

40 setempat

26-08-2017

"Saya sentiasa berselawat ketika membuat kuih sebagai tanda keikhlasan yang lahir dari hati
Zaharah Idris



HARIAN METRO
Foto: ALIFIAH WATIYA



Amran Yafiya
am@hmetro.com.my

Kuala Pilah

Kebanjiran pelbagai kuih moden pada masa kini tidak mengugat legasi kuih tradisional yang diusahakan sejak puluhan tahun lalu.

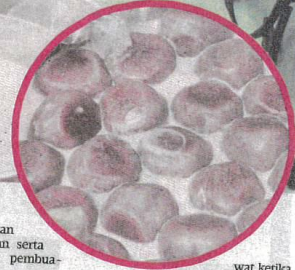
Malah, hasil kerja tangan diusahakan mampu bertahan sehingga kini dengan resipi istimewa menjadi turun temurun tanpa perubahan.

Pembuat kuih tradisional, Zaharah Idris berkata, dia mampu menyediakan lapan jenis

ZAHARAH membungkus kuih koci menggunakan daun pisang.

RESIPI ZAHARAH

Warga emas kekalkan penggunaan bahan dan cara pembuatan tradisional sejak 50 tahun lalu



JUHARA Abu Samah memasukkan santan ke dalam kuih sopang atau dikenali sebagai badak berendam (gambar kecil) sebelum dikukus.

kuih tradisional pada satu masa ter- masuk menerima tempahan orang ramai.

Warga emas berusia 79 tahun yang mengusahakan perniagaan itu sejak 50 tahun lalu berkata, antara kuih tradisional dihasilkan

FAKTA

Antara kuih tradisi dihasilkan ialah kuih koci, apam, tepung beras, talam, talam pulut dan kasui

adalah

kalkan bahan serta cara pembuatan.

"Bagaimanapun, saya terpaksa menggunakan dapur gas untuk membakar serta mengukus kuih berbanding dapur kayu," katanya ketika ditemui di rumahnya di Kampung Kuala Jempoh, di sini.

Selain itu, Zaharah berkata, dia sentiasa bersela-

wat ketika membuat kuih sebagai tanda keikhlasan yang lahir dari hatinya.

"Inilah antara rahsia mengapa kuih saya sentiasa digemari. Selawat membuktikan keikhlasan kita memberi makan kepada orang lain selain membantu diri menjadi sihat," katanya.