

कृषि विज्ञान केन्द्र कौशाम्बी

श्री अन्न से व्यंजन बनाने की प्रतियोगिता का आयोजन

अन्तराष्ट्रीय मिलेट वर्ष के अंतर्गत कृषि विज्ञान केन्द्र कौशाम्बी द्वारा श्री अन्न (मिलेट) से व्यंजन बनाने की प्रतियोगिता का आयोजन मंझनपुर विकास खण्ड के इब्राहिम पुर गाँव के प्राथमिक विद्यालय में किया गया। कार्यक्रम के मुख्य अतिथि श्रीमती सरला राय, ब्लॉक प्रमुख मंझनपुर रही। इस प्रतियोगिता में ग्रामीण महिलाओं ने मोटे अनाजों से विभिन्न व्यंजन तैयार किया। इनमें बाजरा के लड्डू, ज्वार के लड्डू, मकई की पूड़ी, बाजरे का चौसेला, बाजरे का हरीरा, बाजरे की रोटी, जुन्धरी की रोटी, बाजरा की नमकीन पूड़ी, बाजरा की खीर, जुन्धरी की खीर, बाजरा की खिचड़ी, रामदाना की खीर, बाजरे के गुलगुले, बाजरा पूड़ी, बाजरा का पुआ, मीठे पकौड़े बाजरे के, बाजरा का दही बड़ा, बाजरा का हलवा, बाजरा का ठिकुआ, बाजरा की लापसी, बाजरा के पराठे, बाजरा की तहरी, रामदाना की इट्टी इत्यादि प्रमुख रहे। यह जानकारी कृषि विज्ञान केन्द्र के वरिष्ठ वैज्ञानिक एवं प्रमुख डॉ अजय कुमार ने दी। आगे उन्होंने बताया कि वर्ष 2023 को अन्तराष्ट्रीय मिलेट वर्ष घोषित किया गया है जिसके अंतर्गत कृषि विज्ञान केन्द्र कौशाम्बी द्वारा मोटे अनाजों के प्रति कृषकों एवं कृषक महिलाओं को जागरूक किया जा रहा है। उन्होंने कहा कि इस प्रतियोगिता में 35 महिलाओं ने प्रतिभाग किया जिसमें सबसे अच्छा व्यंजन बनाने वाली महिलाओं को प्रथम, द्वितीय, तृतीय एवं सांत्वना पुरस्कार से सम्मानित किया जायेगा। कार्यक्रम में ग्राम प्रधान श्री हुबलाल दिवाकर केवीके के वैज्ञानिक डॉ मीनाक्षी सक्सेना; डॉ अमित कुमार केशरी; प्राथमिक विद्यालय के हेड मास्टर श्री रितेश कुमार वैद्य एवं अध्यापक श्रीमती अंकिता मिश्रा सहित कुल 54 महिलाओं ने प्रतिभाग किया। कार्यक्रम के अंत में कृषि विज्ञान केन्द्र द्वारा सभी प्रतिभागियों को एक-एक नीबू का पौधा किचेन गार्डन में लगाने हेतु प्रदान किया गया।

