

BIPA TEMATIKAT



Ayo, kita
masak
bersama

...

**MAKANAN
dan MINUMAN
UNTUK HARI SPESIAL**

Dyah Narang-Huth

SERI MATERI AJAR

IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG

BIPA EDISI SPESIAL - MASAK UNTUK HARI RAYA IDUL FITRI



**FAVORITKU:
KUE TAR
COKLAT**

Sewaktu
kecil ...



**NASI TUMPENG
BUATAN ISTRIKU
SANGAT ISTIMEWA**

Setelah
dewasa...



**FAVORITKU:
MAKANAN
ITALI**

Sejak kecil
hingga
dewasa ...

**FAVORIT SAYA
YANG INI**

**INI
MAKANAN
FAVORITKU:**

**SAYA
VEGETARIAN,
SAYA SUKA INI. ...**



Sewaktu kecil saya tidak suka daging,
setelah dewasa saya jadi penyuka Ayam
bakar,

Sewaktu kecil makanan favorit saya
Pizza setelah dewasa saya jadi penyuka
makanan Jepang: Sushi.



BEBEK PANGGANG

ULANG
TAHUN

NASI TUMPENG

SUP

LEBARAN

TELUR HIAS

KETUPAT

SYUKURAN

MIE GORENG

SOSIS

ROTI

PASKAH

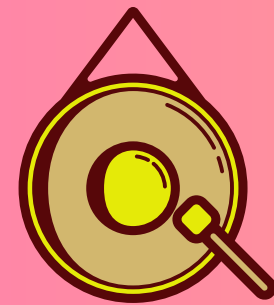
PERNIKAHAN

IKAN ...

SATE

NATAL

TAHUN
BARU



**APAKAH KAMU
PUNYA MENU
FAVORIT SPESIAL
UNTUK HARI
SPESIAL?**

**BERAPA SERING
KAMU BISA
MENIKMATI
MAKANAN SPESIAL
ITU?**

**Ya, kalau saya ulang
tahun. Ibu saya
membuat nasi
tumpeng!**

**Ya, kalau saya ulang
tahun. Ada kue
ulang tahun buatan
istri saya.**

**Setahun sekali, di hari
Idul Fitri saya membuat
ketupat dan opor ayam.
Teman-teman saya
datang ke rumah saya.**

**Tiap hari Natal saya
makan "Racklett"
bersama keluarga saya.**

**Setahun sekali di KJRI
Hamburg, hari Idul Fitri,
saya makan makanan
spesial Idul Fitri.**

**Aku kangen
makan "ketupat"
di Hamburg**

**Karena tidak ada ketupat
di Hamburg, saya
membawa janur, daun
kelapa yang masih muda
untuk membuat kulit
ketupat.**



REBUS

BAKAR

IRIS

GEPREK

TUMIS

POTONG

TUANG

PANGGANG

KUKUS

SIRAM

CINCANG

DIDIH

GORENG

SARING

RENDAM

MATANG

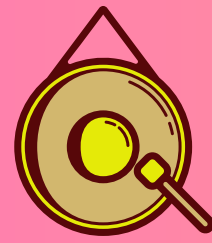
sdt
sdm

lt
ml

gr
kg

siung
ruas

botal
bungkus
kaleng



KETUPAT

Aku suka ketupat, untukku ketupat makanan spesial karena kebanyakan orang tidak memasak ketupat sebagai makanan sehari-hari.



LONTONG

Aku lebih suka lontong dibandingkan ketupat karena lontong memiliki warna dan aroma khas daun pisang,



NASI

Nasi adalah favoritku sebagai makanan sehari-hari. Untuk lebaran, aku lebih suka nasi panas, lontong dan ketupat juga enak, tetapi tidak dimakan panas-panas.



SAYUR LABU SIAM SANTAN
paling cocok untuk menu
lebaran. Bisa dimakan
dengan ketupat, lontong,
mau pun nasi.

SAYUR LABU SIAM SANTAN



BAHAN-BAHAN

- 1 buah labu siam, kupas, iris korek api
- Tahu/Tempe, potong kotak-kotak
- 2 buah wortel, iris korek api
- Seruas lengkuas, geprek
- 1 batang sereh, geprek
- 3 lembar daun salam
- 1 sdt gula pasir
- 300 ml santan kental
- 1 liter santan cair
- Garam secukupnya

HALUSKAN BUMBU INI

- 8 cabe merah keriting
- 4 cabe rawit merah
- 8 bawang merah
- 4 bawang putih
- 2 butir kemiri sangrai
- 4 cm kunyit, bakar
- 1 batang sereh ambil bagian putihnya saja

CARA MEMBUAT

1. Pertama tumis bumbu halus dan daun-daunan sampai harum dan bumbu matang
2. Tuangkan santan cair, masak sampai mendidih dan empuk
3. Kemudian masukkan tahu/tempe, wortel dan labu siam, bumbu dengan gula, garam
4. Setelah sayuran empuk, tuangkan santan kental
5. Masak sampai mendidih sambil terus diaduk
6. Jika sudah matang, angkat dan sayur labu siam santan siap disajikan

**SELAMAT
MAKAN!**



**Ini makanan
favoritku:
Semur Betawi**

**Resepnya tidak
sulit. Ayo kita
masak bersama!**

BUDI,
HAMBURG

RESEP SEMUR BETAWI

BAHAN-BAHAN

1 kg daging sapi
5 siung bawang putih
5 siung bawang merah
3 butir kemiri
Secukupnya ketumbar bubuk
2 sdm lada butir
1 ruas jahe
Lengkuas sebesar jempol, digeprek.
1 batang sereh
2 lembar salam
Secukupnya, kayu manis
Secukupnya, biji pala
Secukupnya, kecap
1 sdt garam
Secukupnya bawang goreng, untuk taburan
Minyak goreng secukupnya untuk menumis

CARA MEMASAKNYA:

1. Pertama-tama haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, jahe, ketumbar, lada, pala.
2. Setelah semua halus geprek lengkuas, sereh, salam dan kayu manis. Sisihkan.
3. Tumis bumbu halus hingga harum dan setengah matang.
4. Masukkan irisan daging sapi, aduk-aduk hingga tercampur rata dan warnanya agak kecoklatan.
5. Lalu masukkan kecap, garam. Pilih kecap manis yang kental dan pekat. Aduk kembali, diamkan sampai air daging menyusut.
6. Tambahkan air, aduk-aduk dan rebus kembali sampai daging empuk.
7. Setelah daging empuk dan kuah sedikit menyusut angkatlah.
8. Hidangkan dengan taburan bawang goreng.
9. Bagi yang suka pedas, bisa dimakan dengan sambal mentah.



IKATAgentur/Hamburg



CanvaPro/Ika Rahma



CanvaPro/Tyas Indayanti

SELAMAT MAKAN!
Kamu mau semur daging atau semur vegetaris?
Mau pakai lontong atau ketupat?

MAKANAN SPESIAL HARI LEBARAN



Von 3268zauber - Eigenes Werk, CC BY-SA 3.0,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=4298187>

Saat aku kuliah di Hamburg, aku sering sekali **kangen** pada masakan khas Sunda., Jawa Barat. **Karena** itu, **kalah** ada pesta Indonesia, aku **senang** bisa makan **hidangan** Indonesia.

Pesta yang sangat aku **tunggu** salah satunya adalah pesta Idul Fitri atau Lebaran. Ada makanan spesial, ketupat atau lontong yang dimakan **dengan** aneka lauk pauk **istimewa** seperti semur, rendang, opor, **dan** sayuran yang khas.

Selain makanan besar, ada juga makanan kecil dan kue.kue kering khas lebaran, misalnya: Kue **Nastar**, kue **Kastengel**, kue Putri Salju. Kue-kue basah juga enak: Dodol, Tape Uli, Wajik ... semuanya enak.

Selama beberapa hari aku menikmati hidangan lebaran ini **bertamu** ke rumah-rumah **teman-teman** yang berasal dari Indonesia.

- 1.jika
- 2.rindu
- 3.gembira
- 4.ketika
- 5.nanas
- 6.berkunjung
- 7.nanti
- 8.masakan
- 9.spesial
- 10.keju
- 11.serta
- 12.kawan-kawan
- 13.pakai
- 14.asalnya





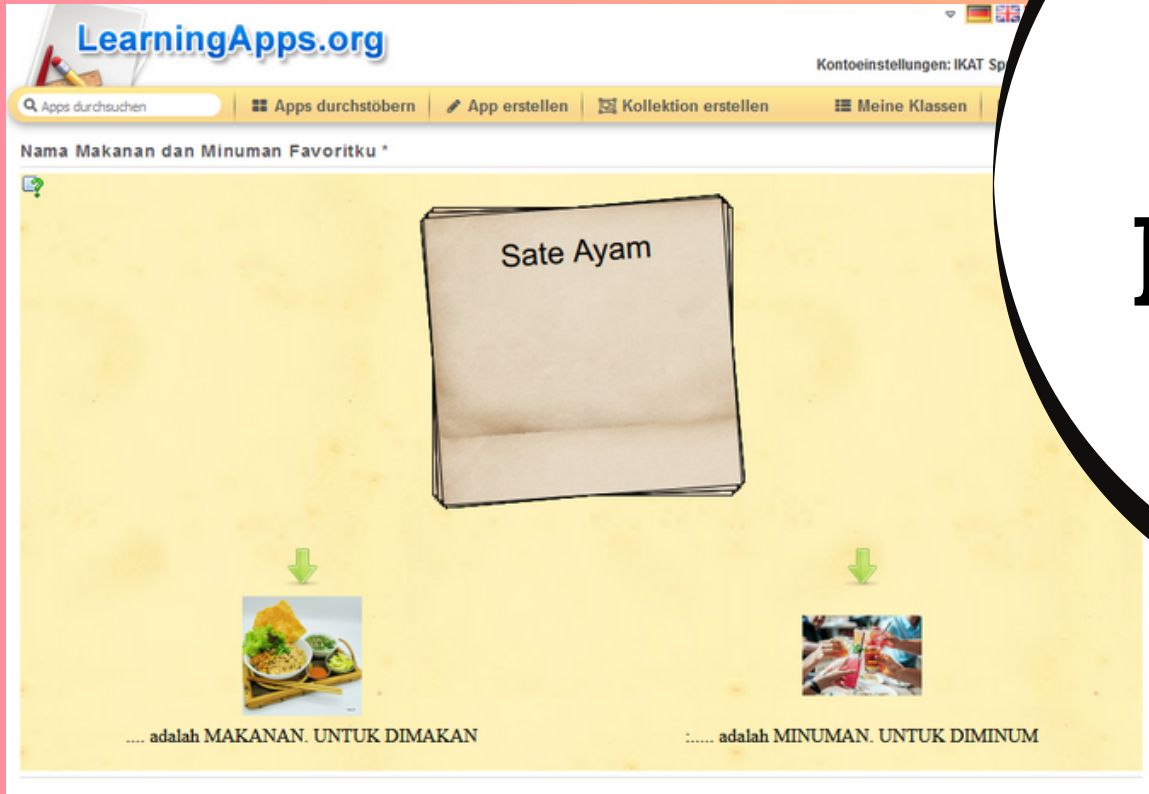
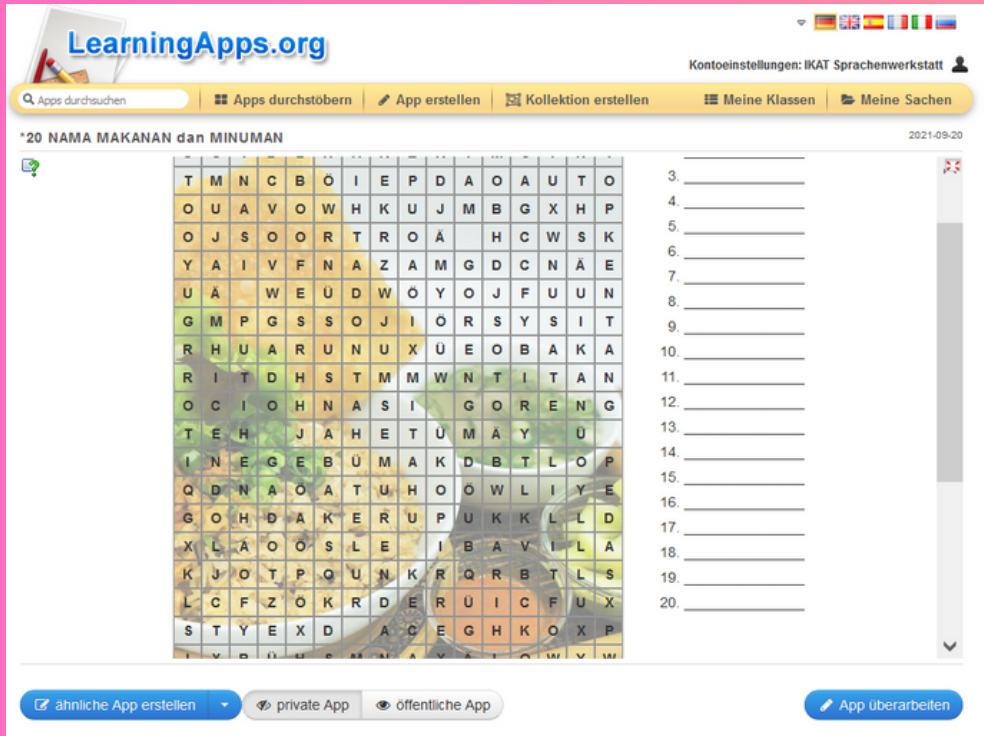
Aku Budi teman kerja Ali di Hamburg. Hari ini hari Lebaran, tetapi kami harus bekerja. Lusa, hari Sabtu, baru aku akan datang ke acara silaturahmi di rumah keluarga Ali dan Lina. Acara silaturahmi lebaran ini dimulai pada pukul 13 sampai malam. Kami bisa bertemu banyak teman-teman dan merayakan hari lebaran bersama. Aku senang sekali, karena aku tahu, pasti Ali membuat lontong dan semur kesukaanku, semur khas Betawi.

Semur Betawi adalah makanan yang sangat aku rindukan, karena makanan ini selalu ada di pesta keluarga di Jakarta. Anita, pacarku, juga senang datang ke malam silaturahmi ini. Di pesta ini juga banyak makanan vegetaris yang ia sukai: Gado-gado, dan makanan kesukaannya tahu dan tempe.

1. Lebaran jatuh pada hari apa?
2. Mulai pukul berapa pesta tersebut?
3. Makanan apa yang Budi dan Anita sukai?
4. Mengapa Budi merindukan makanan tersebut?
5. Mengapa Ali dan Lina membuat acara silaturahmi?

Tulis cerita tentang makanan dan minuman
yang kamu coba di pesta lebaran!





"Selamat
berlatih di
Learning Apps."

IKAT
SPRACHEN
WERKSTATT

Terima Kasih



**SELAMAT MASAK
HIDANGAN
SPESIAL**

Dyah Narang-Huth
SERI MATERI AJAR

IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG