



**SELAMAT
IDULFITRI
2021**

**MAAF LAHIR
dan BATIN**

**IKAT Sprachenwerkstatt
Hamburg**

CENDOL: MINUMAN ATAU MAKANAN?

AYO KITA SIMARRESEPINI!



ADUKkrata bahan cendol aduk-aduk sampai tidak bergerindil

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

CETAKdengancetakan cendol Bentuklah cendol panjang panjang taruh ke baskom dengan air dingir/ aires.

tepung beras?
tepung kanji/tapioka?
tepung terigu?
tepung maizena?
sirup?
gula dan garam?
pewarna makanan?
air?
SAJI, sajikan dengan es batu kuah santan dan gula merah cair.
SELAMAT MENIKMATI!

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

CENDOL

BAHAN



Untuk CENDOL:

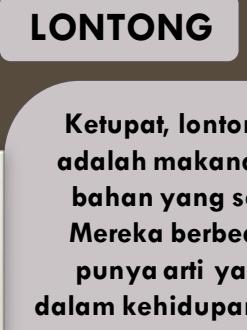
- 1 liter air
- 120 gram tepung beras.
- 50 gram tepung kanji/ tapioka.
- 30 gram tepung maizena.
- Gula dan garam jika suka.
- Pasta pandan, atau pewarna makanan , hijau.

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

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

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.

			Makanan dan minuman tradisional
MAKANAN dan KOSA KATA PENTING di HARI LEBARAN			Tradisi baju baru
mudik	silaturahmi	maaf-maafan	Memberi hadiah uang
pulang kampung	halalbihalal	saling bermaafan	THR Tunjangan Hari Raya
			Mengirim bingkisan lebaran
			Mengirim makanan lebaran untuk tetangga
			saling memberi maaf
			Maaf lahir dan batin

			KETUPAT	LONTONG	NASI?
			Ketupat	Lemper	Buras
Lalampa	Iontong	Bacang	<p>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.</p>		

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.

Silaturahmi virtual

MASAKLAH MAKANAN KHAS UNTUK MEMBUAT HATI SENANG.

Tetap beri „THR“

AYO BERI SARANMU JUGA!

PATUHI ATURAN PSBB (PEMBATASAN SOSIAL BERSKALA BESAR)

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



Konsulat Jenderal Republik Indonesia
Hamburg

Mubarak

Perayaan Idul Fitri | 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 Silaturrahmi 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!

[Empty text area for question 1]

[Empty text area for question 2]

[Empty text area for question 3]

[Empty text area for question 4]

[Empty text area for question 5]

[Empty text area for question 6]