

Sarkina Bt Mat Saad @ Shaari

From: UUM CORPORATE COMM.
Sent: Wednesday, August 7, 2019 11:31 AM
To: UUM - All Staff; UUM - All Students
Subject: Gelaran Raja Gulai Kawah Milik UUM – Makanan Warisan Kedah Kembalikan Nostalgia



UUM Corporate Comm.
Universiti Utara Malaysia

07 OGOS 2019 / 06 ZULHIJAH 1440H
=====

"UUM : UNIVERSITI PENGURUSAN TERKEMUKA"
(THE EMINENT MANAGEMENT UNIVERSITY)

Oleh: Siti Fatimah Abdullah

GELARAN RAJA GULAI KAWAH MILIK UUM – MAKANAN WARISAN KEDAH KEMBALIKAN NOSTALGIA



UUM ONLINE: Bertanjak bak pendekar, segak dalam persalinan Baju Melayu Teluk Belanga, bersampin, manis berbaju Kedah dan menggunakan tulisan jawi.

Teknik memasak turun temurun dengan kombinasi hebat penggunaan teknologi dan tradisional menghasilkan hidangan hebat yang memikat selera, aromanya yang harum semerbak tanpa menghilangkanan rasa autentik Gulai Kawah Daging Riyas Pisang Seri Sintok itu sendiri.

Tarikan dan keunikan yang ditampilkan meledakkan kemenangan buat 3 staf Pusat Pengajian Pengurusan Pelancongan, Hospitaliti dan Acara (STHEM), Universiti Utara Malaysia (UUM) dalam 1st Kedah Internatioanal Culinary Competition 2019 (KEDCC'19) di Amanjaya Sungai Petani, Kedah baru-baru ini.

Muhamad Shah Kamal Ideris, Siti Aminah Hasbullah dan Norhafizi Nordin dinobatkan sebagai Raja Gulai Kawah yang mengembalikan nostalgia di zaman silam sekali gus membawa pulang pingat emas, piala pusingan, wang tunai RM1,000.

“Pertandingan ini diadakan untuk mencungkil bakat dalam seni masakan gulai kawah utara dan kami mempertaruhkan resepi warisan asli Kedah menggunakan bahan masakan tempatan seperti rias pisang, serbuk kari daging dan tulang lembu,” ujar Kamal yang juga pensyarah kulinari.

Jelasnya, berkonsepkan warisan melayu persembahan makanan menyerlahkan keunikan apabila menggunakan tulisan jawi untuk menulis resepi demi memartabatkan tulisan jawi yang semakin dilupakan generasi muda.

“Untuk mengelakkan batang pisang menjadi hitam, batang pisang itu perlu dilumur dengan kunyit terlebih dahulu. Teknik memasak turun temurun dan cara persembahan makanan memberi kelebihan kepada kumpulan kami,” kongsinya berkongsi tips.

Sementara itu, Guru Katering, Siti Aminah Hasbullah berkata, pertandingan gulai kawah ini julung kali dipersembahkan dalam pertandingan ini selain menampilkan kategori makanan rakyat seperti Cabaran Pulut Kuning, Pek Nga dan Kari Ikan dan Kuih Talam.

Pencarian Raja Gulai Kawah ini merupakan kemuncak acara dalam KEDCC 2019, yang mencari set masakan gulai kawah terbaik dari segi rasa, persembahan dan persediaan.

“Penjurian ini telah dilakukan secara profesional menggunakan rubric pemarkahan profesional dan yang pertama diadakan di Malaysia.

“Alhamdulillah ini kali pertama saya sertai pertandingan yang memberi pengalaman berharga dan bersyukur apabila diumumkan sebagai pemenang walaupun persediaan yang dibuat dalam masa singkat dan saingan sengit.

“Lucunya, saat akhir sebelum menyertai pertandingan, apabila dimaklumkan oleh ahli kumpulan bahawa saya kena pakai baju Kedah untuk memenuhi tema, kelam kabut keluar mencari di kedai-kedai nasib baik ada dijual di Pekan Rabu Alor Setar,” katanya.

Menurut Norhafizi Nordin, KEDCC 2019 menarik penyertaan dari negara India dan Indonesia selain Chef dari industri perhotelan, pengusaha katering dan pelajar kulinari dari pelbagai universiti.

Banyak perkara yang ditimba misalnya belajar petua masakan melayu daripada juri dan chef profesional semoga pertandingan sebegini dapat diteruskan demi memartabatkan makanan warisan

“Kami mengucapkan ribuan terima kasih atas sokongan yang tidak berbelah bahagi daripada Dekan STHM, Dr. Johan Afendi Ibrahim, pihak pengurusan STHM, warga kampus,” luahnya.

Beliau berharap dengan kejayaan dalam pertandingan kulinari seumpama ini dapat membakar semangat untuk mara ke pertandingan seterusnya dan dijadikan pemangkin bagi menggalakkan penyertaan daripada pelajar Program Sarjana Muda Pengurusan Hospitaliti kelak.



Please consider the environment before printing this e-mail



Universiti Utara Malaysia Official Website <http://www.uum.edu.my>

Disclaimer: This e-mail (including any attachments) may contain confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, distribution, printing, copying or use of this e-mail is strictly prohibited. If you have received this e-mail in error, please notify the sender or Universiti Utara Malaysia (UUM) immediately and delete the original message. Opinions, conclusions and other information in this e-mail that do not relate to the official business of UUM and/or its group of companies shall be understood as neither given nor endorsed by UUM and UUM accepts no responsibility for the same. All liability arising from or in connection with computer viruses and/or corrupted e-mails is excluded to the fullest extent permitted by law.