



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

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
	30-9-22	--	--

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
‘उम्हू’ उजाला	३०-९-२०	६--	१-२-

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 पेथी बड़ा बनाने वाली नेहा शर्मा तृतीय रही। मुख्य अतिथि महाविद्यालय की अधिष्ठाता डॉ. मंजु 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। व्यूरे



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

समाचार पत्र का नाम
आजीत समाचार

दिनांक
30-9-27

पृष्ठ संख्या
10

कॉलम
6-8

विद्यार्थियों ने मोटे अनाज के ब्यंजन 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 अधिकृता डॉ. मंजू मेहता मुख्य अधिकारी रही। प्रतियोगिता के दैशम मोहर्यूल-1 और स्टॉफिकेट कोसं बाले विद्यार्थियों ने बड़-बड़कर भाग लेकर मोटे अनाज से विभिन्न प्रकार के ब्यंजन बनाए। मुख्यालिय डॉ. मंजू मेहता ने उपर्युक्त विद्यार्थियों से दैनिक आहार में मोटे अनाज से बने ब्यंजनों को शालो में शामिल करने के लिए प्रेरित किया। उन्होंने कहा कि मोटे अनाज में ऐनीशियम, कैलिंगायम, फाइबर, प्रोटीन सहित अन्य पोषक तत्वों की भास्तुर मात्रा होती है, जोकि हमारे शरीर के लिए बहुत लाभदायक है। उन्होंने कहा कि खासलौर पर जो लोग शाकाहारी हैं उनके लिए मोटा अनाज प्रोटीन युक्त आहार है, जिसे हम अलग-अलग तरह से ब्यंजन बनाकर अपने आहार में शामिल कर सकते हैं। उन्होंने कहा कि मोटे अनाज के सेवन से मधुमेह, रक्तचाप,



हृष्टि के इंदिरा चक्रवर्ती सामुदायिक विज्ञान महाविद्यालय में जोटे अनाज के उपयोग विषय पर आयोजित प्रतियोगिता में प्रतिभागियों के साथ अधिकारा डॉ. मंजू महता व अन्य।

कोलोस्ट्राइल व ब्यंजन का महत्व है। खाद्य रही, जिन्होंने बाजार की खिचड़ी व एवं घोण विभाग को पुष्टारी डॉ. मंजू तो चहल ने बताया कि क्रार्यक्रम में मोटे राष्ट्रीय मोमबत ने कुटू के आटे के पैन अनाज के उपयोग विषय पर एक केक बनाए व तीसरा स्थान पाने प्रतियोगिता भी आयोजित की गई। वाली नेहा शर्मा ने गांठी व ज्ञार के आटे से मेंथा बहू बनाए।



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

सम्पादक पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
भैंस जागरूक	३०-९-२७	१-	२

खिचड़ी व राबड़ी बना काजला प्रथम

जास, हिसार : चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के इंदिरा वक्रवर्ती 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 माझ्यूल-१ 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 सत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
प्रजागरण सत्र	३०-६-२३	२--	५-६



प्रतिभागियों के साथ अधिष्ठाता डॉ. मंजु मेहता व अन्य।

विद्यार्थियों ने मोटे अनाज के गिनवाए फायदे

हिसार, 29 मित्रव्याप्ति (ब्लूरो): 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. मंजु मेहता मुख्य अतिथि रही। प्रतियोगिता के दौरान मोइथल-1 और सर्टीफिकेट कोर्स वाले विद्यार्थियों ने मोटे अनाज से विभिन्न प्रकार के व्यंजन बनाए।

मुख्यातिथि डॉ. मंजु मेहता ने उपस्थित विद्यार्थियों से

दैनिक आहार में मोटे अनाज से बने व्यंजनों को बाली 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 राजड़ी बनाई। दूसरे स्थान पर रही सीमा सोमवत ने कुटट के आटे के पैन के क बनाए व तीसरे स्थान पाने वाली नेहा शर्मा ने रागी व ज्वार के आटे से मेंढी बड़ा बनाए।



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

समाचार पत्र का नाम
सन्ध्या क्रृषि

दिनांक
३०-७-२३

पृष्ठ संख्या
५

कॉलम
१३

मोटे अनाज को थाली का व्यंजन जरूर बनाएँ: डॉ. मंजू मेहता

हिसार (सच्च कर्हु/मांचे लाल)। चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के इंटरा चक्रवर्ती सामुदायिक विज्ञान महाविद्यालय में मोटे अनाज के उपयोग विषय पर एक प्रतियोगिता आयोजित किया गया, जिसमें महाविद्यालय की अधिकारी डॉ. मंजू मेहता मुख्य अंतिमी रही। प्रतियोगिता के दौरान, मोहुरूल-१ और मटीफिकेट कोर्स वाले विद्यार्थियों ने बड़-चढ़कर आग लेकर मोटे अनाज से विभिन्न प्रकार के व्यंजन बनाए। मुख्यातिरिक्त डॉ. मंजू मेहता ने उपस्थित विद्यार्थियों से ऐनिक आहार में मोटे अनाज से बने व्यंजनों को खाली में शामिल करने के लिए प्रेरित किया। उन्होंने कहा कि मोटे अनाज में मैनीशियन, कैलिशियन, फाइबर, प्रोटीन सहित अन्य पोषक तत्वों को भरपूर मात्रा



होती है, जोकि हमारे शरीर के लिए बहुत लाभदायक है। उन्होंने कहा कि खासतौर पर जो सोग 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 में मधुमेह, रक्तचाप, कोलेस्ट्रोल व वजन कम होता है।

खाद्य एवं पोषण विभाग की

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

जिसमें प्रथम स्थान पर उआ काजला रही, जिन्होंने आजरा बीच खिचड़ी व गबड़ी बनाई। दूसरे स्थान पर रही मीमा सोमवत ने कूट के झोटे के पैन केक बनाए व तोसगु स्थान पाने वाली नेहा शर्मा ने गांधी च ज्याद के आटे से मेषी बड़ा बनाए।



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

समाप्ति पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
भैंनि कृ माई	३०-९-२३	२ --	३-५

बाजरा की खिचड़ी और राबड़ी बनाकर उषा काजला प्रथम रही



मारणम् न्युज़ | हिसार

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

इस दौरान मॉड्यूल-1 और स्टार्टफेट कोर्स वाले विद्यार्थियों ने बहु-चक्रकर भाग लेकर मोटे अनाज से विभिन्न व्यंजन बनाए। मुख्यायिति डॉ. मंजू मेहता ने उपस्थित विद्यार्थियों से दैनिक

अनाज में मोटे अनाज से बने व्यंजनों को धूली में शामिल करने के लिए प्रेरित किया। खाल एवं पोषण विभाग की प्रभारी डॉ. संगीता चहल ने कहा कि कार्यक्रम में मोटे अनाज के उपयोग विषय पर एक प्राक्षेपिता रही। इसमें प्रथम स्थान पर उषा काजला रही, जिन्होंने बाजरा की खिचड़ी व राबड़ी बनाई। दूसरे स्थान पर रही सीमा सामकत ने कुट्ट के झोटे के पैन केक बनाए व तीसरा स्थान पाने वाली नेहा शर्मा ने गामी व ज्वार के झोटे से मेली बड़ा बनाए।



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

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
समस्त हृत २०२३।।	29.9.2023	--	--

हकूमि के कम्प्युनिटी साइंस कॉलेज के विद्यार्थियों ने मोटे अनाज के व्यंजन बनाकर गिनाए उनके फायदे

हिसार, 29 सितंबर (समस्त हरियाणा न्यूज)। 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 मोइयूल-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 प्रधारी 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 छोटी सीमा सोमवत ने कुटू के आटे के पैन कंक बनाए व तीसरा स्थान पाने वाली नेहा शर्मा ने गमी व न्वार के आटे से मेथी बड़ा बनाए।



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

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

हकूमि में पांच अक्तूबर से अलग-अलग विषयों पर सात प्रशिक्षणों का होगा आयोजन

विश्वविद्यालय के वैज्ञानिक देंगे युवाओं को स्वरोजगार स्थापित करने के टिप्प

पाठकपक्ष न्यूज

हिसार, 29 सितम्बर : चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के साधना नेहवाल कृषि प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षा संस्थान की ओर से अक्तूबर माह के दीर्घन विभिन्न विषयों पर कुल सात व्यवसायिक प्रशिक्षण आयोजित किए जाएंगे, जिनकी अवधि तीन दिन से पांच दिन होगी। साधना 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 अक्तूबर तक मशरूम उत्पादन तकनीक, 11 से 13 अक्तूबर तक मत्स्य पालन, 16 से 18 अक्तूबर तक सब्जियों की

संरक्षित खेती, 19 से 21 अक्तूबर तक बैकरी और बाजरा उत्पाद, 25 से 27 अक्तूबर तक केंचुआ खाद उत्पादन व 25 से 27 अक्तूबर तक मधुमक्खी पालन शामिल हैं, जबकि पांच दिवसीय प्रशिक्षण में 16 से 20 अक्तूबर 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 साधना 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 याओं के आधार पर दिया जाएगा। पंजीकरण के लिए उम्मीदवारों की एक फोटो व आधार कार्ड की फोटोकापी साथ लेकर आनी होगी।



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

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
१६-२२-२०२३ संग्रह/२	29.9.2023	--	--



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

227 1 shares



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

प्रतियोगिता के दौरान मोड़हूल-1 और सटीफिकेट कीर्ति वाले विद्यार्थियों ने बढ़ावहार 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 पाली में शामिल करने के लिए प्रेरित किए। उन्होंने कहा कि मोटे अनाज में मैट्रीशिपम कैम्पियम फाइबर, प्रोटीन सहित अन्य पोषक तत्त्वों की भरपूर मात्रा होती है, जो कि हमारे शरीर के लिए बहुत लाभदायक हैं। उन्होंने कहा कि खासतीर पर जो लोग शाकाहारी हैं उनके लिए मोटा अनाज प्रोटीन युक्त आहार है, जिसे हम अलग-अलग तरह से उपयोग बनाकर अपने आहार में शामिल कर सकते हैं। उन्होंने कहा कि मोटे अनाज के मेवन से मधुमेह, रक्तदाप, कॉलेस्ट्रॉल 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 उच्च काजला रही, जिन्होंने बाजरा की खिचड़ी व राबड़ी बनाई। दूसरे स्थान पर रही सीमा सोमवर ने कुट्टू के अटे के पैन कोक बनाए व तीसरा स्थान पाने वाली नेहा शर्मा ने रागी व ज्वार के आटे से मेही बड़ा बनाए।



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

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
नभ ३५१२	29.9.2023	--	--

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



नभ-छोर न्यूज ॥ 29 सितंबर
हिसार। 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। 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 मैमीशियम, कैलिशियम, 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 सांमवत ने कुटू के आटे के पैन केक बनाए व तीसरा स्थान पाने वाली नेहा शर्मा ने गांठी व ज्वार के आटे से मेथी बड़ा बनाए।



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

सम्पादक पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
नीनु भास्कर न्यूज़ लिखा	२१. ९. २३	५--	१-५

सूति 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

संस्कर न्यूज़ | लिखा

भारत में हरित क्रांति के जनक, पद्म भूषण, पद्म विभूषण व पदमशी सम्मान से अलौकिक महान कृषि वैज्ञानिक डॉ. एमएस स्वामीनाथन ने वर्ष 1984 में त्रिवेणी कृषि विश्वविद्यालय के द्वारा पर आए थे तब तत्कालीन कुलपति एलडी. कट्टरिया ने उनका स्वागत किया था और अनुसंधान फार्म का निरीक्षण भी करवाया गया था। उनके निधन पर कुलपति डॉ.

अनुसंधानों का अवलोकन कर शोध कार्यों को प्रशंसा की थी। उनके निधन पर कुलपति प्रो. बीआर काम्बोज ने गहरा शोक



महान कृषि वैज्ञानिक डॉ. एमएस. स्वामीनाथन इकाई के तत्कालीन कुलपति एलडी. कट्टरिया के साथ अनुसंधान फार्म पर फसलों का अवलोकन करते हुए।

जलकर संकेतन प्रकट की है। महत्वपूर्ण भूमिका रही है, जिनके उन्होंने गहरी संकेतन प्रकट करके अभूतपूर्व योगदान के लिए उन्हें कुर्यात् कहा कि डॉ. एमएस फार्म और यीन रेखालेख इन स्वामीनाथन की भारत में हरित ईंटियों की संज्ञा प्रदान की गई। क्रांति का सूत्रपात करने में कुलपति ने कहा कि डॉ.

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

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 अल की कमी से जूझ रहा था तब उस समय इस महान वैज्ञानिक ने गेहूं की अभियांत्रिकी दिखाकर देने वाली प्रज्ञाति तैयार की थी।

भारत सरकार को ओर मेरे उन्हें विज्ञान एवं अभियांत्रिकी के क्षेत्र में उनके उल्कान कार्य के लिए मन् 1967 में पद्मभूषण, 1972 में पद्म भूषण और 1989 में पद्म विभूषण से सम्मानित किया गया था।



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

सुसात्वार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
दैनिक मस्तक	२१-७-२३	४	६-

एचएयू में अक्टूबर में 7
व्यावसायिक प्रशिक्षण होंगे

भास्कर न्दुज | हिसार

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के साथसा नेहवाल तक पौधारोगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षा संस्थान की तरफ से अक्टूबर महीने के दौरान विभिन्न विषयों पर कल सात व्यावसायिक प्रशिक्षण आयोजित विहीन होंगे। जिनकी अवधि हीन दिन से पांच दिन होगी। साथसा नेहवाल तक पौधारोगिकी प्रशिक्षण एवं शिक्षा संस्थान के सह-निदेशक प्रशिक्षण हो। अप्रौढ़ गोदान ने बताया कि तीन दिवसीय प्रशिक्षणों में 5 से 7 अक्टूबर तक माझहम उत्पादन तकनीकी, 11 से 13 अक्टूबर तक मक्का पालन, 16 से 18 अक्टूबर तक संचियों की संरक्षित खेती, 19 से 21 अक्टूबर तक खेफी और चाजग उत्पाद, 25 से 27 अक्टूबर तक केचुआ खाद उत्पादन व 25 से 27 अक्टूबर तक मधुमकड़ी पालन शामिल हैं, जबकि चाल दिवसीय प्रशिक्षण में 16 से 20 अक्टूबर तक डेयर फार्मिंग विषय शामिल है।