



**SEBAHAGIAN** daripada tetamu mengambil pelbagai juadah termasuk yang berasaskan daripada ubi kayu dalam Majlis Hari Raya Aidilfitri USIM di Nilai, Negeri Sembilan, semalam.

## Menu berasaskan ubi kayu jadi tarikan Majlis Hari Raya Aidilfitri USIM

**SEREMBAN 4 Ogos** - Menu berasaskan ubi kayu menjadi pilihan penganjur Majlis Hari Raya Aidilfitri Universiti Sains Islam Malaysia (USIM) Nilai, dekat sini.

Naib Canselor USIM, Prof. Datuk Dr. Musa Ahmad berkata, ada antara menu berasaskan ubi kayu itu dibuat olehnya sendiri sebagai mempopularkan makanan tradisional itu, selain mengimbuai kisah lampau berkaitan 'semangat ubi kayu' ini.

"Menu berasaskan ubi kayu ini jarang dihidangkan pada waktu ini, apatah lagi dalam makanan harian dan majlis keraian. Pada majlis hari raya ini, kita membawa kembali nostalgia ubi kayu dalam 12 juadah," katanya di USIM, Nilai dekat sini hari ini.

Tambahnya antara juadah itu ialah ubi 'ghetok' (makanan ringan) dan 'klemet' ubi (lepat ubi) yang disediakan secara bergotongroyong bersama isterinya dan kakitangan Jabatan Keselamatan USIM.

"Menu berasaskan ubi kayu yang hampir pupus dikenali sebagai 'thewol' juga turut disediakan. "Juadah 'thewol' ini mengambil



**Generasi kini khususnya orang muda mungkin sudah tidak mengenali makanan tradisi ini. Justeru itu salah satu cara mengenalkan mereka dengan makanan tradisi masyarakat kita yang tidak kurang enaknyalah melalui majlis sambutan hari raya ini."**

**DR. MUSA AHMAD**  
Naib Canselor USIM

masa untuk disediakan kerana ubi kayu perlu diracik halus dan dijemur kering terlebih dahulu sebelum diadun dengan beberapa bahan lain ternyata mempunyai rasa yang unik dan sedap.

"Masyarakat dahulu amat kreatif dan berinovasi dalam mempelbagaikan pelbagai jenis makanan hanya dengan berasaskan ubi.

"Generasi kini khususnya orang muda mungkin sudah tidak mengenali makanan tradisi ini. Justeru itu salah satu cara mengenalkan mereka dengan makanan tradisi masyarakat kita yang tidak kurang enaknyalah melalui majlis sambutan hari raya ini" jelasnya lagi.

Majlis sambutan hari raya itu berlangsung di Dewan Tuanku Canselor USIM dan telah dihadiri hampir 3,000 tetamu. Selain makanan berasaskan ubi kayu, menu seperti nasi kerabu, mi bandung, sate, kuih muih, laksa, cendol, nasi briyani, buah-buahan, nasi dagang, bihin sup dan nasi Arab, turut dihidangkan.

Juga terdapat buah-buahan tempatan termasuk durian disajikan kepada tetamu.

Majlis kali ini turut dimeriahkan dengan kehadiran Pengerusi Lembaga Pengarah Universiti, Prof. Emeritus Tan Sri Dr. Abdul Shukor Hj Husin.