

Ubi kayu sajian rumah terbuka USIM

UNIVERSITI Sains Islam Malaysia (USIM), Negeri Sembilan menampilkan kelainan apabila menghidangkan juadah berasaskan ubi kayu pada sambutan Majlis Aidilfitri yang diadakan di universiti itu baru-baru ini.

Lebih menarik, kesemua 12 menu istimewa itu disediakan menggunakan air tangan Naib Canselor USIM, Prof. Datuk Musa Ahmad.

Antara menu yang disediakan termasuklah juadah tradisi masyarakat Jawa iaitu getuk, klemet dan thewol, salah satu makanan berasaskan ubi kayu yang hampir

pupus.

Thewol, misalnya mengambil masa agak lama untuk disediakan memandangkan ubi kayu perlu diracik halus dan dijemur sehingga kering sebelum diadun dengan beberapa bahan. Ia ternyata memberikan rasa unik dan sedap dimakan.

Menurut Musa, menu berasaskan ubi kayu jarang dihidangkan sebagai juadah harian mahupun pada majlis keraian pada masa kini sekali gus mencetus inspirasi kepada beliau untuk mempopularkan makanan itu kepada tetamu khususnya kakitangan dan pelajar USIM.

“Saya dapati masyarakat dahulu amat kreatif dan berinovasi dalam mempelbagaikan menu makanan berasaskan ubi kayu.

“Golongan muda kini mungkin sudah tidak mengenali makanan-makanan tradisi ini. Saya mengambil inisiatif untuk memperkenalkan makanan tradisi masyarakat kita kepada orang ramai,” katanya.

Selain itu, majlis selama tiga jam bermula pukul 9 pagi itu turut menghidangkan lebih 20 jenis juadah lain antaranya nasi kerabu, mi bandung, sate, kuih-muih, laksa, cendol, nasi beriani, buah-buahan, nasi dagang, bihun sup dan nasi Arab.



SEBAHAGIAN tetamu mengambil makanan pada majlis Hari Raya Aidilfitri Universiti Sains Islam Malaysia di Nilai, Negeri Sembilan.