



चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय,
हिसार, लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
	30-9-23	--	--

The Tribune

RH 1975: Hisar agri university develops new mustard variety

TRIBUNE NEWS SERVICE

HISAR, SEPTEMBER 29

Chaudhary Charan Singh Haryana Agricultural University (HAU) has developed another improved mustard variety (RH 1975) for timely sowing in irrigated areas, which will give about 12 per cent more yield than the existing variety (RH 749).

Vice-Chancellor Prof BR Kamboj, at the 30th annual mustard workshop organised in Jammu recently, said the crop variety identification committee constituted under the chairmanship of Dr TR Sharma, Deputy Director General (Crops), Indian Council of Agricultural Research, had identified 'RH 1975' for timely sowing in irrigated conditions.

He said the improved vari-



The improved variety has about 39.5 per cent oil content, due to which it will be more popular among farmers than other varieties.

ety, which has an average yield of 11-12 quintals per acre and yield potential of 14-15 quintals per acre, has about 39.5 per cent oil content, due to which this variety would be more popular among farmers than other varieties. This would boost the economic condition of farmers and increase in oilseed production, he added.

The Vice-Chancellor said 'RH 1975' variety had been identified for sowing in the irrigated areas of Punjab, Delhi, Jammu, North Rajasthan and Haryana. Hence, the farmers of these states would get the benefit of this variety. He said seeds of this variety would be made available to the farmers by next year.



चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार, लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
उमर उजाला	30-9-23	6--	1-2

उषा ने बनाई सबसे स्वादिष्ट बाजरे की राबड़ी



हिसार। चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के इंदिरा चक्रवर्ती सामुदायिक विज्ञान महाविद्यालय में मोटे अनाज के उपयोग विषय पर प्रतियोगिता करवाई गई। इस दौरान सबसे स्वादिष्ट बाजरे की राबड़ी व खिचड़ी बनाकर उषा काजला प्रथम रही। इसके अलावा कुटू के आटे के पैन केक बनाने वाली सीमा द्वितीय, ज्वार के आटे से मेथी बड़ा बनाने वाली नेहा शर्मा तृतीय रही। मुख्य अतिथि महाविद्यालय की अधिष्ठाता डॉ. मंजू मेहता ने विद्यार्थियों से दैनिक आहार में मोटे अनाज से बने व्यंजनों को थाली में शामिल करने के लिए प्रेरित किया। इस मौके पर डॉ. संगीता चहल मौजूद रहीं। व्यूसे



चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार, लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
उज्ज्वल समाचार	30-9-27	10	6-8

विद्यार्थियों ने मोटे अनाज के व्यंजन बनाकर गिनाए उनके फायदे

हिसार, 29 सितंबर (विरेन्द्र वर्मा): चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के इंदिरा चक्रवर्ती सामुदायिक विज्ञान महाविद्यालय में मोटे अनाज के उपयोग विषय पर एक प्रतियोगिता आयोजित की गई, जिसमें इस महाविद्यालय की अधिछात्रा डॉ. मंजू मेहता मुख्य अतिथि रही। प्रतियोगिता के दौरान मोहम्मद-1 और सर्टीफिकेट कोर्स वाले विद्यार्थियों ने बड़े-बड़ेकर भाग लेकर मोटे अनाज से विभिन्न प्रकार के व्यंजन बनाए। मुख्यातिथि डॉ. मंजू मेहता ने उपस्थित विद्यार्थियों से दैनिक आहार में मोटे अनाज से बने व्यंजनों की बाली में शामिल करने के लिए प्रेरित किया। उन्होंने कहा कि मोटे अनाज में मैग्नीशियम, कैल्शियम, फाइबर, प्रोटीन सहित अन्य पोषक तत्वों की भरपूर मात्रा होती है, जोकि हमारे शरीर के लिए बहुत लाभदायक हैं। उन्होंने कहा कि छात्रस्तरीय पर जो लोग शाकाहारी हैं उनके लिए मोटा अनाज प्रोटीन युक्त आहार है, जिसे हम अलग-अलग तरह से व्यंजन बनाकर अपने आहार में शामिल कर सकते हैं। उन्होंने कहा कि मोटे अनाज के सेवन से मधुमेह, रक्तचाप,



हृदय के इंदिरा चक्रवर्ती सामुदायिक विज्ञान महाविद्यालय में मोटे अनाज के उपयोग विषय पर आयोजित प्रतियोगिता में प्रतिभागियों के साथ अधिछात्रा डॉ. मंजू मेहता व अन्य।

कोलेस्ट्रॉल व वजन कम होता है। खाद्य एवं पोषण विभाग की प्रभारी डॉ. संगीता चहल ने बताया कि कार्यक्रम में मोटे अनाज के उपयोग विषय पर एक प्रतियोगिता भी आयोजित की गई। जिसमें प्रथम स्थान पर उषा काजला रही, जिन्होंने बाजरा की खिचड़ी व राबड़ी बनाई। दूसरे स्थान पर रही सीमा सोमवत ने कुट्टू के आटे के पैन केक बनाए व तीसरा स्थान पाने वाली नेहा शर्मा ने रागी व ज्वार के आटे से मेथी बड़ा बनाए।



चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार, लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
दिनांक 30/9/23	30-9-23	2	1-2

खिचड़ी व राबड़ी बना काजला प्रथम

जास, हिसार : चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के इंदिरा चक्रवर्ती सामुदायिक विज्ञान महाविद्यालय में मोटे अनाज के उपयोग विषय पर प्रतियोगिता आयोजित की गई। इसमें इस महाविद्यालय की अधिष्ठाता डा. मंजू मेहता मुख्य अतिथि रहीं। प्रतियोगिता में माइयूल-1 और सर्टिफिकेट कोर्स वाले

विद्यार्थियों ने विभिन्न प्रकार के व्यंजन बनाए और इसके फायदे बताए। खाद्य एवं पोषण विभाग की प्रभारी डा. संगीता चहल ने बताया कि प्रतियोगिता में बाजरा की खिचड़ी व राबड़ी बना काजला प्रथम, कुट्टू के आटे के पैन केक बनाकर सीमा सोमवत द्वितीय व रागी व ज्वार के आटे से मेथी बड़ा बनाकर नेहा शर्मा तृतीय रही।



चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार, लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
पञ्जाब केसरी	30-9-23	2 --	4-6



प्रतिभागियों के साथ अधिष्ठाता डॉ. मंजू मेहता व अन्य।

विद्यार्थियों ने मोटे अनाज के गिनवाए फायदे

हिसार, 29 सितम्बर (ब्यूरो): चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के इंदिरा चक्रवर्ती सामुदायिक विज्ञान महाविद्यालय में मोटे अनाज के उपयोग विषय पर एक प्रतियोगिता आयोजित की गई, जिसमें इस महाविद्यालय की अधिष्ठाता डॉ. मंजू मेहता मुख्य अतिथि रही। प्रतियोगिता के दौरान मोड्यूल-1 और सर्टीफिकेट कोर्स वाले विद्यार्थियों ने मोटे अनाज से विभिन्न प्रकार के व्यंजन बनाए।

मुख्यातिथि डॉ. मंजू मेहता ने उपस्थित विद्यार्थियों से

दैनिक आहार में मोटे अनाज से बने व्यंजनों को घाली में शामिल करने के लिए प्रेरित किया। खाद्य एवं पोषण विभाग की प्रभारी डॉ. संगीता चहल ने बताया कि कार्यक्रम में मोटे अनाज के उपयोग विषय पर एक प्रतियोगिता भी आयोजित की गई। जिसमें प्रथम स्थान पर उषा काजला रही, जिन्होंने बाजरा की खिचड़ी व राबड़ी बनाई। दूसरे स्थान पर रही सीमा सोमवत ने कुट्टू के आटे के पैन केक बनाए व तीसरा स्थान पाने वाली नेहा शर्मा ने रागी व ज्वार के आटे से मेथी बड़ा बनाए।



चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार, लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
सत्य कहे	30-9-23	5	153

मोटे अनाज को थाली का त्यंजन जरूर बनाएं: डॉ. मंजू मेहता

हिसार (सच कहें/मांगे लाल)। चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के इंदिरा चक्रवर्ती सामुदायिक विज्ञान महाविद्यालय में मोटे अनाज के उपयोग विषय पर एक प्रतियोगिता आयोजित किया गया, जिसमें महाविद्यालय की अधिष्ठाता डॉ. मंजू मेहता मुख्य अतिथि रही। प्रतियोगिता के दौरान मोह्यूल-1 और स्टार्चफेक्ट कोर्स वाले विद्यार्थियों ने बड़-चड़कर भाग लेकर मोटे अनाज से विभिन्न प्रकार के व्यंजन बनाए। मुख्यातिथि डॉ. मंजू मेहता ने उपस्थित विद्यार्थियों से दैनिक आहार में मोटे अनाज से बने व्यंजनों को थाली में शामिल करने के लिए प्रेरित किया। उन्होंने कहा कि मोटे अनाज में मैग्नीशियम, कैल्शियम, फाइबर, प्रोटीन सहित अन्य पोषक तत्वों की भरपूर मात्रा



होती है, जोकि हमारे शरीर के लिए बहुत लाभदायक है। उन्होंने कहा कि खासतौर पर जो लोग शाकाहारी हैं, उनके लिए मोटा अनाज प्रोटीन युक्त आहार है, जिसे हम अलग-अलग तरह से व्यंजन बनाकर अपने आहार में शामिल कर सकते हैं। उन्होंने कहा कि मोटे अनाज के सेवन से मधुमेह, रक्तचाप, कोलेस्ट्रॉल व वजन कम होता है। खाद्य एवं पोषण विभाग की

प्रभारी डॉ. संगीता चहल ने बताया कि कार्यक्रम में मोटे अनाज के उपयोग विषय पर एक प्रतियोगिता भी आयोजित की गई।

जिसमें प्रथम स्थान पर उषा काजला रही, जिन्होंने बाजरा की खिचड़ी व राबड़ी बनाई। दूसरे स्थान पर रही सीमा सोमवत ने कुरूप के आटे के पैन केक बनाए व तीसरा स्थान पाने वाली नेहा शर्मा ने रागी व ज्वार के आटे से मेथी बड़ा बनाए।



चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार, लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
दैनिक भास्कर	30-9-23	2 --	3-4

बाजरा की खिचड़ी और राबड़ी बनाकर उषा काजला प्रथम रही



भास्कर न्यूज़ | हिसार

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के इंदिरा चक्रवर्ती सामुदायिक विज्ञान कॉलेज में मोटे अनाज के उपयोग विषय पर प्रतियोगिता हुई। इसमें कॉलेज की अधिष्ठाता डॉ. मंजू मेहता मुख्य अतिथि रही।

इस दौरान मॉड्यूल-1 और सर्टिफिकेट कोर्स वाले विद्यार्थियों ने बड़-चढ़कर भाग लेकर मोटे अनाज से विभिन्न व्यंजन बनाए। मुख्यातिथि डॉ. मंजू मेहता ने उपस्थित विद्यार्थियों से दैनिक

अन्नार में मोटे अनाज से बने व्यंजनों को थाली में शामिल करने के लिए प्रेरित किया। खाद्य एवं पोषण विभाग की प्रभारी डॉ. संगीता चहल ने बताया कि कार्यक्रम में मोटे अनाज के उपयोग विषय पर एक प्रतियोगिता की। इसमें प्रथम स्थान पर उषा काजला रही, जिन्होंने बाजरा की खिचड़ी व राबड़ी बनाई। दूसरे स्थान पर रही सीमा सोमवत ने कुटू के आटे के पैन केक बनाए व तीसरा स्थान पाने वाली नेहा शर्मा ने रागी व ज्वार के आटे से मेथी बड़ा बनाए।



चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार, लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
समस्त हरियाणा	29.9.2023	--	--

हकृवि के कम्युनिटी साइंस कॉलेज के विद्यार्थियों ने मोटे अनाज के व्यंजन बनाकर गिनाए उनके फायदे

हिसार, 29 सितंबर (समस्त हरियाणा न्यूज़)। चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के इंदिरा चक्रवर्ती सामुदायिक



विज्ञान महाविद्यालय में मोटे अनाज के उपयोग विषय पर एक प्रतियोगिता आयोजित की गई, जिसमें इस महाविद्यालय की अधिष्ठाता डॉ. मंजू मेहता मुख्य अतिथि रही। प्रतियोगिता के दौरान मोड्यूल-1 और सर्टीफिकेट कोर्स वाले विद्यार्थियों ने बढ़-चढ़कर भाग लेकर मोटे अनाज से विभिन्न प्रकार के व्यंजन बनाए। मुख्यातिथि डॉ. मंजू मेहता ने उपस्थित विद्यार्थियों से दैनिक आहार में मोटे अनाज से बने व्यंजनों को थाली में शामिल करने के लिए प्रेरित किया। उन्होंने कहा कि मोटे अनाज में मैग्नीशियम, कैल्शियम, फाइबर, प्रोटीन सहित अन्य पोषक तत्वों की भरपूर मात्रा होती है, जोकि हमारे शरीर के लिए बहुत लाभदायक हैं। उन्होंने कहा कि मोटे अनाज के सेवन से मधुमेह, रक्तचाप, कोलेस्ट्रॉल व वजन कम होता है। खाद्य एवं पोषण विभाग की प्रभारी डॉ. संगीता चहल ने बताया कि कार्यक्रम में मोटे अनाज के उपयोग विषय पर एक प्रतियोगिता भी आयोजित की गई। जिसमें प्रथम स्थान पर उषा काजला रही, जिन्होंने बाजरा की खिचड़ी व रावड़ी बनाई। दूसरे स्थान पर रही सीमा सोमवत ने कुट्टू के आटे के पैन केक बनाए व तीसरा स्थान पाने वाली नेहा शर्मा ने रागी व ज्वार के आटे से मेथी बड़ बनाए।



चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार, लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
पत्रक 45	29.9.2023	--	--

हकृवि में पांच अक्टूबर से अलग-अलग विषयों पर सात प्रशिक्षणों का होगा आयोजन

विश्वविद्यालय के वैज्ञानिक दंगे युवाओं को स्वरोजगार स्थापित करने के टिप्स

पाठकपक्ष न्यूज

हिसार, 29 सितम्बर : चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षा संस्थान की ओर से अक्टूबर माह के दौरान विभिन्न विषयों पर कुल सात व्यवसायिक प्रशिक्षण आयोजित किए जाएंगे, जिनकी अवधि तीन दिन से पांच दिन होगी। सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षा संस्थान के सह-निदेशक प्रशिक्षण डॉ. अशोक गोदारा ने यह जानकारी देते हुए बताया कि तीन दिवसीय प्रशिक्षणों में 5 से 7 अक्टूबर तक मशरूम उत्पादन तकनीक, 11 से 13 अक्टूबर तक मत्स्य पालन, 16 से 18 अक्टूबर तक सब्जियों की

संरक्षित खेती, 19 से 21 अक्टूबर तक बेकरी और बाजरा उत्पाद, 25 से 27 अक्टूबर तक केंचुआ खाद उत्पादन व 25 से 27 अक्टूबर तक मधुमक्खी पालन शामिल हैं, जबकि पांच दिवसीय प्रशिक्षण में 16 से 20 अक्टूबर तक डेयर फार्मिंग विषय शामिल है। डॉ. गोदारा के अनुसार ये सभी प्रशिक्षण निशुल्क होंगे और प्रशिक्षणों के समापन पर प्रतिभागियों को संस्थान की तरफ से प्रमाण-पत्र दिए जाएंगे। इन सभी प्रशिक्षणों में विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा प्रतिभागियों को उत्पादन तकनीकों व नवाचारों की जानकारी देकर उनका कौशल विकास किया जाएगा। उन्होंने बताया कि प्रतिभागियों को व्यवहारिक ज्ञान

प्रदान करने के लिए प्रशिक्षण से संबंधित इकाईयों का भ्रमण करवाकर उनका ज्ञानवर्धन किया जाएगा। इन प्रशिक्षणों के लिए इच्छुक युवक व युवतियां सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी, प्रशिक्षण एवं शिक्षा संस्थान में उपरोक्त प्रशिक्षणों के आरंभ होने की तारीख को सुबह साढ़े 8 बजे पहुंचकर अपना पंजीकरण करवाकर प्रशिक्षण में भाग ले सकेंगे। यह संस्थान विश्वविद्यालय के गेट नंबर-3, लुदास रोड पर स्थित है। सभी प्रशिक्षणों में प्रवेश पहले आओ-पहले पाओ के आधार पर दिया जाएगा। पंजीकरण के लिए उम्मीदवारों की एक फोटो व आधार कार्ड की फोटोकॉपी साथ लेकर आनी होगी।



चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार, लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
हिन्दुस्तान समाचार	29.9.2023	--	--



हिसार: दैनिक आहार में मोटे अनाज से बने व्यंजनों को शामिल करें। डॉ. मंजू मेहता

22hr 1 shares



हिसार, 29 सितम्बर (हि.स.)। हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के इंदिरा चक्रवर्ती सामुदायिक विज्ञान महाविद्यालय में मोटे अनाज के उपयोग विषय पर शुक्रवार को प्रतियोगिता का आयोजन किया गया। इसमें इस महाविद्यालय की अधिष्ठाता डॉ. मंजू मेहता मुख्य अतिथि रहीं।

प्रतियोगिता के दौरान मोड्यूल-1 और सर्टीफिकेट कोर्स वाले विद्यार्थियों ने बड़-बड़कर भाग लेकर मोटे अनाज से विभिन्न प्रकार के व्यंजन बनाए।

मुख्य अतिथि डॉ. मंजू मेहता ने उपस्थित विद्यार्थियों को दैनिक आहार में मोटे अनाज से बने व्यंजनों को थाली में शामिल करने के लिए प्रेरित किया। उन्होंने कहा कि मोटे अनाज में मैग्नीशियम, कैल्शियम, फाइबर, प्रोटीन सहित अन्य पोषक तत्वों की भरपूर मात्रा होती है, जो कि हमारे शरीर के लिए बहुत लाभदायक हैं। उन्होंने कहा कि खासतौर पर जो लोग शाकाहारी हैं उनके लिए मोटा अनाज प्रोटीन युक्त आहार है, जिसे हम अलग-अलग तरह से व्यंजन बनाकर अपने आहार में शामिल कर सकते हैं। उन्होंने कहा कि मोटे अनाज के सेवन से मधुमेह, रक्तचाप, कोलेस्ट्रॉल व वजन कम होता है।

खाद्य एवं पोषण विभाग की प्रभारी डॉ. संगीता चहल ने बताया कि कार्यक्रम में मोटे अनाज के उपयोग विषय पर एक प्रतियोगिता भी आयोजित की गई। इसमें प्रथम स्थान पर उषा काजला रही, जिन्होंने बाजरा की खिचड़ी व राबड़ी बनाई। दूसरे स्थान पर रही सीमा सोमवत ने कुट्टू के आटे के पैन केक बनाए व तीसरा स्थान पाने वाली नेहा शर्मा ने रागी व ज्वार के आटे से मेथी बड़ा बनाए।



चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार, लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
नभ-छोर	29.9.2023	--	--

मोटे अनाज से बने व्यंजनों को थाली में शामिल करें : डॉ. मंजू



नभ-छोर न्यूज २९ सितंबर
हिसार। चौधरी चरण सिंह हरियाणा
कृषि विश्वविद्यालय के इंद्रिया
चक्रवर्ती सामुदायिक विज्ञान
महाविद्यालय में मोटे अनाज के
उपयोग विषय पर एक प्रतियोगिता
आयोजित की गई, जिसमें इस
महाविद्यालय की अधिष्ठाता डॉ. मंजू
मेहता मुख्य अतिथि रही। विद्यार्थियों
ने मोटे अनाज से विभिन्न प्रकार के
व्यंजन बनाए। डॉ. मंजू मेहता ने
उपस्थित विद्यार्थियों से दैनिक आहार
में मोटे अनाज से बने व्यंजनों को

थाली में शामिल करने के लिए प्रेरित
किया। उन्होंने कहा कि मोटे अनाज
में मैग्नीशियम, कैल्शियम, फाइबर,
प्रोटीन सहित अन्य पोषक तत्वों की
भरपूर मात्रा होती है, जोकि हमारे
शरीर के लिए बहुत लाभदायक है।
उन्होंने कहा कि खासतौर पर जो
लोग शाकाहारी है उनके लिए मोटा
अनाज प्रोटीन युक्त आहार है, जिसे
हम अलग-अलग तरह से व्यंजन
बनाकर अपने आहार में शामिल कर
सकते हैं। उन्होंने कहा कि मोटे
अनाज के सेवन से मधुमेह,

रक्तचाप, कोलेस्ट्रॉल व वजन कम
होता है। खाद्य एवं पोषण विभाग की
प्रभारी डॉ. संगीता चहल ने बताया
कि कार्यक्रम में मोटे अनाज के
उपयोग विषय पर एक प्रतियोगिता भी
आयोजित की गई। जिसमें प्रथम
स्थान पर उषा काजला रही, जिन्होंने
बाजरा की खिचड़ी व रावड़ी बनाई।
दूसरे स्थान पर रही सीमा सोमवत ने
कुटू के आटे के पैन केक बनाए व
तीसरा स्थान पाने वाली नेहा शर्मा ने
रागी व ज्वार के आटे से मेथी
बड़ा बनाए।



चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार, लोक संपर्क कार्यालय .

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
दैनिक भास्कर	29.9.23	4--	1-4

स्मृति शोध • हरित क्रांति के जनक डॉ. स्वामीनाथन के निधन पर जताया शोक

डॉ. एमएस स्वामीनाथन ने किया था 1984 में एचएयू का दौरा, शोध से हुए थे प्रभावित

डॉ. एमएस स्वामीनाथन के योगदान को भुलाया नहीं जा सकता : प्रो. काम्बोज

भास्कर न्यूज़ | हिसार

भारत में हरित क्रांति के जनक, पद्म भूषण, पद्म विभूषण व पद्मश्री सम्मान से अलंकृत महान कृषि वैज्ञानिक डॉ. एमएस स्वामीनाथन ने वर्ष 1984 में हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के दौर पर आए थे। तब तत्कालीन कुलपति एलडी. कटारिया ने उनका स्वागत किया था और अनुसंधान फार्म का निरीक्षण भी करवाया गया था। उन्होंने विश्वविद्यालय में चल रहे अनुसंधानों का अवलोकन कर शोध कार्यों की प्रशंसा की थी। उनके निधन पर कुलपति प्रो. बीआर काम्बोज ने गहरा शोक



महान कृषि वैज्ञानिक डॉ. एम.एस. स्वामीनाथन हड़कवि के तत्कालीन कुलपति एलडी. कटारिया के साथ अनुसंधान फार्म पर फसलों का अवलोकन करते हुए।

जलाकर संवेदना प्रकट की है। महत्वपूर्ण भूमिका रही है, जिनके उन्होंने गहरी संवेदना प्रकट करती अभूतपूर्व योगदान के लिए उन्हें हुए कहा कि डॉ. एमएस फार्म ऑफ ग्रीन रेवोल्यूशन इन स्वामीनाथन की भारत में हरित क्रांति का सूत्रपात करने में कुलपति ने कहा कि डॉ.

स्वामीनाथन, चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के हरित क्रांति में योगदान से भी बहुत प्रभावित रहे।

उन्होंने व कुलपति ने इस महान वैज्ञानिक के अतुल्य योगदान को याद करते हुए कहा कि 1960 में जब भारत अन्न की कमी से जूझ रहा था तब उस समय इस महान वैज्ञानिक ने गेहूँ की अधिक पैदावार देने वाली प्रजाति तैयार की थी। भारत सरकार की ओर से उन्हें विज्ञान एवं अभियांत्रिकी के क्षेत्र में उनके उत्कृष्ट कार्य के लिए सन् 1967 में पद्मश्री, 1972 में पद्म भूषण और 1989 में पद्म विभूषण से सम्मानित किया गया था।



चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार, लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
दैनिक भास्कर	29-9-23	4	6-

एटाएयू में अक्टूबर में 7 व्यवसायिक प्रशिक्षण होंगे

भास्कर न्यूज | हिसार

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षा संस्थान की तरफ से अक्टूबर माह के दौरान विभिन्न विषयों पर कुल सात व्यवसायिक प्रशिक्षण आयोजित किए जाएंगे। जिनकी अवधि तीन दिन से पांच दिन होगी। सायना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षा संस्थान के सह-निदेशक प्रशिक्षण डॉ. अशोक गोदारा ने बताया कि तीन दिवसीय प्रशिक्षणों में 5 से 7 अक्टूबर तक मसूरम उत्पादन तकनीक, 11 से 13 अक्टूबर तक मत्स्य पालन, 16 से 18 अक्टूबर तक सब्जियों की संरक्षित खेती, 19 से 21 अक्टूबर तक केकरी और चाजरा उत्पाद, 25 से 27 अक्टूबर तक केंचुआ खाद उत्पादन व 25 से 27 अक्टूबर तक मधुमक्खी पालन शामिल हैं, जबकि पांच दिवसीय प्रशिक्षण में 16 से 20 अक्टूबर तक डेयर फार्मिंग विषय शामिल है।