



मिशन लाइफ (Mission LiFE) के अंतर्गत सतत खाद्य प्रणाली अपनाना” पर जागरूकता कार्यक्रम पर रिपोर्ट A Report on Awareness Program on Adopting Sustainable Food Systems under Mission LiFE

मिशन लाइफ (LiFE) भारत के नेतृत्व में व्यक्तिगत और सामुदायिक कार्रवाई को पर्यावरण की रक्षा और संरक्षण के लिए प्रेरित करने हेतु वैश्विक जन आंदोलन है। यूनाइटेड किंगडम के ग्लासगो में आयोजित यूनाइटेड नेशंस फ्रेमवर्क कन्वेंशन ऑन क्लाइमेट चेंज (यूएनएफसीसीसी) के पक्षकारों के सम्मेलन (सीओपी26) के 26वें सत्र में भारत ने जलवायु परिवर्तन से निपटने के लिए 'लाइफस्टाइल फॉर एनवायरनमेंट' के मंत्र को साझा किया। भारत अपने राष्ट्रीय स्तर पर निर्धारित योगदान (NDCs) में मिशन LiFE को शामिल करने वाला पहला देश है। मिशन LiFE को 2022 से 2027 की अवधि में पर्यावरण की रक्षा और संरक्षण के लिए व्यक्तिगत और सामूहिक स्तर पर कम से कम एक अरब भारतीयों और अन्य वैश्विक नागरिकों को जुटाने के उद्देश्य से बनाया गया है। इसी कड़ी में हिमालयन वन अनुसंधान संस्थान, शिमला द्वारा 06 मार्च, 2023 को दधोल पंचायत, जिला बिलासपुर(हि.प्र.) में मिशन लाइफ (Mission LiFE) के “सतत खाद्य प्रणाली को अपनाना पर जागरूकता कार्यक्रम का आयोजन किया। श्री राजेंद्र पाल भाटिया, विस्तार प्रभाग, हिमालयन वन अनुसंधान संस्थान, शिमला ने संस्थान की अनुसंधान एवं विकास गतिविधियों पर प्रकाश डालते हुए एक विस्तृत प्रस्तुति दी और मिशन LiFE की रूपरेखा पर प्रकाश डालते हुई जलप्रदूषण और भविष्य में होने वाली पानी की कमी पर चिंता व्यक्त की और जल संरक्षण हेतु आवाहन किया। तत्पश्चात, श्री कुलवंत राय गुलशन, विस्तार प्रभाग, हिमालयन वन अनुसंधान संस्थान द्वारा प्रतिभागियों को "मिशन लाइफ" और “सतत खाद्य प्रणाली को अपनाना” पर विस्तृत प्रस्तुति दी गई। श्री कुलवंत ने घरों/स्कूलों/कार्यालयों में किचन गार्डन/टेरेस गार्डन और घर में खाने के कचरे से खाद बनाने के विषय में प्रतिभागियों को जानकारी दी। उन्होंने कहा कि हमें अपने किचन गार्डन में आर्गेनिक सब्जियां उगानी चाहिए ताकि केमिकल स्प्रे और खाद से तैयार सब्जियों पर हमारी निर्भरता कम हो सके। इसके अलावा नित-प्रतिदिन प्रयोग होने वाली जड़ी-बूटियाँ जैसे तुलसी, लैमन ग्रास, पुदीना, घृतकुमारी, वनसखा, कड़ीपत्ता, तिमिर आदि को भी अपने किचन गार्डन में स्थान देना ही चाहिए। उन्होंने जैविक खेती द्वारा नौ-अनाज की पारंपरिक फसल प्रणाली को पुनर्जीवित करने वाले करसोग के नांज गांव के पद्मश्री से सम्मानित श्री नेक राम शर्मा, जी के बारे में बताया कि उन्होंने अपनी पारंपरिक खेती के क्षेत्र में ही कार्य किया, जिसके लिए उन्हें अब भारत सरकार की ओर से सम्मान मिला। वे कहते हैं कि नौ अनाज एक प्राकृतिक अंतर फसल विधि है, जिसमें नौ खाद्यान्न बिना किसी रासायनिक उपयोग के जमीन के एक ही टुकड़े पर उगाए जाते हैं, इससे पानी

के उपयोग में 50 फीसदी की बचत और भूमि की उर्वरता बढ़ती है । श्री कुलवंत ने आगे कहा कि भारत के प्रधानमंत्री मोटे अनाजों को सुपर फूड बता चुके क्योंकि ये ब्लड ग्लूकोज लेवल को मेंटेन करते हैं, वजन घटाने में मददगार हैं, दिल के लिए अच्छे हैं, अच्छी मात्रा में डाइटरी फाइबर होने से डाइजेस्टिव सिस्टम के लिए अच्छे हैं, और उच्च तापमान में भी ये अच्छा गो करते हैं । इन्हें कम पानी, उर्वरक और कीटनाशकों के साथ कम उपजाऊ मिट्टी में भी मिलेट्स को उगाया जा सकता और इसी कारण इन्हें 'क्लाइमेट-स्मार्ट' अनाज कहा जाता है । आजादी के बाद तक भी बड़ी संख्या में देशभर के लोगों की थाली का हिस्सा मोटे अनाज ही हुआ करते थे। लेकिन, हरित क्रांति के बाद गेहूं और धान के उत्पादन में हुई अभूतपूर्व बढ़ोतरी के चलते मोटे अनाज लोगों की थाली से गायब हो चुके हैं । हम आंगनबाड़ी, मध्यान्ह भोजन और पीडी योजना के माध्यम से आहार में मोटे अनाज को शामिल कर इसे दोबारा अपने जीवन में स्थान देना चाहिए । श्री पुरुषोत्तम शर्मा , उप प्रधान दधोल पंचायत ने संस्थान के निदेशक एवं मेहमान टीम का उनकी पंचायत में जागरूकता कार्यक्रम करवाने के लिए धन्यवाद दिया । श्री पवन कुमार गौतम, प्रधान, कापरेटिव सोसाइटी, दधोल, श्री. पुरुषोत्तम शर्मा, उप प्रधान, दधोल पंचायत, श्री राज कुमार, वार्ड मेंबर दधोल महिला मण्डल,सिलाई सेंटर प्रशिक्षक एवं प्रशिक्षु और दधोल पंचायत के ग्रामीणों सहित 35 लोगों ने भाग लिया ।

Glimpses of Activities





मीडिया कवरेज

लोगों को बताया मोटे अनाज का महत्व

भराड़ी, 6 मार्च (राकेश): मिशन लाइफ के तहत पर्यावरण की रक्षा और संरक्षण के लिए प्रेरित करने हेतु इसी कड़ी में हिमालयन वन अनुसंधान संस्थान द्वारा दधोल पंचायत में मिशन लाइफ के तहत सतत खाद्य प्रणाली को अपनाने पर जागरूकता कार्यक्रम का आयोजन किया गया।

विस्तार प्रभाग, हिमालयन वन अनुसंधान संस्थान शिमला राजेंद्र पाल भाटिया ने संस्थान की अनुसंधान एवं विकास गतिविधियों पर प्रकाश डालते हुए एक विस्तृत प्रस्तुति दी और मिशन लाइफ की रूपरेखा पर प्रकाश डालते हुए जल प्रदूषण और भविष्य में होने वाली पानी की कमी पर चिंता व्यक्त की। विस्तार प्रभाग, हिमालयन वन अनुसंधान संस्थान कुलवंत राय गुलशन द्वारा प्रतिभागियों को मिशन लाइफ और सतत खाद्य प्रणाली को अपनाने पर विस्तृत प्रस्तुति दी गई। कुलवंत राय ने घरों, स्कूलों, कार्यालयों में किचन गार्डन, ट्रेस गार्डन और घर में खाने के कचरे से खाद बनाने के विषय में प्रतिभागियों को जानकारी दी।



भराड़ी : दधोल में मिशन लाइफ के तहत सतत खाद्य प्रणाली पर आयोजित जागरूकता कार्यक्रम के दौरान लोग व अधिकारी सामूहिक चित्र में।

उन्होंने कहा कि हमें अपने किचन गार्डन में ऑर्गेनिक सब्जियां उगानी चाहिए, ताकि कैमिकल स्प्रे और खाद से तैयार सब्जियों पर हमारी निर्भरता कम हो सके। इसके अलावा प्रतिदिन प्रयोग होने वाली जड़ी-बूटियां जैसे तुलसी, लैमन ग्रास, पुदीना, घृतकुमारी, बनसखा, कड़ीपत्ता व तिर्मिर आदि को भी अपने किचन गार्डन में स्थान देना चाहिए। उन्होंने जैविक खेती द्वारा नौ-अनाज को पारंपरिक फसल प्रणाली को पुनर्जीवित करने वाले

करसोग के नांज गांव के पंचश्री से सम्मानित नेक राम शर्मा के बारे में बताया कि उन्होंने अपनी पारंपरिक खेती के क्षेत्र में ही कार्य किया, जिसके लिए उन्हें अब भारत सरकार की ओर से सम्मान मिला है।

वहीं उन्होंने कहा कि आजादी के बाद तक भी बड़ी संख्या में देशभर के लोगों की थाली का हिस्सा मोटे अनाज ही हुआ करते थे, लेकिन हरित क्रांति के बाद गेहूँ और धान के उत्पादन में हुई अभूतपूर्व बढ़ोतरी के चलते मोटे अनाज लोगों की थाली से

गायब हो चुके हैं। आंगनबाड़ी, मध्याह्न भोजन और पी.डी. योजना के माध्यम से आहार में मोटे अनाज को शामिल कर इसे दोबारा अपने जीवन में स्थान देना चाहिए।

इस अवसर पर वार्ड मैन दधोल राज कुमार, प्रधान को-ऑपरेटिव सोसायटी दधोल पवन कुमार, उपप्रधान दधोल पंचायत पुरुषोत्तम शर्मा, पवन, राम चंद, श्याम लाल, बलदेव सिंह, महिला मंडल सदस्य और दधोल पंचायत के ग्रामोपा सहाय 35 लोगों ने भाग लिया।

अपने किचन गार्डन में उगाएं ऑर्गेनिक सब्जियां : कुलवंत

संवाद न्यूज एजेंसी

घुमारवीं (बिलासपुर)। हिमालयन वन अनुसंधान संस्थान शिमला ने सोमवार को दधोल पंचायत में मिशन लाइफ के 'सतत खाद्य प्रणाली को अपनाना' विषय पर जागरूकता कार्यक्रम आयोजित किया। संस्थान के विस्तार प्रभाग के राजेंद्र पाल भाटिया ने संस्थान के अनुसंधान और विकास गतिविधियों पर विस्तृत जानकारी दी।

उन्होंने लोगों को मिशन लाइफ के बारे में जानकारी देते हुए जल प्रदूषण और जल संरक्षण के लिए प्रेरित किया। कुलवंत राय गुलशन ने घरों, स्कूलों, कार्यालयों में किचन और ट्रेस गार्डन व घर में खाने के कचरे से खाद बनाने की जानकारी दी। उन्होंने कहा कि हमें अपने किचन गार्डन में ऑर्गेनिक सब्जियां उगानी चाहिए, ताकि कैमिकल स्प्रे और खाद से तैयार सब्जियों पर निर्भरता कम हो सके। हमें दैनिक उपभोग की जड़ी-बूटियों जैसे तुलसी, लैमन ग्रास, पुदीना, घृतकुमारी, बनसखा, कड़ी पत्ता,

दधोल में हुआ 'सतत खाद्य प्रणाली को अपनाना' विषय पर जागरूकता कार्यक्रम

तिर्मिर को भी अपने किचन गार्डन में स्थान देना चाहिए।

उन्होंने कहा कि प्रधानमंत्री मोटे अनाजों को सुपर फूड बता चुके हैं। इन्हें कम पानी, उर्वरक और कीटनाशकों के साथ कम उपजाऊ मिट्टी में भी मिलेट्स को उगाया जा सकता। आजादी के बाद तक भी बड़ी संख्या में देशभर के लोगों की थाली का हिस्सा मोटे अनाज ही हुआ करता था। हरित क्रांति के बाद गेहूँ और धान के उत्पादन में हुई अभूतपूर्व बढ़ोतरी के चलते मोटे अनाज लोगों की थाली से गायब हो चुके हैं।

बताया कि हमें आंगनबाड़ी, दोपहर के भोजन और पीडी योजना के माध्यम से आहार में मोटे अनाज को शामिल कर इसे दोबारा अपने जीवन में स्थान देना चाहिए। इस अवसर पर राज कुमार, पवन कुमार गौतम, पुरुषोत्तम शर्मा और स्थानीय ग्रामीण उपस्थित रहे।
