RANI PARVATI DEVI COLLEGE OF ARTS AND COMMERCE, BELAGAVI

YOUTH RED CROSS WING

BEST PRACTICE

ANNABRAHMA: AN EXPERIMENT WITH ORGANIC FARMING

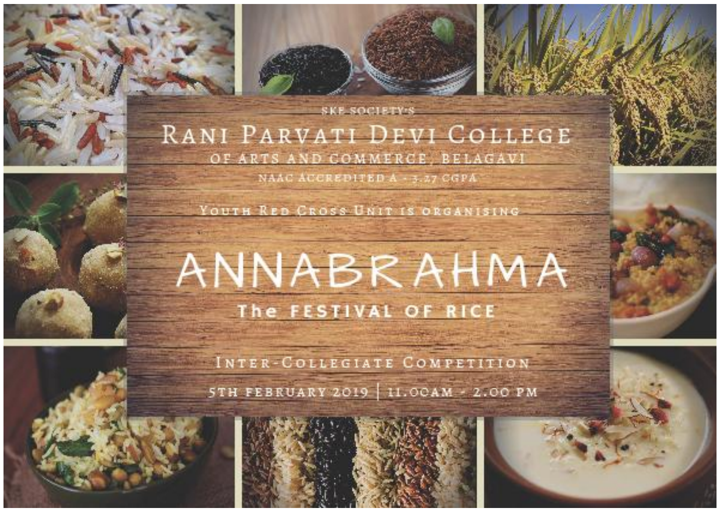
Highlights of Programme:

- **ANNABRHMA (INTER COLLEGIATE RICE FESTIVAL)**
- YRC unit organizes Rice and Millets **'Exhibition cum Sale'** in the college campus (first Tuesday of every month throughout the year).
- Six-week Certificate Course on ORGANIC FARMING.
- Field visits: Gundanatti village and Mutaga villages (Organic Farming).
- Spatial Lectures on organic farming.
- Competitions:Debate, Elocution and Quiz (Organic Farming).

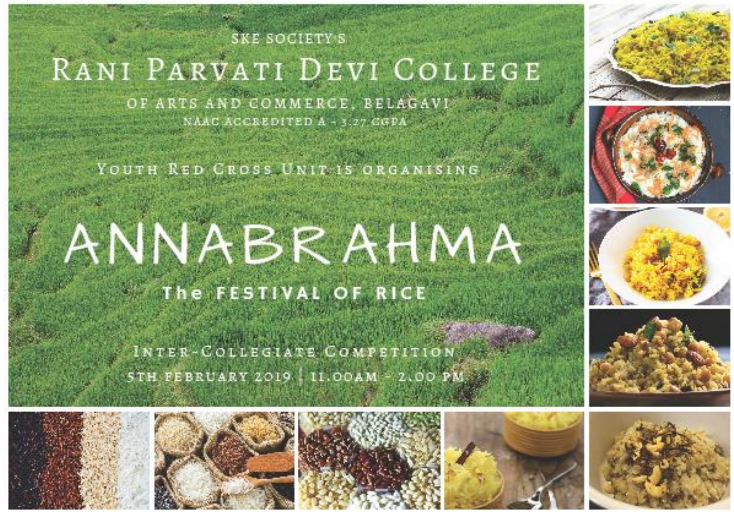
Youth Red Cross wing volunteers

ANNABRHMA (INTER COLLEGIATE RICE FESTIVAL)

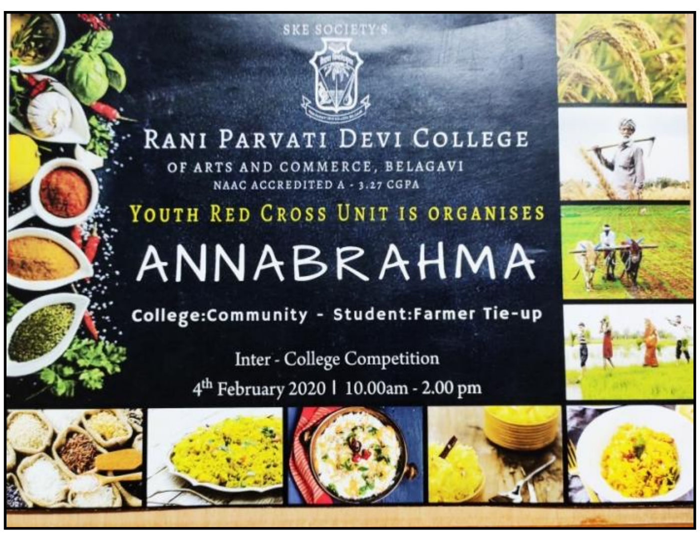
(Brochures)



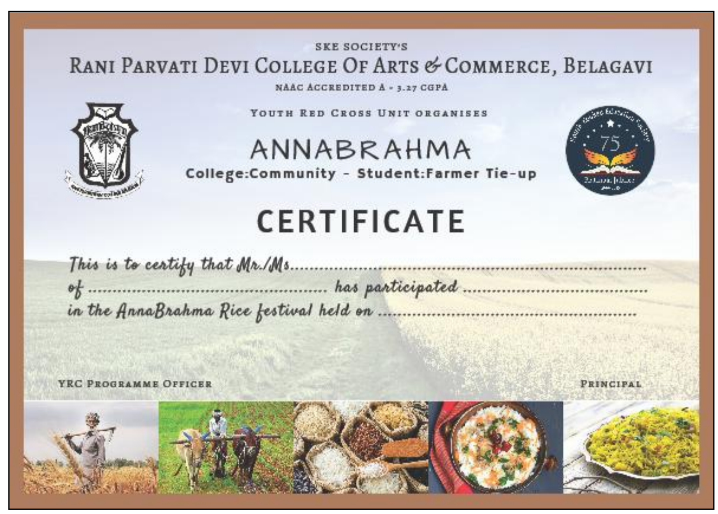
Annabrahma 2018



Annabrahma 2019



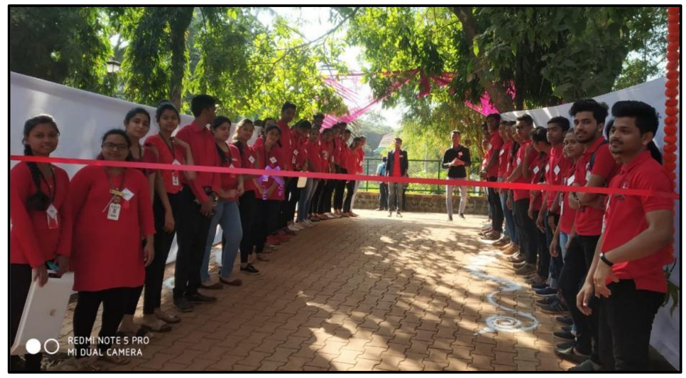
Annabrahma 2020



Annabrahma Certificate

ANNABRHMA(INTER COLLEGIATE RICE FESTIVAL)

On4th February, 2020



Chief guests innaugurating the programme

Volunteers organizing Annabrhma

Felicitation of Mr. Shankar Langati by Principal

ANNABRHMA(INTER COLLEGIATE RICE FESTIVAL)

On 5th February, 2019

Judging students' dishes during rice fest competitions

Scenes during the Rice fest

ANNABRHMA (INTER COLLEGIATE RICE FESTIVAL)

On 5th February, 2018

Chief guests innaugurating the programme

Participation of organic farmers and others can be seen

Rice and Millets 'Exhibition cum Sale' in the college campus
(Every month of first Tuesday)

YRC unit organises Rice and Millets **'Exhibition cum Sale'** in the college campus (first Tuesday of every month throughout the year) . A well-known organic and progressive farmer Shri. Shankar Langati and his team exhibits organically grown rice and millets, which are also for sale.

Inauguration of the exhibition program (left) and lighting of lamp (right) by the chief guests

Participation of students as well as faculty during the exhibition

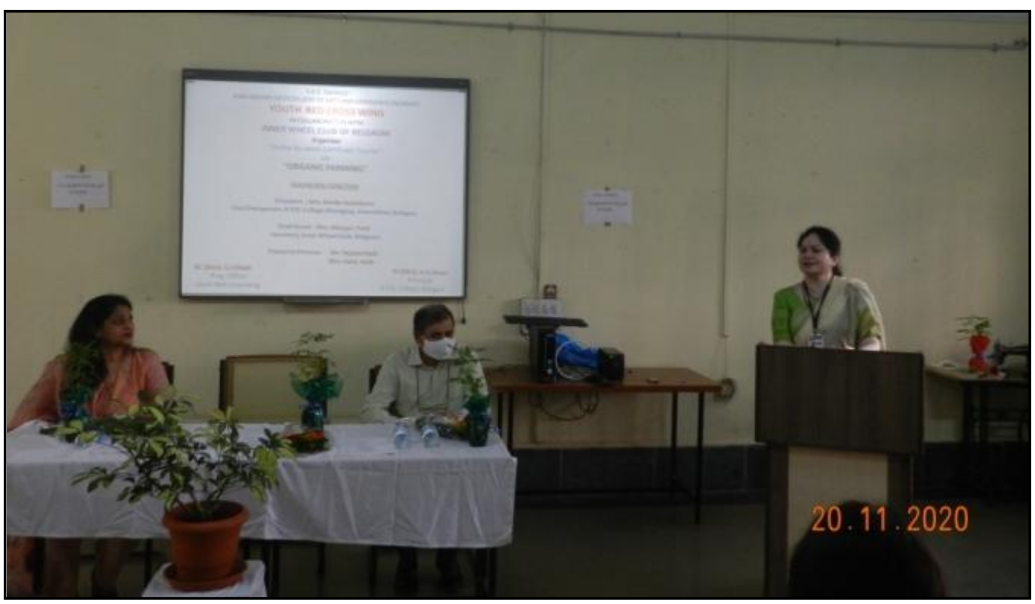
Public Response:

Following are some of the captures of the scenes during the rice and millets exhibition cum sale, in which not only the college but also public participation can be seen.

ORGANIC FARMING Certificate Course Inaugural Function

Resource Persons: Mr. Tejaswi Naik and Mrs. Asha Naik

Inaugurating the program by watering the sapling



Chief Guest Mrs. Bimba Nadkarni addressing the gathering

Practical classes Conducted in College Campus:

Class being taken by Shri. Tejaswi Naik
(process of vermicompost)

Hands-on learning for students

Demonstration for better learning

Plantation being carried out by the volunteers

Certificates were awarded for the YRC volunteers

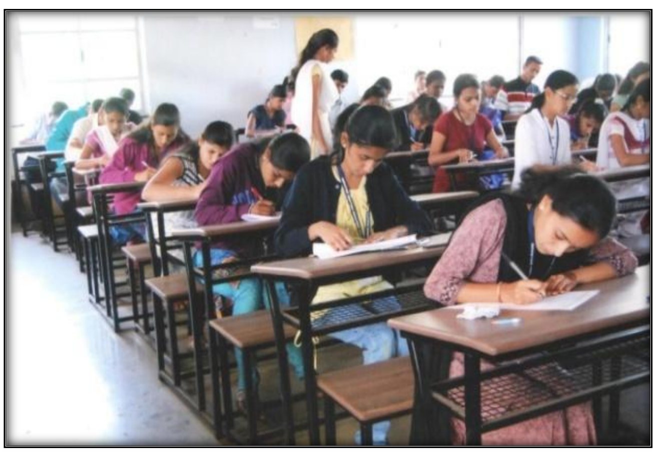
Organic Farming Practical Class at Mutga village

on 25th December, 2020

Field visit at Gundanatti village (Organic Farming)

on 13th January 2019

Competitions (Organic Farming) : Debate, Elocution and Quiz



PRESS NOTES:

सेंद्रिय शेतीत उज्ज्वल करिअर

शेतीतज्ज्ञ तेजस्वी नाईक; आरपीडीत सेंद्रिय शेती अभ्यासक्रमाला सुरुवात

सकाळ वृत्तसेवा

बेळगाव, ता. २० : शेतीमध्ये आत्मसन्मानजनक करिअर करता येते. मातीशी प्रामाणिक राहिल्यास ती भरभरुन देते. शेतीपासून दूर जाणाऱ्या महाविद्यालयीन विद्यार्थ्यांना पुन्हा शेतीकडे वळविणे गरजेचे आहे. सेंद्रिय शेती हा अनेक समस्यांवरचा रामबाण उपाय आहे, असे मत सेंद्रिय शेतीतज्ज्ञ तेजस्वी नाईक यांनी व्यक्त केले.

आरपीडी महाविद्यालयात शुक्रवारी (ता. २०) सेंद्रिय शेतीसंदर्भातील अभ्यासक्रमाचे उद्घाटन झाले. त्यावेळी ते बोलत होते. आरपीडी महाविद्यालय व्यवस्थापन समितीच्या उपाध्यक्षा बिंबा नाडकर्णी अध्यक्षस्थानी होत्या. महाविद्यालय व्यवस्थापन समितीच्या सदस्या लता कित्तूर, आशा नाईक, सामाजिक कार्यकर्ते शिवाजी कागणीकर, युथ रेड क्रॉस कार्यक्रम अधिकारी डॉ. एस. आय. कितली व्यासपीठावर होते. रोपट्याला पाणी घालून अभ्यासक्रमाचे उद्घाटन करण्यात आले.

ते पुढे म्हणाले, महाविद्यालयाने सुरु केलेला सेंद्रिय शेतीसंदर्भातील अभ्यासक्रम मैलाचा दगड ठरेल. शेतीकडे आधुनिक दृष्टिकोनातून बघण्यासाठी त्याचा उपयोग होईल. तसेच सेंद्रिय शेतीसंदर्भातील अनुभव विद्यार्थ्यांना उपयुक्त ठरेल, असा विश्वास त्यांनी व्यक्त केला. विद्यार्थ्यांना स्वावलंबी बनविणारे अनेक उपक्रम राबविण्यात महाविद्यालय अग्रेसर असल्याचे श्रीमती नाडकर्णी यांनी सांगितले. इनरव्हील क्लबच्या सचिव मंजिरी पाटील यांनीही विचार मांडले. प्राचार्या डॉ. अचला देसाई यांनी प्रास्ताविक व परिचय करून दिला. आमीन शेख यांनी सूत्रसंचालन केले. दक्षता यांनी आभार मानले.

बेळगाव : रोपट्याला पाणी घालताना तेजस्वी नाईक व आशा नाईक. शेजारी बिंबा नाडकर्णी, मंजिरी पाटील, प्राचार्या अचला देसाई, लता कित्तूर, आशा नाईक, शिवाजी कागणीकर, डॉ. शोभा नाईक आदी.

ऑनलाईन अभ्यासक्रम

आरपीडी युथ रेड क्रॉस विंग व इनरव्हिल क्लब ऑफ बेळगावतर्फे हा सहा आठवड्यांचा ऑनलाइन अभ्यासक्रम सुरु केला आहे. यामध्ये दोन दिवस प्रात्यक्षिके होणार आहेत. एकूण ३० विद्यार्थ्यांसाठी हा अभ्यासक्रम तयार केला आहे.

Prajawani
07/02/2019

ಆಹಾರದ ಮಹತ್ವ ಸಾರಿದ ಮೇಳ

ಪ್ರಜಾವಾಣಿ ವಾರ್ತೆ

ಬೆಳಗಾವಿ: ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಬಳಸಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ವಿವಿಧ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿ, ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದರು. ಸಾರ್ವಜನಿಕರು ರುಚಿಯಾದ ತಿನಿಸು ಸವಿದರು.

ಇಲ್ಲಿನ ಆರ್‌ಪಿಡಿ ಪದವಿ ಕಾಲೇಜಿನ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಕಾಲೇಜಿನ ಯೂತ್ ರೆಡ್‌ಕ್ರಾಸ್ ಘಟಕದಿಂದ ಮಂಗಳವಾರ ಆಯೋಜಿಸಿದ್ದ ಅಂತರ ಕಾಲೇಜು ಆಹಾರಮೇಳ ಹಾಗೂ ಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬಂದ ದೃಶ್ಯಗಳಿವು.

ಸ್ಪರ್ಧೆಗಾಗಿಯೇ ತಯಾರಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು, ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ತಿನಿಸು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದರು. 16 ಕಾಲೇಜಿನ ತಂಡಗಳು ಭಾವಹಿಸಿದ್ದವು.

ಒಂದು ತಂಡದಲ್ಲಿ ಮೂವರು ಸದಸ್ಯರು ಇದ್ದರು. ರೈಸ್ ಲಾಲಿಪಪ್, ಮೊಸರನ್ನ, ಇಟಾಲಿಯನ್ ಪಿಸ್ತಾ, ಬಿಸಿಬೇಳೆ ಬಾತ್, ರೈಸ್ ಕೀರ್, ಬಟರ್ ಮಿಲ್ಕ್, ರಸಗುಲ್ಲಾ, ಸ್ಟೀಮ್ ಕೇಕ್ ತಯಾರಿಸಿದ್ದರು. ಇವುಗಳನ್ನು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ನಿರ್ಣಾಯಕರ ಮುಂದೆ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿದ್ದರು.

ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಮೇಳ: ಖಾನಾಪುರ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಗುಂಡ್ಯಾನಟ್ಟಿ ಗ್ರಾಮದ ಪ್ರಗತಿಪರ ರೈತ ಶಂಕರ ಲಂಗಾಟಿ ಅವರು ಬೆಳೆದ ವಿವಿಧ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ಪ್ರದರ್ಶನ ಹಾಗೂ ಮಾರಾಟ ಜರುಗಿತು.

ಆಹಾರದ ಮಹತ್ವ: ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಉದ್ಘಾಟಿಸಿ ಮಾತನಾಡಿದ ಕಾಲೇಜಿನ ಆಡಳಿತ ಮಂಡಳಿ ನಿರ್ದೇಶಕಿ ಲತಾತಾಯಿ ಕಿತ್ತೂರ, 'ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಆಹಾರದ ಮಹತ್ವ ತಿಳಿಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಕೌಶಲ ಬೆಳೆಸುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಎರಡು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಸ್ಪರ್ಧೆ ಏರ್ಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ' ಎಂದರು.

ಪ್ರಾಚಾರ್ಯ ಎ.ಎ. ದೇಸಾಯಿ ಅಧ್ಯಕ್ಷತೆ ವಹಿಸಿದ್ದರು. ಘಟಕದ ಸಂಯೋಜಕಿ ಎಸ್.ಐ. ಕಿತ್ತಲಿ, ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿ ಆಯೇಶಾ ಹಲದನ್ನರ್, ಉಪನ್ಯಾಸಕಿ ಎಸ್.ಪಿ. ಸುರೇಬಾನಕರ ಇದ್ದರು.

ಬೆಳಗಾವಿಯ ಆರ್‌ಪಿಡಿ ಪದವಿ ಕಾಲೇಜಿನಲ್ಲಿ ಮಂಗಳವಾರ ನಡೆದ ಆಹಾರಮೇಳವನ್ನು ಕಾಲೇಜಿನ ಆಡಳಿತ ಮಂಡಳಿ ನಿರ್ದೇಶಕಿ ಲತಾತಾಯಿ ಕಿತ್ತೂರ ವೀಕ್ಷಿಸಿದರು

ಮುಖ್ಯಾಂಶಗಳು

- ಆಹಾರದ ಮಹತ್ವ ತಿಳಿಸುವ ಜೊತೆಗೆ ಕೌಶಲ ಬೆಳೆಸುವ ಉದ್ದೇಶ
- 16 ಕಾಲೇಜುಗಳ ತಂಡ ಭಾಗಿ
- ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ಪ್ರದರ್ಶನ-ಮಾರಾಟ ವಿಶೇಷ

तरुण भारत
18/07/2018

आरपीडी महाविद्यालयात तांदूळ महोत्सवाचे आयोजन

सेंद्रिय उत्पादनांना बाजारपेठ मिळवून देण्याचा महोत्सवाद्वारे प्रयत्न

प्रतिनिधी
बेळगाव

सात्विक व शुद्ध अन्न घ्यावे, असे आहारशास्त्र सांगते परंतु विविध रासायनिक खतांचा वापर, भेसळ यामुळे शुद्ध अन्न मिळणार कसे? या प्रश्नाला सेंद्रिय शेतीने उत्तर दिले आहे. सेंद्रिय पद्धतीचा अवलंब करून शेती करण्याकडे शेतकऱ्यांचा कल दिसतो आहे. या सेंद्रिय उत्पादनांना बाजारपेठ मिळावी, या हेतूने आरपीडी महाविद्यालय युथ रेडक्रॉस विंग व सावएव (केंद्रीय) कृषी परिवारतर्फे मंगळवारी आरपीडी महाविद्यालयात तांदूळ महोत्सव भरविण्यात आला.

आरपीडीच्या प्राचार्या डॉ. अचला देसाई यांच्या हस्ते महोत्सवाचे उद्घाटन करण्यात आले. कृषीतज्ज्ञ शंकर लंगाटी यांनी फीत कापून तांदूळ विक्री दालनाचे उद्घाटन केले.

यावेळी बोलताना अचला देसाई यांनी, शेतकऱ्यांना पाठिंबा म्हणून महाविद्यालयात तांदूळ महोत्सव भरविण्यात येत आहे. दर महिन्याच्या पहिल्या मंगळवारी हा उत्सव भरविला जाईल, असे सांगितले. शंकर लंगाटी यांनी, सेंद्रिय उत्पादनांना बाजारपेठ मिळणे आवश्यक आहे, असे स्पष्ट केले. या महोत्सवात राजमुडी, मंगारखड्डी, रक्तसाळी, कुमुद, बासमती, ब्राऊन राईस, ब्लॅक राईस, वरीचे तांदूळ, हरभरा, कुळीथ, वाटाणा, मसूर, मटकी, मूग व तूरडाळ अशी विविध उत्पादने आहेत.

पावसामुळे सभागृहात हा महोत्सव भरविण्यात आला होता. मात्र, उघडीप होताच महाविद्यालयाच्या उद्यानात हा महोत्सव भरविण्यात येणार आहे. या प्रसंगी मराठी विभागप्रमुख प्रा. संध्या देशपांडे, प्रा. रामकृष्ण उपस्थित होते. प्रा. एस. आय. कितली यांनी स्वागत केले. प्रा. पी. डी. पाटील यांनी सूत्रसंचालन केले.

बेळगाव : शंकर लंगाटी दीपप्रज्वलन करताना. समवेत प्रा. रामकृष्ण, प्रा. पाटील, टी. आय. कितली, संध्या देशपांडे, अचला देसाई आदी.

तरुण भारत
15/3/18

आरपीडी कॉलेजमध्ये २० रोजी तांदूळ महोत्सव

विद्यार्थ्यांसाठी खाद्यपदार्थ बनविण्याची स्पर्धा : तांदळाच्या जाती-निर्मितीवर मार्गदर्शन

प्रतिनिधी
बेळगाव

राणी पार्वती देवी महाविद्यालयाच्या युथ रेडक्रॉस विंगच्यावतीने दि. २० मार्च रोजी तांदूळ महोत्सवाचे आयोजन केले आहे. भात हे भारतीयांचे मुख्य खाद्य आहे. देशाच्या प्रत्येक प्रांतात भात पीकते. भाताचे अनेक प्रकार भारतीय शेतकरी पीकवितो. त्यातील आपल्या परिसरात पीकणाऱ्या भाताच्या पन्नास जातींची माहिती आपल्याला व्हावी, कोणत्या प्रकारचा तांदूळ आपल्याला जास्त उपयुक्त आहे हे समजावे, विद्यार्थ्यांच्यात त्याविषयी जागृती व्हावी, आजूबाजूच्या खेड्यांतील भात पीकविणाऱ्या शेतकऱ्यांचा आणि शेती तज्ज्ञांचा एकमेकांशी परिचय व्हावा हा या महोत्सवाचा उद्देश आहे.

या महोत्सवासाठी राष्ट्रीय पुरस्कारप्राप्त शेतकरी शंकर लंगोटी उपस्थित राहणार असून त्यांच्या हस्ते या महोत्सवाचे उद्घाटन होणार आहे. ते पन्नास प्रकारच्या भातांचे प्रदर्शन मांडणार असून विक्रीसाठी हा तांदूळ ते उपलब्ध करून देणार आहेत. प्रमुख पाहुणे म्हणून डॉ. एन. जी. हनुमरट्टी उपस्थित राहणार असून तांदळाच्या जाती व निर्मिती या विषयावर ते मार्गदर्शन करणार आहेत.

या कार्यक्रमात विद्यार्थ्यांसाठी भातापासून बनविलेल्या पदार्थांच्या स्पर्धेचेही आयोजन करण्यात आले असून प्रथम तीन हजार, द्वितीय दोन हजार व तृतीय एक हजार रु. अशी पारितोषिकेही देण्यात येणार आहेत. ही स्पर्धा बेळगाव जिल्ह्यातील सर्व महाविद्यालयांसाठी खुली आहे. कला महाविद्यायातील बहुतेक विद्यार्थ्यांचे पालक हे शेतकरी असतात. विद्यार्थीही शेतात काम करतात. त्या सर्वांना याचा लाभ व्हावा हा या प्रदर्शन, विक्री आणि व्याख्यानाचा उद्देश आहे. कार्यक्रम सर्वांना खुला आहे. प्रदर्शनाची वेळ दुपारी १२ ते ३ असून उद्घाटनाचे सत्र सकाळी ११ वा. राणी पार्वती देवी महाविद्यालयाच्या फ्रंट गार्डनमध्ये आयोजित करण्यात आले आहे. सर्वांनी याचा लाभ घ्यावा, असे आवाहन प्राचार्यांनी केले आहे.

स्वतंत्र प्रगती
01/02/2019

आरपीडी महाविद्यालयात तांदूळ महोत्सव

बेळगाव : प्रतिनिधी

एस. के. ई. सोसायटीच्या राणी पार्वतीदेवी महाविद्यालयाच्या यूथ रेड क्रॉस विंगच्यावतीने ५ फेब्रुवारी रोजी महाविद्यालयात (Front Garden) तांदूळ, डाळी आणि कडधान्ये यांचे प्रदर्शन आणि विक्री कार्यक्रमाचे आयोजन करण्यात आले आहे. सुप्रसिद्ध प्रगतशील शेतकरी शंकर लंगाटी यांच्यासह अनेक प्रयोगशील शेतकरी आपले उत्पादन घेऊन प्रदर्शनास विक्रीसाठी येतील.

हातसडीचे किंवा फार पॉलीश न केलेले तांदूळ प्रदर्शनात असतील. मधुमेही लोकांना उपयुक्त अशा व्हरायटीचेही तांदूळ असतील.

हा उपक्रम सातत्याने राबविण्याचा महाविद्यालयाचा मानस आहे. विविध प्रकारच्या तांदळाच्या जातींची माहितीही सांगितली जाईल. कडधान्ये, डाळी व इतर सर्व विक्रीस उपलब्ध धान्ये कोणत्याही रासायनिक खताशिवाय वाढवलेली असल्याने ती अधिक पौष्टिक व उपयुक्त असतील. सर्व लोकांनी याचा लाभ घ्यावा. प्रदर्शन व विक्री सर्वांसाठी खुली आहे. सकाळी ११ ते ३ या वेळेत सर्वांना याचा लाभ घेता येईल.

या निमित्ताने 'अन्नब्रह्म' (Food Festival) हा कार्यक्रम आयोजित करण्यात आला आहे. ही आंतरमहाविद्यालयीन स्पर्धा असून यामध्ये विद्यार्थ्यांनी भाताचे विविध पदार्थ प्रदर्शनात ठेवायचे आहेत.

विद्यार्थ्यांनी तयार केलेल्या पदार्थांचा आस्वाद घेण्यासाठी आपण जरूर उपस्थिती दर्शवावी, असे प्राचार्या डॉ. अचला देसाई यांच्याकडून कळविण्यात आले आहे.

पुढारी
02/12/2018

आरपीडीमध्ये कडधान्य-धान्य प्रदर्शन व विक्री

रासायनिक खताशिवाय पिकविलेले धान्य : विविध नमुन्यांचे तांदूळ

बेळगाव : प्रतिनिधी

एसकेई सोसायटीच्या राणी पार्वतीदेवी महाविद्यालयाच्या युथ रेड क्रॉस विंगच्यावतीने मंगळवार दि. ४ रोजी महाविद्यालयात तांदूळ, डाळी आणि कडधान्ये यांचे प्रदर्शन आणि विक्री कार्यक्रमाचे आयोजन करण्यात आले आहे. सुप्रसिद्ध प्रगतशील शेतकरी शंकर लंगाटी यांच्यासह अनेक प्रयोगशील शेतकरी आपले उत्पादन घेऊन प्रदर्शनात विक्रीसाठी येतील. हातसडीचे किंवा फार पॉलिश न केलेले तांदूळ प्रदर्शनात असतील. मधुमेहींना उपयुक्त अशा नमुन्याचे तांदूळ असतील.

हा उपक्रम सातत्याने राबविण्याचा राणी पार्वती देवी महाविद्यालयाचा मानस आहे. येथे विविध प्रकारच्या तांदळाच्या जातींची माहिती सांगितली जाते. कडधान्य, डाळी व इतर सर्व विक्रीस उपलब्ध धान्ये कोणत्याही रासायनिक खताशिवाय पिकविलेली असल्याने ती अधिक पौष्टिक व उपयुक्त असतील. तरी सर्व लोकांनी याचा लाभ घ्यावा. प्रदर्शन व विक्री सर्वांसाठी खुली आहे. सकाळी १० ते ३ या वेळेत सर्वांना याचा लाभ घेता येईल, असे निवेदन प्राचार्य डॉ. अचला देसाई यांनी प्रसिद्धीस दिले आहे.

स्वतंत्र प्रगती
15/3/18

आर.पी.डी. कॉलेजमध्ये तांदूळ महोत्सव

विद्यार्थ्यांसाठी खाद्यपदार्थ बनविण्याच्या स्पर्धा

बेळगाव, दि. १४ : राणी पार्वती देवी महाविद्यालयाच्या युथ रेडक्रॉसविंगच्यावतीने दि. २० मार्च २०१८ रोजी 'अन्नब्रह्म' या तांदूळ महोत्सवाचे आयोजन केले आहे. भात हे भारतीयांचे मुख्य खाद्य आहे. देशाच्या प्रत्येक प्रांतात भात पिकतो. भाताचे असंख्य प्रकार भारतीय शेतकरी पिकवतो. त्यातील आपल्या परिसरात पिकणाऱ्या पन्नास तरी भाताच्या जातींची माहिती आपल्याला व्हावी. कोणत्या प्रकारचा तांदूळ आपल्याला जास्त उपयुक्त आहे हे समजावे, विद्यार्थ्यांच्यात त्याविषयी जागृती व्हावी, आजूबाजूच्या खेड्यातील भात पिकविणाऱ्या शेतकऱ्यांच्या आणि या विषयातील तज्ञ शास्त्रज्ञांचा एकमेकांशी परिचय व्हावा हा या महोत्सवाचा उद्देश आहे.

या महोत्सवासाठी राष्ट्रीय पुरस्कार प्राप्त प्रगतशील शेतकरी शंकर लंगोटी हे उपस्थित राहणार असून त्यांच्या हस्ते या महोत्सवाचे उद्घाटन करण्यात येणार आहे. ते पन्नास भाताच्या व्हरायटींचे प्रदर्शन मांडणार असून विक्रीसाठी हा तांदूळ ते उपलब्ध करुन देणार आहेत. प्रमुख पाहुणे म्हणून डॉ. एन. जी. हनुमरट्टी उपस्थित राहणार असून ते या विषयातील तज्ञ शास्त्रज्ञ आहेत. ते विद्यार्थ्यांना व उपस्थितांना तांदळाच्या जाती व निर्मिती या विषयावर मार्गदर्शन करणार आहेत.

या कार्यक्रमात विद्यार्थ्यांसाठी भातापासून बनविलेल्या पदार्थांच्या स्पर्धेचेही आयोजन करण्यात आले असून प्रथम पुरस्कार तीन हजार, द्वितीय पुरस्कार दोन हजार व तृतीय पुरस्कार एक हजार रु. अशी पारितोषिकेही देण्यात येणार आहेत. ही स्पर्धा बेळगाव जिल्ह्यातील सर्व महाविद्यालयांसाठी खुली आहे. कला महाविद्यालयातील बहुतेक विद्यार्थ्यांचे पालक हे शेतकरी असतात. विद्यार्थीही शेतात काम करतात. त्या सर्वांना याचा लाभ व्हावा हा या प्रदर्शन, विक्री आणि व्याख्यानाचा उद्देश आहे. कार्यक्रम सर्वांना खुला आहे. प्रदर्शनाची वेळ सकाळी १२ ते ३ असून उद्घाटनाचे सत्र सकाळी ११ वा. राणी पार्वतीदेवी महाविद्यालयाच्या फ्रंट गार्डनमध्ये आयोजित करण्यात आले आहे. सर्व नागरिकांनी याचा लाभ घ्यावा, असे आवाहन प्राचार्यांनी केले आहे.

तरुण भारत
21/03/18

तांदूळ महोत्सवात पारंपरिक पदार्थांना आधुनिक स्वादाची जोड

बेळगाव : तांदूळ महोत्सवाचे फीत कापून उद्घाटन करताना तांदूळतज्ज्ञ डॉ. एन. जी. हणबरट्टी, समवेत इतर.

प्रतिनिधी
बेळगाव

आईस्क्रीम, वांगीभात, पुलाव, खीर, घावन, दिवशी, मोदक, भाकरी, भाकरी भात, असे तांदळापासून केले जाणारे एक ना अनेक प्रकार. खरे तर नेहमी असे पदार्थ घरीच खायला मिळतात. परंतु आरपीडी महाविद्यालय आयोजित तांदूळ महोत्सवात विद्यार्थ्यांनी हे पदार्थ तयार केले. आजच्या तरुणाईची चटपटीत खाण्याची सवय लक्षात घेत विद्यार्थ्यांनी या पारंपरिक पदार्थांना आधुनिक स्वादाची जोड दिली आणि पाहुण्यांसह परीक्षक व खवय्यांची दाद मिळविली.

दरवर्षी आरपीडीतर्फे अन्नोत्सव आयोजित केला जातो. मात्र यंदा या महोत्सवात फक्त तांदूळ या धान्याला महत्त्व देण्यात आले व सर्व महाविद्यालयातील विद्यार्थ्यांसाठी तांदळापासून विविध पदार्थ तयार करण्याची स्पर्धा घेण्यात आली. मंगळवारी धारवाड कृषी विद्यापीठातील तांदूळतज्ज्ञ डॉ. एन. जी. हणबरट्टी यांच्या हस्ते या महोत्सवाचे उद्घाटन करण्यात आले. प्रमुख पाहुणे म्हणून प्रगतशील शेतकरी शंकर लंगोटी, एसकेई सोसायटीचे पदाधिकारी आर. डी. शानभाग, लता कित्तूर, विद्या नाडकर्णी व कृषीतज्ज्ञ अभय मुतालिक देसाई उपस्थित होते.

यावेळी बोलताना डॉ. हणबरट्टी म्हणाले, तांदूळ हा असा घटक आहे की जो आपल्याला थेट शिजवून खाता येतो. त्यावर अन्य प्रक्रिया करावी लागत नाही. ६ हजार वर्षांपूर्वी तांदूळ अस्तित्वात आल्याचे संदर्भ सापडतात. तांदळाच्या असंख्य जाती आहेत. तांदळामध्ये प्रथिनांचे प्रमाणही अधिक आहे. तांदूळ हे भारताचे प्रमुख उत्पादन आहे. त्याला धार्मिक महत्त्वही आहे. हल्ली भात शेती कमी झाली आहे. परंतु शेतकऱ्यांना आधुनिक तंत्रज्ञानाने भात शेती शिकविण्याची गरज आहे.

आर. डी. शानभाग यांनी, वास्तविक कृषी विद्यापीठे व कृषी संस्था असे महोत्सव आयोजित करतात. पण आरपीडी महाविद्यालयाने हा महोत्सव आयोजित करून एक चांगला पायंडा पाडल्याचे सांगितले.

मराठी विभाग प्रमुख प्रा. संध्या देशपांडे यांनी या महोत्सवाला युथ रेडक्रॉस विंगचे सहकार्य लाभल्याचे सांगितले. दाणेश्वरी कुंभार हिने स्वागतगीत सादर केले. अर्पणा पाटील यांनी परिचय करून दिला. सूत्रसंचालन पूजा पाटील यांनी केले. प्राचार्या अचला देसाई यांनी आभार मानले. यावेळी विद्यार्थ्यांनी तांदळापासून तयार केलेल्या पदार्थांचे स्टॉल लावले होते.

सकाळ
15/03/18

आरपीडीमध्ये २० पासून तांदूळ महोत्सव

बेळगाव, ता. १४ : राणी पार्वती देवी महाविद्यालयाच्या युथ रेड क्रॉस विंगतर्फे मंगळवारपासून (ता. २०) 'अन्नब्रह्म' तांदूळ महोत्सवाचे आयोजन केले आहे. सकाळी ११ वाजता महाविद्यालयाच्या फ्रंट गार्डनमध्ये उद्घाटन होणार आहे. राष्ट्रीय पुरस्कारप्राप्त शेतकरी शंकर लंगोटी यांच्या हस्ते महोत्सवाचे उद्घाटन होणार आहे. ते भाताचे पंधरा प्रकार प्रदर्शनात मांडणार आहेत. प्रमुख पाहुणे म्हणून डॉ. एन. जी. हनुमरड्डी उपस्थित राहणार आहेत. विद्यार्थ्यांसाठी भातापासून बनविलेल्या पदार्थांच्या स्पर्धेचेही आयोजन केले असून अनुक्रमे तीन हजार, दोन हजार, एक हजार रुपये अशी पारितोषिके आहेत. ही स्पर्धा बेळगाव जिल्ह्यातील सर्व महाविद्यालयांसाठी खुली आहे. प्रदर्शन विक्री आणि व्याख्यानाचा उद्देश आहे. कार्यक्रम सर्वांना खुला आहे. प्रदर्शनाची वेळ दुपारी १२ ते ३ पर्यंत असेल, असे प्राचार्यांनी कळविले आहे.

सकाळ
01/10/2018

आरपीडीत उद्या प्रदर्शन, विक्री

बेळगाव : राणी पार्वती देवी महाविद्यालयाच्या युथ रेड क्रॉस विंगतर्फे मंगळवारी (ता. २) महाविद्यालयात तांदूळ, डाळी आणि कडधान्ये यांचे प्रदर्शन आणि विक्री कार्यक्रमाचे आयोजन केले आहे. शेतकरी शंकर लंगोटी यांच्यासह अनेक प्रयोगशील शेतकरी आपले उत्पादन घेऊन प्रदर्शनास विक्रीसाठी येतील. मधुमेही लोकांना उपयुक्त असेही तांदूळ असतील. तरी सर्व लोकांनी याचा लाभ घ्यावा. सकाळी १० ते दुपारी ३ या वेळात सर्वांना याचा लाभ घेता येईल, असे निवेदन प्राचार्या डॉ. अचला देसाई यांनी केले आहे.