य शक्ति टाईम्स	**10.11.2020**	——	--

मुंगफली के लड्डू और सोयाबीन से दूध व पनीर बनाना सिखाया

हिसार : चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय 'सोयाबीन व मुंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर संपन्न हुआ। प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया। समापन अवसर पर सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान के सह-निदेशक(प्रशिक्षण)डॉ. अशोक गोदारा ने कहा कि भारत की 40 प्रतिशत जनसंख्या विशेषकर महिलाएं एवं बच्चे कुपोषण से ग्रसित हैं। अधिकतर आबादी शाकाहारी होने के कारण उनके भोजन में प्रोटीन का स्त्रोत अनाज व दलहन ही है। ऐसे में प्रोटीन व वसा का स्त्रोत सोयाबीन का उपयोग कम मूल्य में संतुलित आहार प्रदान करने की क्षमता रखता है। डॉ. वर्षा ने प्रतिभागियों को मुंगफली की चटनी, मुंगफली गुड़ की पट्टी, मुंगफली चाट, इसके चावल व पुलाव और मुंगफली के लड्डू बनाने सिखाए। प्रशिक्षण के दौरान प्रशिक्षणार्थियों को सोयाबीन व मुंगफली से विभिन्न उत्पादन बनाने के बारे में ऑनलाइन माध्यम से

विस्तारपूर्वक जानकारी दी गई। लघु उद्योग चलाने वाले रवि जांगड़ा ने प्रशिक्षणार्थियों को ऑनलाइन माध्यम से सोयाबीन से दूध व पनीर को मशीनों द्वारा तैयार करना सिखाया। इसके अलावा सोया आटा, सोया चाप, सोया कटलट व कवाब, सेव व स्टीक्स, सब्जी व पुलाव, सोया सत्तू व सोयानट्स बनाने की सरल विधियों से अवगत कराया।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
सिटी पल्स	**10.11.2020**	——	--

'सोयाबीन व मुंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर 3 दिवसीय ऑनलाइन प्रशिक्षण संपन्न

सिटी पल्स न्यूज़, हिसार। हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय 'सोयाबीन व मूंगफली के मूल्य संवर्धन उत्पाद' विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर संपन्न हुआ। समापन अवसर पर सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान के सह-निदेशक(प्रशिक्षण) डॉ. अशोक गोदारा ने कहा कि भारत की 40 प्रतिशत जनसंख्या विशेषकर महिलाएं एवं बच्चे कुपोषण से ग्रसित हैं। अधिकतर आबादी शाकाहारी होने के कारण उनके भोजन में प्रोटीन का स्त्रोत अनाज व दलहन ही है। ऐसे में प्रोटीन व वसा का स्त्रोत सोयाबीन का उपयोग कम मूल्य में संतुलित आहार प्रदान करने की क्षमता रखता है। डॉ. वर्षा ने प्रतिभागियों को मुंगफली की चटनी, मुंगफली गुड़ की पट्टी, मुंगफली चाट, इसके चावल व पुलाव और मुंगफली के लड्डू बनाने सिखाए। प्रशिक्षण के दौरान प्रशिक्षणार्थियों को सोयाबीन व मूंगफली से विभिन्न उत्पादन बनाने के बारे में ऑनलाइन माध्यम से जानकारी दी गई।

हिसार। प्रतिभागियों द्वारा प्रशिक्षण के बाद तैयार किए गए मुंगफली व सोयाबीन के उत्पाद।

प्रशिक्षण के दौरान प्रतिभागियों को ऑनलाइन माध्यम से सिखाई गई विधियों से घर पर ही सोया दूध व पनीर तैयार करने का असाइनमेंट दिया गया। प्रतिभागियों ने घर पर ही इन उत्पादों को तैयार कर उनकी वीडियो व फोटो को शेयर किया। इस प्रशिक्षण में डॉ. सुरेंद्र सिंह, डॉ. पवित्रा कुमारी, डॉ. देवेंद्र सिंह, डॉ. संदीप भाकर आदि ने ऑनलाइन माध्यम से प्रतिभागियों को प्रशिक्षित किया।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....दैनिक भास्कर, पंजाब केसरी.....

दिनांक 11.11.2020.....पृष्ठ संख्या.....4, 2.....कॉलम.....7-8, 7-8

मशरूम की खेती कर मुनाफा कमा सकते हैं किसानः डॉ. राकेश

भास्कर न्यूज | हिसार

बागवानी में विविधिकरण के रूप में मशरूम एक ऐसा व्यवसाय है, जो कम पैसे से शुरू किया जा सकता है और सफल होने पर मशरूम उत्पादन को किसी भी स्तर पर बढ़ाया जा सकता है। इसके अलावा ढींगरी मशरूम की खेती को किसान केवल 2 से 3 महीने छोड़कर पूरा साल इसकी खेती कर सकते हैं। यह विचार चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के डॉ. राकेश चुघ ने व्यक्त किए। वे विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय खुम्ब उत्पादन तकनीक विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर के समापन पर प्रतिभागियों को संबोधित कर रहे थे। प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आरएस हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया। ढींगरी मशरूम की खाद बनाना व रखरखाव करना सफेद बटन मशरूम की तुलना में कम है व साथ ही यह मशरूम बटन मशरूम की तुलना में ज्यादा समय तक ताजा रहती है। संस्थान के सह-निदेशक (प्रशिक्षण) डॉ. अशोक गोदारा ने प्रशिक्षणार्थियों से इस प्रशिक्षण का अधिक लाभ उठाने काका आह्वान किया।

लगभग सालभर ढींगरी मशरूम की खेती कर सकते हैं किसान : डॉ. चुघ

हिसार, 10 नवम्बर (ब्यूरो): बागवानी में विविधीकरण के रूप में मशरूम एक ऐसा व्यवसाय है जो कम पैसे से शुरू किया जा सकता है और सफल होने पर मशरूम उत्पादन को किसी भी स्तर पर बढ़ाया जा सकता हैं। इसके अलावा ढ़ींगरी मशरूम की खेती को किसान केवल 2 से 3 महीने छोड़कर पूरा साल कर सकते हैं।

ये विचार चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के डॉ. राकेश चुघ ने व्यक्त किए। वे विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में 3 दिवसीय खुम्ब उत्पादन तकनीक विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर के समापन अवसर पर प्रतिभागियों को संबोधित कर रहे थे। प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया। इस प्रशिक्षण में खुम्ब से संबंधित विभिन्न विषयों को अनेक वैज्ञानिकों द्वारा विस्तार से सांझा किया गया। इस प्रशिक्षण में प्रदेश के विभिन्न स्थानों के 32 प्रतिभागी शामिल हुए।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....दैनिक जागरण, अमर उजाला.....

दिनांक 11.11.2020.....पृष्ठ संख्या.....4, 4.....कॉलम.....7-8, 1-2.....

ढींगरी मशरूम की खेती करें किसान : डा. राकेश

जागरण संवाददाता, हिसार : बागवानी में विविधीकरण के रूप में मशरूम एक ऐसा व्यवसाय है जो कम पैसे से शुरू किया जा सकता है। सफल होने पर मशरूम उत्पादन को किसी भी स्तर पर बढ़ाया जा सकता हैं। इसके अलावा ढींगरी मशरूम की खेती को किसान केवल 2 से 3 महीने छोड़कर पूरा साल कर सकते हैं। यह बातें विचार चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के डा. राकेश चुघ ने कही। वे विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय खुंब (मशरूम) उत्पादन तकनीक विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर के समापन अवसर पर प्रतिभागियों को संबोधित कर रहे थे। उन्होंने कहा कि ढींगरी मशरूम की खाद बनाना व रखरखाव करना सफेद बटन मशरूम की तुलना में कम है।

सालभर कर सकते हैं ढींगरी मशरूम की खेती

हिसार। बागवानी में विविधीकरण के रूप में मशरूम एक ऐसा व्यवसाय है जो कम पैसे से शुरू किया जा सकता है। वहीं ढींगरी मशरूम की खेती केवल दो से तीन महीने छोड़कर पूरा साल कर सकते हैं। यह बात हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के डॉ. राकेश चुघ ने कही। वह सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय खुंब उत्पादन तकनीक विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर के समापन अवसर पर प्रतिभागियों को संबोधित कर रहे थे। उन्होंने कहा कि ढींगरी मशरूम की खाद बनाना व रखरखाव करना सफेद बटन मशरूम की तुलना में कम है व साथ ही यह मशरूम बटन मशरूम की तुलना में ज्यादा समय तक ताजा रहती है। इस दौरान डॉ. भूपेंद्र सिंह ने मशरूम में आने वाले मुख्य कीट, उनसे होने वाले नुकसान, लक्षणों व प्रबंधन के बारे में किसानों को विस्तृत जानकारी दी। प्रशिक्षण कार्यक्रम की संयोजिका डॉ. पवित्रा कुमारी ने बताया कि इस प्रशिक्षण में प्रदेश भर से 32 प्रतिभागी शामिल हुए।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
हैलो हिसार	**11.11.2020**	——	--

लगभग सालभर ढींगरी मशरूम की खेती कर सकते हैं किसान : डॉ. राकेश चुघ

हिसार : बागवानी में विविधीकरण के रूप में मशरूम एक ऐसा व्यवसाय है जो कम पैसे से शुरू किया जा सकता है और सफल होने पर मशरूम उत्पादन को किसी भी स्तर पर बढ़ाया जा सकता हैं। इसके अलावा ढ़ींगरी मशरूम की खेती को किसान केवल 2 से 3 महीने छोड़कर पूरा साल इसकी खेती कर सकते हैं। ये विचार चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के डॉ. राकेश चुघ ने व्यक्त किए। वे विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय खुम्ब उत्पादन तकनीक विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर के समापन अवसर पर प्रतिभागियों को संबोधित कर रहे थे। प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया।

उन्होंने कहा कि ढींगरी मशरूम की खाद बनाना व रखरखाव करना सफेद बटन मशरूम की तुलना में कम है व साथ ही यह मशरूम बटन मशरूम की तुलना में ज्यादा समय तक ताजा रहती है। संस्थान के सह-निदेशक(प्रशिक्षण)डॉ. अशोक गोदारा ने प्रशिक्षणार्थियों से इस प्रशिक्षण का अधिक से अधिक लाभ उठाने का आह्वान किया। उन्होंने बताया कि किसान यहां से तकनीकी ज्ञान लेकर खुम्ब उत्पादन का व्यवसाय शुरू कर सकते हैं और अधिक लाभ अर्जित कर सकते हैं। साथ ही उन्होंने कृषि अवशेषों से खुम्ब उत्पादन करने की तकनीकों के बारे में भी बताया। उन्होंने कहा कि किसान कम लागत से मशरूम का व्यवसाय शुरू कर अपनी आमदनी बढ़ा सकते हैं। इस प्रशिक्षण में खुम्ब से संबंधित विभिन्न विषयों को अनेक वैज्ञानिकों द्वारा विस्तार से सांझा किया गया।

खुम्ब गृह की सफाई का रखें विशेष ध्यान

डॉ. भूपेन्द्र सिंह ने मशरूम में आने वाले मुख्य कीट, उनसे होने वाले नुकसान, लक्षणों व प्रबधंन के बारे में किसानों को विस्तृत जानकारी दी और साथ ही उन्होंने किसानों को खुम्ब गृह में सफाई रखने की विशेष सलाह दी। उन्होंने बताया कि इसकी साफ-सफाई का ध्यान रखने से इस प्रकार के कीड़े-मकोड़ों का कम प्रकोप होता है।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
दैनिक सवेरा	**11.11.2020**	——	--

अब सालभर मशरूम की खेती कर सकते हैं किसान

सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान का फाइल फोटो।

● मशरूम विषय पर तीन दिवसीय ऑनलाइन व्यवसायिक प्रशिक्षण संपन्न

हिसार, 10 नवंबर (सुरेंद्र सोढी) : बागवानी में विविधीकरण के रूप में मशरूम एक ऐसा व्यवसाय है जो कम पैसे से शुरू किया जा सकता है और सफल होने पर मशरूम उत्पादन को किसी भी स्तर पर बढ़ाया जा सकता हैं। इसके अलावा ढींगरी मशरूम की खेती को किसान केवल 2 से 3 महीने छोडकर पूरा साल इसकी खेती कर सकते हैं। ये विचार चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के डॉ. राकेश चुघ ने व्यक्त किए। वे विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय खुम्ब उत्पादन तकनीक विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर के समापन अवसर पर प्रतिभागियों को संबोधित कर रहे थे। प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया। उन्होंने कहा कि ढींगरी मशरूम की खाद बनाना व रखरखाव करना सफेद बटन मशरूम की तुलना में कम है व साथ ही यह मशरूम बटन मशरूम की तुलना में ज्यादा समय तक ताजा रहती है। संस्थान के सह-निदेशक(प्रशिक्षण)डॉ. अशोक गोदारा ने प्रशिक्षणार्थियों से इस प्रशिक्षण का अधिक से अधिक लाभ उठाने का आह्वान किया। उन्होंने बताया कि किसान यहां से तकनीकी ज्ञान लेकर खुम्ब उत्पादन का व्यवसाय शुरू कर सकते हैं और अधिक लाभ अर्जित कर सकते हैं। साथ ही उन्होंने कृषि अवशेषों से खुम्ब उत्पादन करने की तकनीकों के बारे में भी बताया। उन्होंने कहा कि किसान कम लागत से मशरूम का व्यवसाय शुरू कर अपनी आमदनी बढ़ा सकते हैं। इस प्रशिक्षण में खुम्ब से संबंधित विभिन्न विषयों को अनेक वैज्ञानिकों द्वारा विस्तार से सांझा किया गया।

खुम्ब गृह की सफाई का रखें विशेष ध्यान

डॉ. भूपेन्द्र सिंह ने मशरूम में आने वाले मुख्य कीट, उनसे होने वाले नुकसान, लक्षणों व प्रबधंन के बारे में किसानों को विस्तृत जानकारी दी और साथ ही उन्होंने किसानों को खुम्ब गृह में सफाई रखने की विशेष सलाह दी। उन्होंने बताया कि इसकी साफ-सफाई का ध्यान रखने से इस प्रकार के कीड़े-मकोड़ों का कम प्रकोप होता है। प्रशिक्षण के दौरान फसल अवशेषों से खाद बनाना, बीज बनाना, बिजाई करने व इसके मुख्य कीटों व बीमारियों के लक्षणों और उनके प्रबंधन के बारे में भी विस्तारपूर्वक जानकारी दी गई। प्रशिक्षण कार्यक्रम की संयोजिका डॉ. पवित्रा कुमारी ने किसानों को इस व्यवसाय को अपनाने की सलाह दी। उन्होंने बताया कि इस प्रशिक्षण मे प्रदेश के विभिन्न स्थानों के 32 प्रतिभागी शामिल हुए। इस दौरान मशरूम से जुड़े विभिन्न विषयों पर अपने व्याख्यानों से प्रतिभागियों को अवगत करवाया व मशरूम के बारे में विस्तारपूर्वक जानकारी दी। प्रशिक्षण में वैज्ञानिकों ने प्रतिभागियों के साथ प्रशिक्षण संबंधी उनके अनुभवों को लेकर विचार-विमर्श भी किया गया।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
सच कहूं	**11.11.2020**	——	--

ढींगरी मशरुम की खेती करें पूरा वर्ष : डॉ. चुघ

■ मशरुम विषय पर तीन दिवसीय ऑनलाइन व्यावसायिक प्रशिक्षण संपन्न

हिसार (सच कहूँ न्यूज)। बागवानी में विविधीकरण के रुप में मशरुम एक ऐसा व्यवसाय है जो कम पैसे से शुरु किया जा सकता है और सफल होने पर मशरुम उत्पादन को किसी भी स्तर पर बढ़ाया जा सकता हैं। इसके अलावा ढ़ींगरी मशरुम की खेती को किसान केवल 2 से 3 महीने छोड़कर पूरा साल इसकी खेती कर सकते हैं। ये विचार चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के डॉ. राकेश चुघ ने व्यक्त किए। वे विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय खुम्ब उत्पादन तकनीक विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर के समापन अवसर पर प्रतिभागियों को संबोधित कर रहे थे।

प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया। उन्होंने कहा कि ढींगरी मशरुम की खाद बनाना व रखरखाव करना सफेद बटन मशरुम की तुलना में कम है व साथ ही यह मशरुम बटन मशरुम की तुलना में ज्यादा समय तक ताजा रहती है। संस्थान के सह-निदेशक (प्रशिक्षण) डॉ. अशोक गोदारा ने प्रशिक्षणार्थियों से इस प्रशिक्षण का अधिक से अधिक लाभ उठाने का आह्वान किया। उन्होंने बताया कि किसान यहां से तकनीकी ज्ञान लेकर खुम्ब उत्पादन का व्यवसाय शुरु कर सकते हैं और अधिक लाभ अर्जित कर सकते हैं। साथ ही उन्होंने कृषि अवशेषों से खुम्ब उत्पादन करने की तकनीकों के बारे में भी बताया। उन्होंने कहा कि किसान कम लागत से मशरुम का व्यवसाय शुरु कर अपनी आमदनी बढ़ा सकते हैं। इस प्रशिक्षण में खुम्ब से संबंधित विभिन्न विषयों को अनेक वैज्ञानिकों द्वारा विस्तार से सांझा किया गया।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
एचआर ब्रेकिंग न्यूज	**11.11.2020**	——	--

लगभग सालभर ढींगरी मशरूम की खेती कर सकते हैं किसान : डॉ. राकेश चुघ

एचआर ब्रेकिंग न्यूज

हिसार। बागवानी में विविधीकरण के रूप में मशरूम एक ऐसा व्यवसाय है जो कम पैसे से शुरू किया जा सकता है और सफल होने पर मशरूम उत्पादन को किसी भी स्तर पर बढ़ाया जा सकता हैं। इसके अलावा ढ़ीगरी मशरूम की खेती को किसान केवल 2 से 3 महीने छोडक़र पूरा साल इसकी खेती कर सकते हैं। ये विचार चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के डॉ. राकेश चुघ ने व्यक्त किए।

वे विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय खुम्ब उत्पादन तकनीक विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण

शिविर के समापन अवसर पर प्रतिभागियों को संबोधित कर रहे थे। प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया।

उन्होंने कहा कि ढींगरी मशरूम की खाद बनाना व रखरखाव करना सफेद बटन मशरूम की तुलना में कम है व साथ ही यह मशरूम बटन मशरूम की तुलना में ज्यादा समय तक ताजा रहती है। संस्थान के सह-निदेशक(प्रशिक्षण)डॉ. अशोक गोदारा ने प्रशिक्षणार्थियों से इस प्रशिक्षण का अधिक से अधिक लाभ उठाने का आह्वान किया।

उन्होंने बताया कि किसान यहां से तकनीकी ज्ञान लेकर खुम्ब उत्पादन का व्यवसाय शुरू कर सकते हैं और अधिक लाभ अर्जित कर सकते हैं। साथ ही उन्होंने कृषि अवशेषों से खुम्ब उत्पादन करने की तकनीकों के बारे में भी बताया। उन्होंने कहा कि किसान कम लागत से मशरूम का व्यवसाय शुरू कर अपनी आमदनी बढ़ा सकते हैं। इस प्रशिक्षण में खुम्ब से संबंधित विभिन्न विषयों को अनेक वैज्ञानिकों द्वारा विस्तार से सांझा किया गया।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
पांच बजे न्यूज	**10.11.2020**	——	--

मशरूम विषय पर तीन दिवसीय ऑनलाइन व्यवसायिक प्रशिक्षण संपन्न

लगभग सालभर ढींगरी मशरूम की खेती कर सकते हैं किसान : डॉ. राकेश चुघ

पांच बजे न्यूज

हिसार। बागवानी में विविधीकरण के रूप में मशरूम एक ऐसा व्यवसाय है जो कम पैसे से शुरू किया जा सकता है और सफल होने पर मशरूम उत्पादन को किसी भी स्तर पर बढ़ाया जा सकता हैं। इसके अलावा ढ़ींगरी मशरूम की खेती को किसान केवल 2 से 3 महीने छोड़कर पूरा साल इसकी खेती कर सकते हैं। ये विचार चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के डॉ. राकेश चुघ ने व्यक्त किए। वे विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय खुम्ब उत्पादन तकनीक विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर के समापन अवसर पर प्रतिभागियों को संबोधित कर रहे थे। प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया। उन्होंने कहा कि ढींगरी मशरूम की खाद बनाना व रखरखाव करना सफेद बटन मशरूम की तुलना में कम है व साथ ही यह मशरूम बटन मशरूम की तुलना में ज्यादा समय तक ताजा रहती है। संस्थान के सह-निदेशक (प्रशिक्षण) डॉ. अशोक गोदारा ने प्रशिक्षणार्थियों से इस प्रशिक्षण का अधिक से अधिक लाभ उठाने का आह्वान किया। उन्होंने बताया कि किसान यहां से तकनीकी ज्ञान लेकर खुम्ब उत्पादन का व्यवसाय शुरू कर सकते हैं और अधिक लाभ अर्जित कर सकते हैं। साथ ही उन्होंने कृषि अवशेषों से खुम्ब उत्पादन करने की तकनीकों के बारे में भी बताया। उन्होंने कहा कि किसान कम लागत से मशरूम का व्यवसाय शुरू कर अपनी आमदनी बढ़ा सकते हैं। इस प्रशिक्षण में खुम्ब से संबंधित विभिन्न विषयों को अनेक वैज्ञानिकों द्वारा विस्तार से सांझा किया गया।

खुम्ब गृह की सफाई का रखें विशेष ध्यान

डॉ. भूपेन्द्र सिंह ने मशरूम में आने वाले मुख्य कीट, उनसे होने वाले नुकसान, लक्षणों व प्रबधंन के बारे में किसानों को विस्तृत जानकारी दी और साथ ही उन्होंने किसानों को खुम्ब गृह में सफाई रखने की विशेष सलाह दी। उन्होंने बताया कि इसकी साफ-सफाई का ध्यान रखने से इस प्रकार के कीड़े-मकोड़ों का कम प्रकोप होता है। प्रशिक्षण के दौरान फसल अवशेषों से खाद बनाना, बीज बनाना, बिजाई करने व इसके मुख्य कीटों व बीमारियों के लक्षणों और उनके प्रबंधन के बारे में भी विस्तारपूर्वक जानकारी दी गई। प्रशिक्षण कार्यक्रम की संयोजिका डॉ. पवित्रा कुमारी ने किसानों को इस व्यवसाय को अपनाने की सलाह दी। उन्होंने बताया कि इस प्रशिक्षण में प्रदेश के विभिन्न स्थानों के 32 प्रतिभागी शामिल हुए। इस दौरान मशरूम से जुड़े विभिन्न विषयों पर अपने व्याख्यानों से प्रतिभागियों को अवगत करवाया व मशरूम के बारे में विस्तारपूर्वक जानकारी दी। प्रशिक्षण में वैज्ञानिकों ने प्रतिभागियों के साथ प्रशिक्षण संबंधी उनके अनुभवों को लेकर विचार-विमर्श भी किया गया।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
पाठक पक्ष	**10.11.2020**	——	--

लगभग सालभर ढींगरी मशरूम की खेती कर सकते हैं किसान : डॉ. राकेश चुघ

पाठकपक्ष न्यूज

हिसार, 10 नवम्बर : बागवानी में विविधीकरण के रूप में मशरूम एक ऐसा व्यवसाय है जो कम पैसे से शुरू किया जा सकता है और सफल होने पर मशरूम उत्पादन को किसी भी स्तर पर बढ़ाया जा सकता हैं। इसके अलावा ढ़ींगरी मशरूम की खेती को किसान केवल 2 से 3 महीने छोड़कर पूरा साल इसकी खेती कर सकते हैं। ये विचार चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के डॉ. राकेश चुघ ने व्यक्त किए। वे विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय खुम्ब उत्पादन तकनीक विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर के समापन अवसर पर प्रतिभागियों को संबोधित कर रहे थे। प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
नित्य शक्ति टाईम्स	**10.11.2020**	——	--

लगभग सालभर ढींगरी मशरूम की खेती कर सकते हैं किसान : डॉ. राकेश चुघ

हिसार : बागवानी में विविधीकरण के रूप में मशरूम एक ऐसा व्यवसाय है जो कम पैसे से शुरू किया जा सकता है और सफल होने पर मशरूम उत्पादन को किसी भी स्तर पर बढ़ाया जा सकता हैं। इसके अलावा ढ़ींगरी मशरूम की खेती को किसान केवल 2 से 3 महीने छोड़कर पूरा साल इसकी खेती कर सकते हैं। ये विचार चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के डॉ. राकेश चुघ ने व्यक्त किए। वे विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षण संस्थान में तीन दिवसीय खुम्ब उत्पादन तकनीक विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर के समापन अवसर पर प्रतिभागियों को संबोधित कर रहे थे।

मशरूम विषय पर तीन दिवसीय ऑनलाइन व्यवसायिक प्रशिक्षण संपन्न

प्रशिक्षण का आयोजन विस्तार शिक्षा निदेशक डॉ. आर.एस. हुड्डा के मार्गदर्शन व देखरेख में किया गया। उन्होंने कहा कि ढींगरी मशरूम की खाद बनाना व रखरखाव करना सफेद बटन मशरूम की तुलना में कम है व साथ ही यह मशरूम बटन मशरूम की तुलना में ज्यादा समय तक ताजा रहती है।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार
लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
हिसार टूडे	**10.11.2020**	——	--

बीएससी 4 वर्षीय कोर्स में प्रीति जबकि 6 वर्षीय कोर्स में कपिल ने हासिल किया पहला स्थान

एचएयू के चार व छह वर्षीय कोर्सों का परिणाम घोषित

टूडे न्यूज | हिसार

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के बीएससी एग्रीकल्चर चार वर्षीय कोर्स और छह वर्षीय कोर्स के लिए आयोजित प्रवेश परीक्षाओं का परिणाम घोषित कर दिया है। यह जानकारी देते हुए विश्वविद्यालय के कुलसचिव डॉ. बी.आर. कंबोज ने बताया कि कोरोना महामारी के चलते हुए केंद्र व राज्य सरकार द्वारा जारी हिदायतों का पालन करते हुए 24 अक्तूबर को बीएससी एग्रीकल्चर के चार वर्षीय कोर्स 31 अक्तूबर को बीएससी एग्रीकल्चर के छह वर्षीय कोर्स के लिए प्रवेश परीक्षा आयोजित की गई थी। इन दोनों प्रवेश परीक्षाओं का परिणाम घोषित कर दिया गया है। बीएससी एग्रीकल्चर के चार वर्षीय कोर्स में गांव शिमली खास (भिवानी) की प्रीति ने 100 में से 88

विश्वविद्यालय के कुलसचिव डॉ. बी.आर. कंबोज का फाइल फोटो व परीक्षार्थियों के परीक्षा परिणाम की फोटो कॉपी।

अंक हासिल कर प्रथम रैंक हासिल किया है। इसी प्रवेश परीक्षा में गांव मानावाली (फतेहाबाद) के अमित कुमार ने 100 में से 86.5 अंक हासिल कर द्वितीय जबकि सेक्टर-11(जींद) के प्रिंस कुमार ने 100 में से 84.5 अंक हासिल कर तृतीय रैंक हासिल किया है। कुलसचिव ने बताया कि छह वर्षीय कोर्स के लिए आयोजित प्रवेश परीक्षा में खरड़ रोड ढाणी खोखा(हिसार) के कपिल सिंह ने 100 में से 91 अंक हासिल कर प्रथम रैंक जबकि धांगड़(फतेहाबाद) के पारस वर्मा, हिसार की अरिवना और टूडयां(फतेहाबाद) की प्रियंका रानी ने 100 में से 90 अंक हासिल कर संयुक्त रूप से दूसरा रैंक हासिल किया है। उन्होंने बताया कि बीएससी एग्रीकल्चर व मत्स्य के चार वर्षीय कोर्स के लिए आयोजित प्रवेश परीक्षा में 12018 परीक्षार्थियों ने ऑनलाइन माध्यम से आवेदन किया था जबकि बीएससी एग्रीकल्चर के छह वर्षीय व होम साइंस के चार वर्षीय कोर्स के लिए 5291 परीक्षार्थियों ने आवेदन किया था। उन्होंने बताया कि बीएससी एग्रीकल्चर के चार वर्षीय कोर्स के लिए 105 सीटें एचएयू कैंपस, 25 सीटें कृषि महाविद्यालय बावल व 25 सीटें कृषि महाविद्यालय कौल(कैथल) और बीएससी मत्स्य के चार वर्षीय कोर्स के लिए 20 सीटें एचएयू कैंपस के लिए निर्धारित की गई हैं। बीएससी एग्रीकल्चर के छह वर्षीय कोर्स के लिए 50 सीटें जबकि बीएससी होम साइंस में कम्यूनिटी साइंस के चार वर्षीय कोर्स के लिए 80 सीटें निर्धारित की गई हैं। उन्होंने बताया कि बीएससी एग्रीकल्चर के छह वर्षीय कोर्स के लिए निर्धारित 50 सीटों पर दाखिले के बाद उन्हें कृषि महाविद्यालय बावल में सीटें अलॉट की जाएंगी। इसी प्रकार बीएससी होम साइंस में कम्यूनिटी साइंस के चार वर्षीय कोर्स के लिए एचएयू कैंपस में ही सीटें अलॉट की जाएंगी। उन्होंने बताया कि इन कक्षाओं में प्रवेश के लिए ऑनलाइन प्रक्रिया शुरू हो गई है। इसके अलावा इन कोर्सों में दाखिला संबंधी अन्य नवीनतम जानकारियों के लिए विश्वविद्यालय की वेबसाइट पर निरंतर चेक करते रहें।