



KANTANGAN USM mengambil peluang mencuba menu ubi yang dihidangkan Pejabat Nab Canselor.

Nilai: Sebanyak 12 juadah berasaskan ubi kayu disajikan kepada 3,000 warga kampus dan tetamu yang berkunjung pada Sambutan Aklifitri Universiti Sains Islam Malaysia (USIM) di sini, kelmarin.

Lebih menyeronokkan apabila juadah itu turut disediakan Naib Canselor USIM sendiri Prof Datuk Dr Musa Ahmad.

Musa berkata, ubi kayu adalah menu tradisi masyarakat Jawa dan jarang dihidangkan sebagai juadah harian, sebaliknya hanya disediakan pada majlis keramaian.

"Jadi, kami mengambil inisiatif mencipta kelainan dengan menghasilkan jua-

USIM gotong-royong sedia 12 juadah ubi kayu

dah berasaskan ubi kayu. Antaranya 'ghetok' dan 'klemet' dengan juadah disediakan secara gotong-royong membabitkan kakitangan jabatan Keselamatan USM.

"Menu berasaskan ubi kayu yang hampir pupus dikenali sebagai 'thewol' turut disediakan. 'Thewol' mengambil masa agak lama untuk disiapkan kerana ubi kayu perlu potong halus dan dijemur hingga kering sebelum diadun bersama beberapa bahan lain.

"Masyarakat dulu amat

kreatif dan berinovasi dalam mempelbagaikan jenis makanan berasaskan ubi. Generasi kini khususnya golongan muda mungkin sudah tidak mengenali makanan tradisional ini," katanya ketika menghadiri sambutan itu di Dewan Tuanku Canselor USM.

Pada majlis itu, lebih 20 juadah disediakan pelbagai jabatan antaranya nasi kerabu, mi bandung, sate, kulh, laka, cendol, nasi briyani, buah-buahan dan nasi dagang.