

कृषि विज्ञान केंद्र द्वारा श्रीअन्न (मोटे अनाज) आधारित व्यंजन प्रतियोगिता का हुआ आयोजन

प्रतियोगिता में प्रथम स्थान श्रीमती शकुंतला देवी
 द्वितीय स्थान मुन्नीदेवी और
 तृतीय स्थान कुमारी आकांक्षा ने प्राप्त किया



कानपुर। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कुलपति डॉ आनंद कुमार सिंह द्वारा जारी निर्देश के क्रम में आज दलीप नगर स्थित कृषि विज्ञान केंद्र की गृह वैज्ञानिक डॉक्टर निमिषा अवस्थी ने बताया कि घर हो या बाहर हमारे पास भोजन तो उपलब्ध है, लेकिन उसमें जरूरत के हिसाब से पोषक तत्वों की कमी है। पोषक तत्व पर्याप्त मात्रा भोजन में रहे, इसके लिए थाली में श्री अन्न होना जरूरी है। भारत की अगुवाई में वर्ष 2023 को पूरी दुनिया मिलेट ईयर के रूप में मना रही है। समय के साथ मिलेट का भोजन की थाली में स्थान कम होता गया इस वर्ष देशभर के लगभग 50 शहरों में जी-20 की बैठकें आयोजित होना हैं, जिनमें विदेशों के लगभग दो लाख लोग भारत आएंगे। प्रधानमंत्री के निर्देशन में जी-20 की

बैठकों के माध्यम से भी मिलेट के प्रचार-प्रसार की योजना तैयार की गई है। जी-20 के सभी कार्यक्रमों में, भोजन में मिलेट को प्राथमिकता दी जा रही है, ताकि जब ये लोग अपने देश लौटे तो यहां से भोजन का अच्छा स्वाद लेकर जाएं और दुनियाभर में भारतीय श्री अन्न को नई पहचान मिले। इसका लाभ हमारे किसानों व देश को मिलेगा। इसी संबंध में मिलेट को बढ़ावा देने व पोषण से परिपूर्ण परंपरागत व्यंजनों को दोबारा थाली में जगह देने हेतु कृषि विज्ञान केंद्र, दलीप नगर ने ग्राम जुगराजपुर शिवली, विकासखंड मैथा में श्री अन्न आधारित व्यंजन प्रतियोगिता का आयोजन किया। प्रतियोगिता में महिलाओं ने बढ़ चढ़ कर हिस्सा लेते हुए बाजरा व मक्का के परंपरागत व्यंजन महेरी, चौसेला, थालीपीठ, पुआ के साथ नावोन्मेश करते हुए बाजरा पैन केक,

मीठी टिकी, उत्तपम इत्यादि व्यंजन बना कर प्रदर्शित किये। प्रतियोगिता में प्रथम स्थान श्रीमती शकुंतला देवी, द्वितीय स्थान मुन्नीदेवी और तृतीय स्थान कुमारी आकांक्षा ने प्राप्त किया। प्रतियोगिता में टॉप आठ प्रतियोगियों को प्रमाण पत्र देकर सम्मानित भी किया गया। कार्यक्रम की आयोजक केंद्र की गृह वैज्ञानिक डॉ निमिषा अवस्थी ने कहा मिलेट फसल वर्षा आधारित होती है, जिसे कम खर्च व कम पानी में उगा सकते हैं। गरीब किसान बंजर धरती में इसका उत्पादन कर सकते हैं। मिलेट का उपयोग जितना बढ़ेगा, भोजन में उतने पोषक तत्व मिलेंगे, जिसका फायदा लोगों को होगा। मिलेट का उपयोग दुनिया में बढ़ेगा तो प्रोसेसिंग बढ़ेगी, निर्यात बढ़ेगा, जिसका लाभ छोटे किसानों व महिलाओं को होगा और उनकी आर्थिक स्थिति सुधारने में



सफलता मिलेगी। कार्यक्रम में गांव के प्रधान श्री राम बालक, सेवानिवृत्त शिक्षक श्री राम बाबू पाल, प्रोग्रेसिव किसान श्री रवि के साथ केंद्र के प्रभारी

डॉ अजय कुमार सिंह, मृदा वैज्ञानिक डॉ खलील खान, डॉ अरुण कुमार सिंह इत्यादि मौजूद रहे। कार्यक्रम में कुल 20 प्रतियोगियों ने प्रतिभाग किया।

बाजरा से पैन केक, मीठी टिक्की, उत्तपम बनाया

केवीके में श्रीअन्न आधारित व्यंजन प्रतियोगिता का आयोजन



श्रीटीएनए

गरीब किसान बंजर धरती में श्रीअन्न का उत्पादन कर सकते चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कुलपति डॉ आनंद कुमार सिंह द्वारा जारी निर्देश के क्रम में आज दलीप नगर स्थित कृषि विज्ञान केंद्र की गृह वैज्ञानिक डॉक्टर निमिषा अवस्थी ने बताया कि घर हो या बाहर हमारे पास भोजन तो उपलब्ध है, लेकिन उसमें जरूरत के हिसाब से पोषक तत्वों की कमी है। पोषक तत्व पर्याप्त मात्रा भोजन में रहे, इसके लिए थाली में श्री अन्न होना जरूरी है। भारत की अगुवाई में वर्ष 2023 को पूरी दुनिया मिलेट ईयर के रूप में मना रही है। समय के साथ मिलेट का भोजन की थाली में स्थान कम होता गया इस वर्ष देशभर के लगभग 50 शहरों में जी-20 की बैठकें आयोजित होना हैं, जिनमें विदेशों के लगभग दो लाख लोग भारत आएंगे।

प्रधानमंत्री के निर्देशन में जी-20 की बैठकों के माध्यम से भी मिलेट के प्रचार-प्रसार की योजना तैयार की गई है। जी-20 के सभी कार्यक्रमों में, भोजन में मिलेट को प्राथमिकता दी जा रही है, ताकि जब ये लोग अपने देश लौटे तो यहां से भोजन का अच्छा स्वाद लेकर जाएं और दुनियाभर में भारतीय श्री अन्न को नई पहचान मिलें। इसका लाभ हमारे किसानों व देश को मिलेगा। इसी संबंध में मिलेट को बढ़ावा देने व पोषण से परिपूर्ण परंपरागत व्यंजनों को दोबारा थाली में जगह देने हेतु कृषि विज्ञान केंद्र, दलीप नगर ने ग्राम जुगराजपुर शिवली, विकासखंड मैथा में श्री अन्न आधारित व्यंजन प्रतियोगिता का आयोजन किया। प्रतियोगिता में

महिलाओं ने बढ़ चढ़ कर हिस्सा लेते हुए बाजरा व मक्का के परंपरागत व्यंजन महेरी, चौसेला, थालीपीठ, पुआ के साथ नावोन्मेश करते हुए बाजरा पैन केक, मीठी टिक्की, उत्तपम इत्यादि व्यंजन बना कर प्रदर्शित किये।

प्रतियोगिता में प्रथम स्थान श्रीमती शकुंतला देवी, द्वितीय स्थान मुन्नीदेवी और तृतीय स्थान कुमारी आकांक्षा ने प्राप्त किया। प्रतियोगिता में टॉप आठ प्रतियोगियों को प्रमाण

पत्र देकर सम्मानित भी किया गया। कार्यक्रम की आयोजक केंद्र की गृह वैज्ञानिक डॉ निमिषा अवस्थी ने कहा मिलेट फसल वर्षा आधारित होती है, जिसे कम खर्च व कम पानी में उगा सकते है। गरीब किसान बंजर धरती में इसका उत्पादन कर सकते है। मिलेट का उपयोग जितना बढ़ेगा, भोजन में उतने पोषक तत्व मिलेंगे, जिसका फायदा लोगों को होगा। मिलेट का उपयोग दुनिया में बढ़ेगा तो प्रोसेसिंग बढ़ेगी,

निर्यात बढ़ेगा, जिसका लाभ छोटे किसानों व महिलाओं को होगा और उनकी आर्थिक स्थिति सुधारने में सफलता मिलेगी। कार्यक्रम में गांव के प्रधान राम बालक, सेवानिवृत्त शिक्षक राम बाबू पाल, प्रोफेसिव किसान रवि के साथ केंद्र के प्रभारी डॉ अजय कुमार सिंह, मृदा वैज्ञानिक डॉ खलील खान, डॉ अरुण कुमार सिंह इत्यादि मौजूद रहे। कार्यक्रम में कुल 20 प्रतियोगियों ने प्रतिभाग किया।



उपदेश टाइम्स

कानपुर से प्रकाशित एवं कानपुर, उन्नाव, लखनऊ, गोण्डा, जौनपुर, फिरोजाबाद, जालीन उर्ई, कन्नौज, फरुखाबाद, एटा में प्रसारित

कानपुर, शुक्रवार 11 अगस्त 2023

पृष्ठ : 8

कृषि विज्ञान केंद्र दिलीप नगर में मोटे अनाज की व्यंजन प्रतियोगिता का आयोजन किया गया

कानपुर नगर उपदेश टाइम्स कृष्णा पांडे की रिपोर्ट
चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कुलपति डॉ आनंद कुमार सिंह द्वारा जारी निर्देश के क्रम में दिलीप नगर स्थित कृषि विज्ञान केंद्र की गृह वैज्ञानिक डॉक्टर निमिषा अवस्थी ने बताया कि घर हो या बाहर हमारे पास भोजन तो उपलब्ध है लेकिन उसमें जरूरत के हिसाब से पोषक तत्वों की कमी है। पोषक तत्व पर्याप्त मात्रा भोजन में रहे, इसके लिए थाली में श्री अन्न होना जरूरी है भारत की अगुवाई में वर्ष 2023 को पूरी दुनिया मिलेट ईयर के रूप में मना रही है। समय के साथ मिलेट का भोजन की थाली में स्थान कम होता गया इस वर्ष देश भर के



लगभग 50 शहरों में जी-20 की बैठकें आयोजित होना हैं, जिनमें विदेशों के लगभग दो लाख लोग भारत आएंगे। प्रधानमंत्री के निर्देशन में जी-20 की बैठकों के माध्यम से भी मिलेट के प्रचार-प्रसार की योजना तैयार की गई है। जी-20 के सभी कार्यक्रमों में भोजन में मिलेट को प्राथमिकता दी जा रही है ताकि जब ये लोग अपने देश लौटे तो यहां से भोजन का अच्छा स्वाद लेकर जाएं

और दुनिया भर में भारतीय श्री अन्न को नई पहचान मिलें इसका लाभ हमारे किसानों व देश को मिलेगा। कार्यक्रम में गांव के प्रधान राम बालक, सेवानिवृत्ति शिक्षक राम बाबू पाल, प्रोग्रेसिव किसान रवि के साथ केंद्र के प्रभारी डॉ अजय कुमार सिंह, मृदा वैज्ञानिक डॉ खलील खान, डॉ अरुण कुमार सिंह इत्यादि मौजूद रहे कार्यक्रम में कुल 20 प्रतियोगियों ने प्रतिभाग किया।

भोजन में पाये जाने वाले पोषक तत्वों के बारे में दी जानकारी

जन एक्सप्रेस। कानपुर नगर

चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय के अंतर्गत संचालित दलीप नगर स्थित कृषि विज्ञान केंद्र की गृह वैज्ञानिक डॉ. निमिषा अवस्थी ने गुरुवार को भोजन में पोषक तत्वों के बारे में जानकारी दी। उन्होंने बताया कि पूरी दुनिया भारत की अगुवाई में वर्ष 2023 को मिलेट ईयर के रूप में मना रही है। समय के साथ मिलेट का भोजन की थाली में स्थान कम होता गया। प्रधानमंत्री के निर्देशन में जी-20 की बैठकों के माध्यम से भी मिलेट के प्रचार-प्रसार की योजना तैयार की गई है इसके साथ ही इस वर्ष देश भर के लगभग 50 शहरों में जी-20 की बैठके आयोजित होनी है। जिसमें



विदेश से लगभग 2 लाख लोग भारत आएंगे। उन्होंने बताया कि जी-20 के सभी कार्यक्रमों में भोजन में मिलेट को प्राथमिकता दी जा रही है ताकि

जब ये लोग अपने देश लौटे तो यहां से भोजन का अच्छा स्वाद लेकर जाएं और दुनिया भर में भारतीय श्री अन्न को नई पहचान मिले। उन्होंने

बताया कि परंपरागत व्यंजनों को दोबारा थाली में जगह देने के उद्देश्य से कृषि विज्ञान केंद्र, दलीप नगर ने ग्राम जुगराजपुर शिवली, विकासखंड मैथा में श्री अन्न आधारित व्यंजन प्रतियोगिता का आयोजन किया गया जिसमें महिलाओं ने बढ़ चढ़ कर हिस्सा लिया। इस प्रतियोगिता में प्रथम स्थान शकुंतला देवी, द्वितीय स्थान मुन्नीदेवी और तृतीय स्थान कुमारी आकांक्षा ने प्राप्त किया व टॉप आठ प्रतियोगियों को प्रमाण पत्र देकर सम्मानित भी किया गया। कार्यक्रम में गांव के प्रधान राम बालक, सेवानिवृत्त शिक्षक राम बाबू पाल, प्रोग्रेसिव किसान रवि सहित केंद्र के प्रभारी डॉ.अजय कुमार सिंह, मृदा वैज्ञानिक डॉ.खलील खान, डॉ.अरुण कुमार सिंह आदि मौजूद रहे।