

## The Taste of Gamelan Bracket 4

Listen to the music: <https://www.youtube.com/watch?v=29fsMPxd1c>

Lancaran Ris-irisan Telå Slendro Sångå (Slices of Cassava)

→ Ldr Bibi Tumbas Timun Slendro Sångå (Aunty Buys Cucumber)

### Ris-irisan Telå

Ris irisan telå

Lå lå lå, madu sale-lé-lé-lé manuké pondhang  
uniné kuk engkukan uniné kuk engkukan  
uniné engkuk engkukan.

Slices of cassava

Madu sale [honey, sun-dried banana slices] is another name for *pondhang* [the golden oriole bird.]  
It sings chirp, chirp, chirp, chirp.

### Kue klepon

#### Bahan-bahan

tepung ketan 100 gram  
ubi ungu/ ubi jalar biasa 250 gram  
gula merah 50 gram  
air hangat 75 cc  
garam secukupnya  
kelapa yang diparut 100 gram dan beri tambahkan garam sedikit.

#### Cara Membuat

Kukus ubi jalar ungu, lalu haluskan.

Selanjutnya, campurkan ubi tadi dengan tepung ketan dan air hangat, lalu aduk rata hingga bahan menjadi halus dan kalis.

Ambil adonan setengah sendok, lalu isi adonan dengan gula merah, bentuk menjadi bulat, lakukan hingga adonan habis.

Panaskan air sampai mendidih, dan masukkan adonan kue klepon yang sudah dibulatkan tadi ke dalamnya, tunggu sampai kue klepon matang dan mangambang.

Angkat kue klepon dan tiriskan.

Untuk pelengkap, parutan kelapa tadi dikukus dan ditambah garam hingga matang, lalu angkat.

Klepon yang sudah anda tiriskan tadi gulingan pada kukusan parutan kelapa, dan kue klepon ubi jalar yang enak dan sederhana siap untuk disantap.

#### Kosa kata

**aduk** – stir, beat, mix

cukup → **secukupnya** – sufficient,  
adequate, to taste

didih → **mendidih** – boil

**kelapa** – coconut

**kukus** – steam

**parut** – grate

santap → **menyantap** – eat, partake of

**tepung ketan** – glutinous rice flour

**ubi jalar** – sweet potato

**ubi ungu** – purple sweet potato



Photo: Buset

## Bibi Tumbas Timun

Bibi bi tumbas timun,  
Kèngkènané mbok gondhang Tanurejá.  
Murmeg murmå untuné kenå dipråðå.  
Murmeg murmå lambéné kenå dirèndå.  
Bibi bi tumbas timun - sigar mawon.

Aunty buys cucumber,  
Sent on errands by Mrs Tanurejá.  
You can plate her tooth with gold.  
You can embroider her lips.  
Aunty buys a cucumber – just half of one.

### Sayur Asem Kacang Merah dan Timun

#### Bahan-bahan (4 porsi)

- 250 gram kacang merah
- 1 buah timun
- 1 sdm asam jawa
- 3 siung bawang merah, kupas, iris tipis
- 5 cm lengkuas, kupas, memarkan
- 1 lembar daun salam, robek kasar
- 1 sdt garam
- 2 sdt gula merah, sisir halus
- 1/2 sdt terasi bakar
- 1000 ml air untuk kuah

#### Cara Membuat

Rebus kacang merah sampai lunak. Tiriskan, buang air bekas rebusan.  
Timun belah dua memanjang, lalu potong-potong ukuran tebal 2 cm. Sisihkan.  
Didihkan 1000 ml air, masukkan asam, bawang, daun salam, lengkuas, gula merah, terasi dan garam. Aduk sampai tercampur rata.  
Tambahkan kacang merah, masak kurang lebih 3 menit atau sampai bumbu meresap.  
Tambahkan timun, aduk sebentar. Angkat.  
Hidangkan.

#### Kosa kata

- asam jawa – tamarind
- daun salam – a leaf (like a laurel or bay leaf), used in cooking
- didih → mendidihkan – boil something
- kacang merah – kidney bean
- kuah – broth, gravy
- lunak – soft (food, etc)
- robek kasar – coarsely torn
- sisihkan – put to one side
- terasi – shrimp paste
- timun – cucumber

