

Taste of success



Ramesh Chander Kuhar, VC, Central University of Haryana, with the winning team of students. TRIBUNE PHOTO

Mahendragarh: Students of Center for Innovation Skill and Entrepreneurship Development (CISED) at the Central University of Haryana (CUH) have bagged the first position in organic food fest category during the 'Festival of Bharat' held in New Delhi recently. Prof Ramesh Chander Kuhar, Vice-Chancellor, said 'ghat ki rabadi', 'pyaj angakada', 'curry-paratha', 'mung-pakaudi' and 'sattu-pizza' were the food items which were appreciated by Rajya Sabha MP Subramanian Swamy and other dignitaries. The food items were prepared by the students, including Ramesh, Sandeep, Hemant, Atmaram, Narender, Ritu and Rishipal. "The CUH is committed to promote healthy traditional food products," said the VC.



हकेंविवि को मिला 'फेस्टिवल ऑफ भारत 2018' का खिताब

अमर उजाला ब्यूरो
महेंद्रगढ़।

घाट की राबड़ी, प्याज अंगाकड़ा, कढ़ी-परांटे, मूंग की पकोड़ी और सत्तू का पिज्जा का नाम जुबां पर आते ही मुंह में पानी आना लाजमी है। हरियाणवी खाने में प्रमुख रूप से शामिल ये जायके दिल्ली में आयोजित फेस्टिवल ऑफ भारत 2018 में खूब सराहे गए। स्वाद से भरपूर इन पकवानों का फेस्टिवल में पहुंचे अतिथि राज्यसभा सांसद, सुब्रह्मण्यम स्वामी ने भी खूब आनंद उठाया।

हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय के सेंटर फॉर इनोवेशन स्कूल एंड एंटरप्रेन्योरशिप डेवलपमेंट (सीआईएसईडी) के विद्यार्थियों ने



हकेंविवि में विजेताओं को सम्मानित करते कुलपति प्रो. आरसी कुहाड़।

अपने स्वाद के जादू से न सिर्फ आर्गंतुकों का दिल जीता बल्कि ऑर्गेनिक फूड की श्रेणी में पहला स्थान भी अपने नाम किया। विश्वविद्यालय कुलपति प्रो. आरसी कुहाड़ ने दिल्ली में सीआईएसईडी की टीम के इस उल्लेखनीय प्रदर्शन पर खुशी जाहिर की और कहा कि

हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय पढ़ाई-लिखाई व शोध के साथ-साथ स्वास्थ्य के लिए लाभकारी, परंपरागत स्थानीय उत्पादों को देश के कोने-कोने तक पहुंचाने के लिए प्रयासरत है और विश्वविद्यालय की इसी सोच का परिणाम है फेस्टिवल ऑफ भारत 2018 में मिला यह पुरस्कार। प्रो.

दिल्ली में आयोजित फेस्टिवल में हरियाणवी जायके को खूब मिली सराहना

आरसी कुहाड़ ने कहा कि उनकी कोशिश है कि इन बच्चों की मेहनत द्वारा हरियाणा के परंपरागत व्यंजनों को ब्रांड आइटम के तौर पर पहचान प्राप्त हो।

सीआईएसईडी के संयोजक प्रो. नवल किशोर ने बताया कि दिल्ली में अपने जायके का जादू बिखरने वाली इस टीम का नेतृत्व ऋषिपाल ने किया। दिल्ली में अपनी सफलता का परचम लहराने वाली विद्यार्थियों की टीम में ऋषिपाल के साथ बी. वाँक के रमेश, संदीप, हेमंत, आत्माराम, नरेंद्र व बायोकेमिस्ट्री विभाग से रितु शामिल रही।

फेस्टिवल ऑफ भारत में हकेंवि को मिला पहला स्थान हरियाणवी व्यंजनों से जीता लोगों का दिल ऑर्गेनिक फूड की श्रेणी में मिली सफलता

भास्कर न्यूज़ | महेंद्रगढ़

घाट की राबड़ी, प्याज अंगाकड़ा, कढ़ी-पराठे, मूंग की पकोड़ी और सत्तू का पिज्जा का नाम जुबां पर आते ही मुंह में पानी आना लाजमी है। हरियाणवी खाने में प्रमुख रूप से शामिल यह जायके दिल्ली में आयोजित फेस्टिवल ऑफ भारत 2018 में खूब सराहे गए। स्वाद से भरपूर इन पकवानों को फेस्टिवल में पहुंचे अतिथि राज्यसभा सांसद, सुब्रह्मण्यम स्वामी ने भी खूब आनंद उठाया। हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय महेंद्रगढ़ के सेंटर फॉर इनोवेशन स्कूल एंड एंटरप्रान्योरशिप डेवलपमेंट (सीआईएसईडी) के विद्यार्थियों ने अपने स्वाद के जादू से न सिर्फ आंगतुकों का दिल जीता, बल्कि ऑर्गेनिक फूड की श्रेणी में पहला स्थान भी अपने नाम किया।

विवि कुलपति प्रो. आरसी कुहाड़ ने दिल्ली में सीआईएसईडी की टीम के इस उल्लेखनीय प्रदर्शन पर खुशी जाहिर की और कहा कि हकेंवि पढ़ाई-लिखाई व शोध के साथ-साथ स्वास्थ्य के लिए लाभकारी, पर परागत स्थानीय उत्पादों को देश के कोने-कोने तक पहुंचाने के लिए प्रयासरत है। विश्वविद्यालय की इसी सोच का परिणाम है फेस्टिवल ऑफ भारत 2018 में यह पुरस्कार मिला। प्रो. कुहाड़ ने कहा कि उनकी कोशिश है कि इन बच्चों की मेहनत द्वारा हरियाणा के पर परागत व्यंजनों को ब्रांड आइटम के तौर पर पहचान प्राप्त हो। सीआईएसईडी के संयोजक प्रो. नवल किशोर ने



महेंद्रगढ़. केन्द्रीय विवि की विजेता टीम के साथ कुलपति कुहाड़।

बताया कि दिल्ली में अपने जायके का जादू बिखरने वाली इस टीम का नेतृत्व ऋषिपाल ने किया। प्रो. नवल किशोर ने बताया कि सीआईएसईडी न सिर्फ विद्यार्थियों को वैज्ञानिक मोर्चे पर नई खोज करने के लिए प्रेरित करता है, बल्कि प्राकृतिक, स्वास्थ्य के लिए उपयोगी व परंपरागत उत्पादों का लाभ भी विभिन्न माध्यमों से आमजन तक पहुंचाने के लिए प्रयासरत रहता है। प्रो. नवल किशोर ने बताया कि दिल्ली में अपनी सफलता का परचम लहराने वाली विद्यार्थियों की टीम में ऋषिपाल के साथ बीर्वांक के रमेश, संदीप, हेमंत, आत्मराम, नरेंद्र व बॉयोकेमिस्ट्री विभाग से रितु शामिल रहीं।

प्रो. नवल किशोर ने विद्यार्थियों के इस प्रयास की प्रशंसा करते हुए कहा कि हमारी कोशिश होगी की ऐसे ही नए-नए कीर्तिमान स्थापित किए जाएं।

हकेंविवि महेंद्रगढ़ को पहला स्थान

जागरण संवाददाता, महेंद्रगढ़ : घाट की राबड़ी, प्याज अंगाकड़ा, कढ़ी-पराटे, मूंग की पकौड़ी और सत्तू का पिज्जा का नाम जुबां पर आते ही मुंह में पानी आना लाजमी है। हरियाणवी खाने में प्रमुख रूप से शामिल यह जायके दिल्ली में आयोजित फेस्टिवल ऑफ भारत 2018 में खूब सराहे गए। स्वाद से भरपूर इन पकवानों को फेस्टिवल में पहुंचे अतिथि राज्यसभा सांसद, सुब्रह्मण्यम स्वामी ने भी खूब आनंद उठाया। हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय महेंद्रगढ़ के सेंटर फॉर इनोवेशन स्किल एंड एंटरप्रन्योरशिप डेवलपमेंट (सीआइएसईडी) के विद्यार्थियों ने अपने स्वाद के जादू से न सिर्फ आंगतुकों का दिल जीता बल्कि ऑर्गेनिक फूड की श्रेणी में पहला स्थान भी अपने नाम किया। विश्वविद्यालय कुलपति प्रोफेसर आरसी कुहाड़ ने दिल्ली में सीआइएसईडी की टीम के इस उल्लेखनीय प्रदर्शन पर खुशी जाहिर की और कहा कि हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय पढ़ाई-लिखाई व शोध के साथ-साथ स्वास्थ्य के लिए लाभकारी, परंपरागत स्थानीय उत्पादों को देश के कोने-कोने तक पहुंचाने के लिए प्रयासरत



कुलपति प्रो. आरसी कुहाड़ के साथ विद्यार्थी • जागरण

दिल्ली में आयोजित किए गए फेस्टिवल ऑफ भारत 2018 में यह जायके खूब सराहे गए और लोगों ने इसका आनंद उठाया

हैं और विश्वविद्यालय की इसी सोच का परिणाम है फेस्टिवल ऑफ भारत 2018 में मिला यह पुरस्कार। सीआइएसईडी के संयोजक प्रोफेसर नवल किशोर ने बताया कि दिल्ली में अपने जायके का जादू बिखेरने वाली इस टीम का नेतृत्व ऋषिपाल ने किया। प्रोफेसर नवल किशोर

ने बताया कि सीआइएसईडी न सिर्फ विद्यार्थियों को वैज्ञानिक मोर्चे पर नई खोज करने के लिए प्रेरित करता है बल्कि प्राकृतिक, स्वास्थ्य के लिए उपयोगी व परंपरागत उत्पादों का लाभ भी विभिन्न माध्यमों से आमजन तक पहुंचाने के लिए प्रयासरत रहता है। प्रोफेसर नवल किशोर ने बताया कि दिल्ली में अपनी सफलता का परचम लहराने वाली विद्यार्थियों की टीम में ऋषिपाल के साथ बीवॉक के रमेश, संदीप, हेमंत, आत्माराम, नरेंद्र व बायोकेमिस्ट्री विभाग से रितु शामिल रही।