

-Belajar Bahasa dan Budaya Indonesia melalui tema makanan dan minuman-
Ayo kita masak bersama!
KULINER DAN HARI RAYA

KURSUS ONLINE BUDAYADAN
 BAHASAINDONESIA *bagi* PENUTUR ASING/BIPA
 KJRI HAMBURGDANIKAT SPRACHENWERKSTATT



**SELAMAT
 IDULFITRI
 2021**

**MAAF LAHIR
 dan BATIN**

**IKAT Sprachenwerkstatt
 Hamburg**

CENDOL: MINUMAN ATAU MAKANAN?

AYO KITA SIMA RESEPINI!



Apabahan-bahan untuk membuat cendol?

Apakah perlu? Berapa banyak?

ADUK rata bahan cendol aduk-aduk sampai tidak bergerindil

MASAK dengan api kecil sampai kental bertekstur „molor“. Harus diaduk-aduk agar tidak gosong.

CETAK dengan cetakan cendol. Bentuklah cendol panjang panjang taruh ke baskom dengan air dingin/ air es.

SAJI, sajikan dengan es batu, kuah santan dan gula merah cair.
SELAMAT MENIKMATI!!


tepung beras?
 tepung kanji/tapioka?
 tepung terigu?
 tepung maizena?
 sirup?
 gula dan garam?
 pewarna makanan?
 air?

Sumber video Youtube: Chalistaa Kitchen <https://www.youtube.com/watch?v=ECwS-hPaYXg&t=3s>

CENDOL

**AYO BUAT URUTAN
 6 LANGKAH CARA MEMBUAT CENDOL INI !**

BAHAN



Untuk CENDOL:

- 1 liter air
- 120 gram tepung beras.
- 50 gram tepung kanji/ tapioka.
- 30 gram tepung maizena.
- Gula dan garam jika suka.
- Pasta pandan, atau pewarna makanan, hijau.

Sajikan dengan es batu, santan dan gula merah cair.
 Tambahan lain misalnya : Nangka, kolong kaling atau Tape Singkong

1. A. Dinginkan cendol di lemari es.
2. B. Bentuklah dengan cetakan cendol. Bentuk Cendol mirip „Spätzle“, panjang-panjang, masukkan cendol ke air dingin.
3. C. Sudah dingin? Sajikan dengan santan dan gula merah cair. Selamat menikmati !
4. D. Masukkan 500 ml air, aduk-aduk hingga larut, tidak bergerindil. Masukkan sisa air dan pewarna makanan . Kini sudah siap menjadi larutan hijau.
5. E. Panaskan larutan hijau dengan api kecil hingga kental. Aduk -aduk terus hingga teksturnya bagus.
6. F. Pertama-tama campur semua tepung di dalam panci, aduk rata. Jika suka, boleh campurkan gula dan garam.

1.  **2.**  **3.** 

MAKANAN dan KOSA KATA PENTING di HARI LEBARAN

4.  **5.** 

Makanan dan minuman tradisional

Tradisi baju baru

Memberi hadiah uang

THR
Tunjangan Hari Raya

Mengirim bingkisan lebaran

Mengirim makanan lebaran untuk tetangga

mudik

silaturahmi

maaf-maafan

saling memberi maaf

pulang kampung

halalbihalal

saling bermaafan

Maaf lahir dan batin

1.  **2.** 

3.  **4.** 

5. 

KETUPAT **LONTONG** **NASI?**

Ketupat, lontong atau nasi adalah makanan dasar dari bahan yang sama: beras. Mereka berbeda rupa dan punya arti yang berbeda dalam kehidupan tradisional di Indonesia. Di hari-hari raya, biasanya ketupat dan lontong dipilih sebagai makanan utama karena bisa disiapkan jauh hari dan cukup tahan lama. Lontong menggunakan daun pisang sedangkan ketupat memakai daun kelapa.

Lalampa

Ketupat

Lemper

Buras

lontong

Bacang

LEBARAN dan PANDEMI

Ayo kita lihat saran-saran ini.

Majelis Ulama Indonesia (MUI) mengimbau warga melaksanakan salat Idul Fitri di rumah bersama keluarga.



Saya sarankan untuk membeli baju lebaran secara online.

Tetap beri „THR“

AYO BERI SARANMU JUGA!

PATUHI ATURAN PSBB (PEMBATASAN SOSIAL BERSKALA BESAR)

JALANKAN PROTOKOL KESEHATAN 3M:
MEMAKAI MASKER, MENJAGA JARAK, MENCUCI TANGAN

Silaturahmi virtual

MASAKLAH MAKANAN KHAS UNTUK MEMBUAT HATI SENANG.

Konsulat Jenderal Republik Indonesia Hamburg Mubarak

Perayaan Idul Fitri 1 Syawal 1442 Hijriah

Halal Bi Halal Virtual KJRI Hamburg

Sambutan oleh **Ardian Wicaksono**
Konsul Jenderal RI Hamburg

Siraman Rohani oleh **Ust. Dr. Attabik Luthfi, MA**
Pembicara

"Hikmah Silaturahmi Idul Fitri"

Bekerjasama dengan
IIC (Indonesisches Islamisches Centrum) Hamburg & seluruh organisasi/keluarga muslim Indonesia di wilayah kerja KJRI Hamburg

Meeting ID: 832 6837 3875
Passcode: HBH130521

Kamis, 13 Mei 2021
Pukul 10.00 - 12.00 CEST

Indonesia in Hamburg | @indonesiainhamburg | Indonesia in Hamburg | indonesia-hamburg.de

Undangan Halalbihalal Virtual KJRI Hamburg

Buatlah kalimat tanya tentang undangan ini!

Blank space for writing questions about the invitation.