

REPORT
21 Dec,2024

GDCW Kathua Celebrates Dogri Manta Diwas with "Dogra Pakwane Da Mela"

On the eve of Dogri Manta Diwas, the Department of Dogri, the Department of Home Science, and the Internal Quality Assurance Cell (IQAC) of Government Degree College for Women (GDCW), Kathua, jointly organized a unique cultural activity, "Dogra Pakwane Da Mela."

Students of the college enthusiastically prepared and presented traditional Dogra delicacies such as Charoliyan, Chille, Babru, Madra, Gune, Rutt, and Malpura. The event celebrated the rich culinary heritage of the Dogra community and highlighted the importance of preserving regional traditions.

The activity was held under the patronage of Dr. Savi Behl, Principal of the College, and was supervised by Dr. Seema Jolly, Head of the Department of Home Science, and Dr. Rituraj Sharma, Head of the Department of Dogri. Dr. Sonika Jasrotia welcomed the dignitaries and set the tone for the celebration.

The event was graced by the presence of faculty members, including Prof. Surbhi Gupta, Prof. Sachinjeet, Dr. Inderjeet Kour, Dr. Rachna, and others, who appreciated the students' efforts and creativity.

The Dogra Pakwane Da Mela not only showcased traditional dishes but also fostered a sense of pride among the students and faculty in their cultural identity. The initiative was a resounding success, encouraging the younger generation to connect with their roots and preserve the Dogra Heritage.



GDCW Kathua celebrates Dogri Manta Diwas with "Dogra Pakwane Da Mela"



REFUGEE MESSAGE BUREAU
JAMMU, DEC 21

On the eve of Dogri Manta Diwas, the Department of Dogri, the Department of Home Science, and the Internal Quality Assurance Cell (IQAC) of Government Degree College for Women (GDCW), Kathua, jointly organized a unique cultural activity, "Dogra Pakwane Da Mela."

Students of the college enthusiastically prepared and presented traditional Dogra delicacies such as Charoliyan, Chille, Babru, Madra, Gune, Rutt, and Malpura. The event celebrated the rich culinary heritage of the Dogra community and highlighted the importance of preserving regional traditions.

The activity was held under the patronage of Dr. Savi Behl, Principal of the

College, and was supervised by Dr. Seema Jolly, Head of the Department of Home Science, and Dr. Rituraj Sharma, Head of the Department of Dogri. Dr. Sonika Jasrotia welcomed the dignitaries and set the tone for the celebration.

The event was graced by the presence of faculty members, including Prof. Surbhi Gupta, Prof. Sachinjeet, Dr. Inderjeet Kour, Dr. Rachna, and others, who appreciated the students' efforts and creativity.

The Dogra Pakwane Da Mela not only showcased traditional dishes but also fostered a sense of pride among the students and faculty in their cultural identity. The initiative was a resounding success, encouraging the younger generation to connect with their roots and preserve the Dogra Heritage.

14

HILL DISTRICTS 05



instagram.com/northlinesjk



youtube.com/dalynorthlines

GDCW Kathua celebrates Dogri Manyata Diwas

NL CORRESPONDENT

Kathua: On the eve of Dogri Manyata Diwas, the Department of Dogri, the Department of Home Science, and the Internal Quality Assurance Cell (IQAC) of Government Degree College for Women (GDCW), Kathua, jointly organized a unique cultural activity, "Dogra Pakwane Da Mela." Students of the college enthusiastically prepared and presented traditional Dogra delicacies such as Charoliyan, Chille, Babru, Madra, Gune, Rutt, and Malpura. The event celebrated the rich culinary heritage of the Dogra community and highlighted the importance of preserving regional traditions. The activity was held under the



patronage of Dr. Savi Behl, Principal of the College, and was supervised by Dr. Seema Jolly, Head of the Department of Home Science, and Dr. Rituraj Sharma, Head of the Department of Dogri. Dr. Sonika Jasrotia welcomed the dignitaries and set the tone for the celebration. The event was graced by the presence of faculty members, including Prof. Surbhi Gupta, Prof. Sachinjeet, Dr. Inderjeet

Kour, Dr. Rachna, and others, who appreciated the students' efforts and creativity. The Dogra Pakwane Da Mela not only showcased traditional dishes but also fostered a sense of pride among the students and faculty in their cultural identity. The initiative was a resounding success, encouraging the younger generation to connect with their roots and preserve the Dogra Heritage.

डोगरी के पारंपरिक व्यंजन पेश किए

जागरण संवाददाता, कटुआ: डोगरी मानता दिवस पर गवर्नमेंट डिग्री कालेज फार वूमन कटुआ के डोगरी विभाग, गृह विज्ञान विभाग और आंतरिक गुणवत्ता आश्वासन प्रकोष्ठ ने संयुक्त रूप से एक अनूठी सांस्कृतिक गतिविधि डोगरा पकवाने दा मेला का आयोजन किया।

कालेज के छात्रों ने उत्साहपूर्वक पारंपरिक डोगरा व्यंजन जैसे चारोलियां, चिल्ले, बबरू, मदरा, गुने, रोट और मालपुरा तैयार कर पेश किए। इस कार्यक्रम में डोगरा समुदाय की समृद्ध पाक विरासत का जश्न मनाया गया और क्षेत्रीय परंपराओं को संरक्षित करने के महत्व पर प्रकाश डाला गया। यह गतिविधि कालेज की प्रिंसिपल डा. सवी बहल के संरक्षण में आयोजित की गई और इसकी देखरेख गृह विज्ञान विभाग की प्रमुख डा. सीमा जाली और डोगरी विभाग के प्रमुख



डोगरी मानता दिवस के उपलक्ष्य में महिला डिग्री कालेज कटुआ में आयोजित डोगरा पकवाने मेला कार्यक्रम में तैयार व्यंजनों की खुशबू लेते आयोजक • जागरण

- डिग्री कालेज में डोगरा पकवाने दा मेले का आयोजन
- मेले में डोगरा व्यंजन में चारोलियां, चिल्ले, बबरू पकवाने रहा शामिल

डा. ऋतुराज शर्मा ने की। डा. सोनिका जसरोटिया ने गणमान्य व्यक्तियों का स्वागत किया और समारोह की शुरुआत की। कार्यक्रम में प्रोफेसर सुरभि गुप्ता, प्रोफेसर सचिनजीत, डा. इंद्रजीत कौर, डा.

रचना और अन्य संकाय सदस्यों की उपस्थिति ने छात्रों के प्रयासों और रचनात्मकता की सराहना की। डोगरा पकवाने दा मेले में न केवल पारंपरिक व्यंजन पेश किए गए, बल्कि छात्रों और शिक्षकों में अपनी सांस्कृतिक पहचान के प्रति गर्व की भावना भी पैदा की गई। यह पहल एक शानदार सफलता थी, जिसने युवा पीढ़ी को अपनी जड़ों से जुड़ने और डोगरा विरासत को संरक्षित करने के लिए प्रोत्साहित किया।

जीडीसीडब्ल्यू कठुआ ने डोगरा पकवाने दा मेला के साथ डोगरी मानता दिवस मनाया



डोगरा पकवाने दा मेला का उद्घाटन करती कॉलेज की प्रिंसिपल डॉ. साबी बहल।
अर्जुन शर्मा

सवेरा न्यूज/कुलदीप शर्मा

कठुआ, 21 दिसंबर : डोगरी मानता दिवस की पूर्व संध्या पर गवर्नमेंट डिग्री कॉलेज फॉर विमेन (जीडीसीडब्ल्यू), कठुआ के डोगरी विभाग, गृह विज्ञान विभाग और कॉलेज के आंतरिक गुणवत्ता आश्वासन प्रकोष्ठ (आईक्यूएसी) ने संयुक्त रूप से एक अनूठी सांस्कृतिक गतिविधि डोगरा पकवाने दा मेला का आयोजन किया।

कॉलेज के विद्यार्थियों ने उत्साहपूर्वक पारंपरिक डोगरा व्यंजन जैसे चरोलियां, चिल्ले, बबरू, मदरा, गुने, रूट्ट और मालपुरा तैयार किए और पेश किए। इस कार्यक्रम में डोगरा समुदाय की समृद्ध पाक विरासत का जश्न मनाया गया तथा क्षेत्रीय परंपराओं के संरक्षण के महत्व पर प्रकाश डाला गया।

यह गतिविधि कॉलेज की प्रिंसिपल डॉ. साबी बहल के संरक्षण में आयोजित की गई और इसकी देखरेख गृह विज्ञान विभाग की प्रमुख डॉ. सीमा जॉली और डोगरी विभाग के प्रमुख डॉ. ऋतुराज शर्मा ने की। डॉ. सोनिका जसरोटिया ने गणमान्य व्यक्तियों का स्वागत किया और समारोह की शुरुआत की।

इस कार्यक्रम में प्रोफेसर सुरिभ गुप्ता, प्रोफेसर सचिनजीत, डॉ. इंद्रजीत कौर, डॉ. रचना और अन्य संकाय सदस्यों की उपस्थिति ने छात्राओं के प्रयासों और रचनात्मकता की सराहना की। डोगरा पकवाने दा मेला में न केवल पारंपरिक व्यंजन पेश किए गए, बल्कि छात्राओं और शिक्षकों में अपनी सांस्कृतिक पहचान के प्रति गर्व की भावना भी पैदा की गई।

यह पहल एक शानदार सफलता थी, जिसने युवा पीढ़ी को अपनी जड़ों से जुड़ने और डोगरा विरासत को संरक्षित करने के लिए प्रोत्साहित किया।