

Get Free Majalah Jadul Free Download Pdf

SUAMIKU JADUL SUAMIKU JADUL SEASON 4 Kue Pastry Jadul Tetap Populer Seri Penganan Jadul Tetap Favorit: Sup Seri Penganan Jadul Tetap Favorit: Kletikan Seri Penganan Jadul Tetap Favorit - Roti Seri Penganan Jadul Tetap Favorit: Steak SUAMIKU JADUL SESION 2 Seri Penganan Jadul Tetap Favorit: Skotel Manis & Gurih 100 Tebakan Jadul Dan Gaul Seri Penganan Jadul Tetap Favorit - Minuman Hangat & Dingin Humor Gaul Yang Ngga` Jadul Merek Jadul dan Kerawanan Generasi Ketiga Seri Penganan Jadul Tetap Favorit: Aneka Es Kreasi Roti Kompyang Kue Jadul Layak Jua Seri Penganan Jadul Tetap Favorit: Kue Kering Seri Penganan Jadul Tetap Favorit: Salad & Dessert Seri Penganan Jadul Tetap Favorit: Bolu & Cake Seri Penganan Jadul Tetap Favorit: Kue Kecil Manis Gaya Eropa Seri Penganan Jadul tetap Favorit: Jajan Pasar dari Ubi, Singkong, & Seri Penganan Jadul Tetap Favorit: Puding BALI JADUL (BALI JAMAN DULU): Petualangan ke Masa Lalu Bali Bersama I Made Putra Suganda Jadul al-ayyam Suluh Long Beach Artists Seri Penganan Jadul Tetap Favorit: Snack Gurih Belajar menjadi jadul Suamiku Jadul 5 SUAMIKU JADUL SESION 3 Journal of West Asian Studies Official Baseball Annual Doroymon Koleksi komik Indonesia jadul Gaul Jadul Koleksi komik Indonesia jadul Ummi 50 tokoh Islam liberal Indonesia Media dakwah Humor gaul yang ngga' jadul Alchimia asiatică

Seorang bapak berniat membeli semangka dari seorang pedagang di pasar. Dengan jaminan si pedagang bahwa semangkanya berwarna merah. bapak tersebut membelinya kemudian dibawa pakai motor. Di tengah jalan. terjadi sesuatu yang tidak diinginkan sehingga semangka tersebut jatuh dan pecah. Ternyata warnanya masih belum merah benar alias masih muda. Dengan geram bapak tadi balik ke penjualnya.

Pembeli: "Ternyata sampeyan ini penipu. Katanya semangkanya merah, ternyata masih putih begini." Dengan tenang si penjual bertanya, "Kok bisa pecah seperti ini tadi kenapa, Pak?" Pembeli: "Jatuh dari motor!!" Penjual: "Kayaknya semangkanya kaget Pak, jadi pucet deh". Parlin ternyata tak bisa lepas dari masa lalu. Rara seolah-olah menghantuinya sepanjang hidup. Parlin sampai mau donorkan hatinya untuk Rara yang sakit kanker hati. Bagaimana sikap Nia? "Saat udara panas, kita biasanya mencari minuman dingin dan menyegarkan. Banyak minuman dingin atau es yang kemudian menjadi favorit kita di masa kecil. Namun saat ini agak susah ditemui, karena tergeser dengan jajanan yang lebih moderen. Aneka minuman dingin atau es tempo dulu ini umumnya menggunakan sedikit bahan dan mudah pembuatannya. Walau demikian, cita rasanya mampu menghilangkan rasa dahaga kita. Selain itu, bahan campuran aneka es ini sangat beragam sehingga dapat membantu melengkapi asupan gizi. Beberapa jenis es juga menggunakan buah-buahan segar sebagai bahan campurannya. Selain memberi tesktur pada es, jenis bahan makanan ini kaya vitamin dan mineral yang bermanfaat bagi tubuh. Jadi, tidak hanya menyegarkan tubuh, es atau minuman dingin ini juga baik untuk pencernaan, mengembalikan ion tubuh, dan mengembalikan energi kita. Itu sebabnya, minuman dingin yang manis ini baik diminum saat cuaca panas atau untuk minuman segar buka puasa. Memang, beberapa jenis es dan bahan pembuatnya ada yang dapat kita beli dalam bentuk siap santap atau siap pakai. Namun, kadang kita ragu untuk menikmatinya terkait bahan-bahan yang digunakan dan tingkat kebersihannya. Nah, agar dapat menikmati es yang segar tanpa rasa cemas, mengapa kita tidak membuat cincau, agar-agar, atau tape sendiri? Kita dapat meminimalkan penggunaan bahan tambahan makanan kimia, dan tentu saja lebih terjamin kebersihannya. Buku ini menyajikan 22 resep es tempo dulu yang lezat, dapat disajikan saat acara kumpul-kumpul keluarga yang santai atau acara-acara khusus seperti arisan, pengajian, atau bahkan pernikahan. Hmm.... segarnya!" "Sup dengan aneka

tampilan, tekstur, dan rasa sudah dikenal sejak dulu sebagai hidangan penyegar yang biasa dinikmati di awal deretan menu. Umumnya, sup disajikan dalam keadaan panas, walau ada juga yang disajikan dingin. Secara umum, sup adalah suatu masakan cair yang cairannya dapat diperoleh dari air, kaldu, susu, atau santan. Bahan cair, terutama kaldu, merupakan bahan utama dalam pembuatan sup, sehingga kualitasnya akan menentukan cita rasa sup. Kaldu ini didapat dari proses perebusan daging, ayam, ikan, tulang, dan sayuran. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat sup ini biasanya sederhana, namun memegang peranan penting untuk hasil akhir yang memuaskan. Bahkan, di beberapa negara Asia, sup dianggap sebagai tonik kesehatan atau obat penting pembangkit energi dan mengembalikan kebugaran tubuh. Jadi, pilihlah selalu bahan-bahan yang segar dan bermutu baik. Buku ini menyajikan 22 resep sup yang beberapa di antaranya mungkin sudah menjadi favorit keluarga Anda sejak dulu. Membuatnya mudah, namun sehat dan lezat." "Puding adalah makanan yang terbuat dari susu, gula, air, dicampur dengan telur, tepung, agar-agar, atau gelatin, agar bentuknya menjadi padat. Karena cita rasanya yang manis dan segar, puding biasa disajikan sebagai makanan penutup. Makanan yang menggoda selera ini, sudah akrab dilidah dan disukai oleh semua kalangan, sejak jaman dulu. Bahkan jenis puding tertentu tetap menjadi favorit hingga saat ini. Proses membuat puding dapat dilakukan dengan bermacam cara, yaitu direbus, dipanggang, atau dikukus. Puding sangat mudah dibuat, dan sangat mudah dipadukan dengan berbagai jenis makanan lain. Buku ini menyajikan 22 resep puding tempo dulu yang hingga kini tetap menjadi favorit. Cara membuatnya sederhana, bahannya mudah didapat, tentu saja cita rasanya segar dan lezat." "Roti adalah jenis makanan yang biasanya difermentasikan dengan ragi. Kandungan karbohidrat yang tinggi, membuat roti dipilih sebagai santapan yang mengenyangkan saat sarapan. Dengan tampilan berwarna kecokelatan akibat pembakaran dan aroma yang khas, roti memang mengundang selera. Menurut

sejarahnya, roti berasal dari Mesir. Orang Mesir kuno mengolah tepung gandum menjadi roti gepeng yang dipanggang di atas batu yang dipanaskan. Pada abad pertengahan, di Eropa mulai dikembangkan roti yang lebih modern dan populer sebagai santapan bangsa Barat. Roti tempo dulu biasanya diolah dan disajikan dengan isi dan bentuk sederhana. Namun cita rasa yang lezat, membuat roti tempo dulu tetap menggugah selera siapa saja dan bertahan sepanjang masa. Roti gambang misalnya, rasa dan aroma gula merah alami membuat roti ini masih bisa ditemui dan dinikmati hingga saat ini. Taburan wijen membuat tampilannya makin khas. Kini, meskipun banyak variasi olahan roti dengan berbagai topping, isi, serta bentuk yang menarik, namun roti tempo dulu dengan cita rasa yang khas tetap dicari. Buku ini menyajikan 22 resep aneka roti lezat, yang dari tempo dulu hingga kini tetap menjadi favorit. Variasi isi dan tampilannya dapat diganti atau dibuat sesuai selera." Blurb Parlin dan Nia makin eksis, Parlin jadi ketua partai tingkat kecamatan. Dia juga sekolah lagi, ambil paket C. Masalah datang ketika harga sawit terjun bebas. Bagaimana cara berpolitik Parlin? Terus bagaimana cara Parlin mendidik anaknya yang sudah mau remaja. Cerita tetap kocak dan penuh pengajaran hidup Tetap tanpa pelakor dan perselingkuhan. "Snack gurih umumnya diartikan sebagai jenis panganan ringan tetapi cukup mengenyangkan. Memang, dilihat dari bahan pembuatannya, snack gurih merupakan paduan dari berbagai bahan makanan yang mengandung nilai gizi, hanya saja bentuknya kecil. Misalnya, Kroket yang terbuat dari kentang dan aneka sayuran, atau Lemper dan Semar Mendem, yang terbuat dari beras ketan dan daging ayam/sapi. Itu sebabnya panganan ringan dengan rasa gurih ini sering digunakan sebagai alternatif pengganjal perut. Saat ini begitu banyak ragam bahan makanan bisa dibuat menjadi panganan ringan. Cara mengolahnya pun semakin kreatif. Namun meski bersaing dengan ragamnya panganan ringan masa kini, aneka snack gurih yang sudah kita kenal sejak tempo dulu ternyata tetap "eksis" dan digemari. Sebagian dari makanan kecil yang kita

kenal ini memang berasal dari negeri lain, terutama Belanda, Cina, atau Arab yang dalam perjalanan waktu kemudian disesuaikan dengan kondisi dan selera Indonesia. Buku ini menyajikan 22 resep aneka snack gurih tempo dulu yang tetap digemari sampai saat ini. Bahannya mudah diperoleh dan harganya terjangkau, cara membuatnya pun cukup praktis." Biographies of Indonesian liberal Muslims. "Kletikan adalah camilan renyah, sifatnya sangat ringan, sehingga dapat dinikmati kapan saja dan dimana saja. Kerenyahan dan citarasanya yang lezat membuatnya tak akan cukup hanya sekali dua kali santap saja. Banyak jenis camilan renyah termasuk camilan renyah tempo dulu yang masih menjadi favorit sampai saat ini, seperti Kue Bawang, Sumpia, Cheese Stick, serta aneka keripik. Keripik adalah salah satu jenis kletikan yang paling banyak diminati, berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan semua rasa. Cara mengolah kletikan dengan cara di goreng dengan wajan berisi minyak banyak, atau dipanggang dalam oven. Sedangkan untuk kletikan yang terbuat dari buah yang kadar airnya tinggi, selain digoreng, saat ini dapat diproses menggunakan mesin vacuum frye . Buku ini menyajikan 22 resep kletikan tempo dulu yang lezat dan mudah cara membuatnya.

Dilengkapi beberapa tips, agak mendapat hasil yang sempurna baik dari rasa dan tampilan." Supaya lulus, seorang mahasiswa perlu melewati yang namanya skripsi. Dulu, gua mikirnya skripsi itu mengharuskan gua untuk mendekam di lab, bikin penelitian, dan numbuhin jenggot. Lalu, setelah beberapa minggu, keluar dari lab dengan muka sumringah dan berteriak. "Gua udah membuat alat yang supercanggih!" "Apaan tuh?" "Gua bikin rice cooker yang bisa nyuci baju!" "Wah, hebat!" "Tapi, gak bisa masak nasi." "Itu namanya mesin cuci, Lontong." Doroymon: A Wonderful Masa Jadul adalah buku kenangan Roy sewaktu dia kuliah di Teknik Industri UI. Roy bercerita dengan kocak

OSPEK sampai ke perpisahan angkatannya. Ini adalah cerita tentang masa kuliah. Tentang persahabatan. Tentang perpisahan. Tentang mengenang. Tentang bagaimana mengalami masa-masa terindah dalam hidup... dan menceritakannya kepada orang lain. Buku persembahkan penerbit Bukune #Bukune Merek Jadul dan Kerawan Generasi Ketiga Tiba-tiba saja aku dijodohkan Ayah dengan seorang pria dari desa. Pria yang sangat ketinggalan jaman, tak punya media sosial, bahkan HP-nya pun masih HP lama yang tak pakai kamera. Karena percaya pada ayah, ditambah lagi sudah bosan mendengar hinaan orang, akhirnya aku terima lamaran itu. Para saudara dan teman selalu menjadikan Bang Parlin-suamiku itu jadi bahan tertawaan. Akan tetapi siapa sangka, ternyata Bang Parlin pemilik kebun sawit yang luas, serta peternakan sapi ratusan ekor. "Siapa bilang bisnis pastry adalah jenis usaha musiman? Ternyata pastry bisa diproduksi setiap hari sehingga menjadi primadona dan banyak dibeli orang. Walaupun perkembangan jenis pastry luar biasa pesatnya, namun pastry jadul tetapi menjadi pilihan yang menjanjikan. Pastry jadul identik dengan pastry lokal, kehadirannya tetap diminati dan dicari. Selain citarasanya yang tidak tergantikan, pastry lokal terkadang membawa kenangan tersendiri bagi konsumennya. Sebagai bukti masih diminatinya pastry lokal adalah tetap ramainya pasar kue penyedia pastry lokal di beberapa kawasan Jakarta. Bahkan omsetnya pun cukup menggiurkan. Seperti buku-buku resep Dapur Aliza lainnya 25 resep pastry jadul dalam buku ini telah terbukti kelezatannya dan dijamin dapat diwujudkan dengan mudah. Bahan-bahan yang dipakai mudah di dapat petunjuk pembuatannya pun sangat jelas. Jadi sekali pun belum pernah membuatnya jangan terkejut bila ternyata Anda terampil menghasilkan aneka bentuk ukuran aroma dan citarasa yang sempurna." "Steak (steik) atau yang oleh nenek kita populer disebut bestik atau bistik (asal kata dari beef steak), adalah makanan yang mengacu pada potongan daging yang dimatangkan dengan cara dipanggang di atas bara, di atas nyala api, di oven, atau digoreng. Umumnya orang mengenal daging

steak berasal dari daging sapi, tetapi sebenarnya steak juga bisa dibuat dari hampir semua jenis daging hewan. Misalnya daging ayam, kambing, bahkan juga dari beberapa jenis sea food, seperti ikan, udang, kerang serta cumi. Teman makan steak biasanya kentang pure (mashed potatoes) atau kentang goreng (French fries) yang dilengkapi dengan setup sayuran atau sayuran rebus. Kalau di masa lalu steak hanya bisa didapat di restoran besar dan mahal atau hotel-hotel mewah, kini tidak lagi. Saat ini steak bisa kita dapatkan di restoran menengah biasa, tentu dengan resep yang juga semakin kreatif, entah lebih disederhanakan atau dibuat lebih bergaya “pop”, yang bisa jadi berbeda dari resep aslinya. Buku ini menyajikan 22 resep steak dengan cita rasa asli, termasuk juga resep saus dan pelengkapannya. Hmmm... lezat dan akan menjadi favorit keluarga." "Kelezatan rasa aneka kue manis yang pernah kita cicipi sedikit banyak dipengaruhi kuliner bangsa-bangsa yang pernah datang dan menetap di Indonesia, termasuk bangsa Eropa. Misalnya, kue poffertjes, oliebollen, dan amandel brodje yang diperkenalkan dan dipopulerkan oleh bangsa Belanda. Bangsa Inggris pun tidak mau kalah mewariskan aneka resep kue, cake, dan muffin andalannya. Aneka kue kecil manis tempo dulu ini biasanya disajikan saat acara minum kopi atau teh. Bahkan, ada yang dijadikan sarapan karena kandungan energinya yang cukup tinggi. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan aneka kue manis ini adalah tepung terigu. Sementara bahan tambahannya bervariasi, dan sebagian sudah dimodifikasi menggunakan bahan lokal, namun tidak menghilangkan cita rasa aslinya. Aroma khas kue-kue ini antara lain lemon dan aneka rempah. Selain kaya variasi rasa dan tekstur, kue-kue ini juga kaya variasi bentuk hingga semakin menggugah selera. Misalnya, memotong dan meletakkannya di dalam mangkuk kertas (paper cup) atau membuatnya dalam bentuk mini menggunakan cetakan kue individual. Buku ini menyajikan 22 resep kue tempo dulu yang akan bangkitkan kenangan cita rasa kue kecil manis yang lezat. Siapa tahu, kita juga bisa turut andil dalam melestarikannya." Alamak jaaaaan, jangan

*bilang yang jadul itu nggak gaul, Cing. Hari gini yang jadul-jadul kembali eksis, lho. Coba inget masa kemaren-kemaren, deh, pasti seru abis. 80's bisa dibilang masa paling keren tanpa tandingan. Liat aja musiknya, kaya dan variatif—dari pop cengeng, dangdut, rock, sampai fusion. Film-film TV dan bioskopnya juga seru untuk diinget—Little Missy, The A-Team, Catatan si Boy yang sekuelnya sampe 3, film horor Suzanna, dan masih banyak lainnya. Fashion-nya, sih, emang ancur dan tabrakan ke sana kemari, tapi justru di situ letak keunikannya. Asoy banget, Cing! Yang penasaran dengan asyiknya masa 80-an, yuk, nostalgia bareng. Nggak perlu mable, ya. ***** Q Baihaqi, dikenal di dunia maya dengan 'Q', aktif mengelola beberapa blog dan juga memoderatori beberapa milis. Catatan dia dan teman-temannya tentang masa 80-an bisa diklik di <http://lapanpuluhan.blogspot.com>*

-GagasMedia- Skotel (dalam bahasa Belanda ditulis Schotel) adalah makanan sepinggan yang awalnya dibuat untuk memanfaatkan masakan sisa. Selain itu, skotel juga awalnya dibuat untuk menghemat bahan makanan. Sebagai salah satu jenis one dish meal, skotel bisa dinikmati dalam berbagai kesempatan. Bisa untuk sarapan, brunch (makan di antara waktu sarapan dan makan siang), bekal, atau bahkan makan siang, dan makan malam. Skotel adalah makanan padat gizi karena di dalamnya terdapat karbohidrat, serat, vitamin, dan susu. Tak ada makaroni, kita bisa gunakan nasi, mi, atau roti. Untuk variasi bahan, bisa tambahkan wortel, jamur, atau bahan lain sesuai selera. Makaroni yang dicampur daging atau smoked beef dan wortel dikenal dengan nama Macaroni Schotel atau makaroni panggang. Beberapa jenis skotel lainnya misalnya Pastel Tutup dan casserole. Rahasia membuat skotel adalah penggunaan pengikatnya yaitu telur dan susu. Ada juga yang mengganti susu dengan krim, agar rasanya lebih gurih. Kocok telur dengan susu atau krim hingga tercampur, lalu masukkan bahan lainnya. Buku ini menyajikan 22 resep skotel lezat yang menjadi favorit dari masa ke masa, serta mudah dan praktis cara membuatnya. Buku ini sangat bagus untuk memberi motivasi kepada anak-anak

jaman sekarang, yang tidak pernah mengalami era jaman dulu yang penuh dengan masa-masa sulit dalam banyak hal yang penuh perjuangan. Contoh salah satunya adalah alat transportasi umum saat itu, dimana masyarakat menggunakan bus ataupun jalan kaki yang harus menempuh jarak yang sangat jauh dari 1 tempat ke tempat lain. Berbeda dengan anak-anak sekarang dimana semuanya sudah gampang tersedia, baik transportasi umum maupun kendaraan pribadi roda 2 maupun roda 4. Ini bisa mengingatkan kita semua di jaman sekarang untuk tidak patah semangat dan pantang menyerah dalam mencapai sesuatu. Buku ini juga penting dalam menceritakan kehidupan dan budaya Bali lama yang perlu kita terus budidayakan dan lestarikan bersama. Seperti kata Bung Karno "Jangan Pernah Meninggalkan Sejarah (jasmerah). (Jos Darmawan--Museum Mobil Klasik Bali) "Banyak makanan yang mengingatkan kita ke masa yang lampau. Aneka salad dan dessert adalah sebagian di antaranya. Salad adalah jenis makanan yang terdiri dari campuran potongan-potongan bahan-bahan makanan siap santap, baik yang segar maupun yang dimasak dulu, dengan tambahan saus tertentu. Salad dapat dinikmati dalam keadaan dingin atau dalam suhu ruang. Bahan salad beragam, namun biasanya berbahan utama sayuran. Penambahan saus yang berbeda dapat memenuhi selera yang berbeda, walaupun bahan salad-nya sama. Itu sebabnya, salad disebut sebagai makanan yang sehat, lezat, praktis, dan mudah dibuat. Dessert adalah makanan yang disajikan setelah makanan utama, sehingga dikenal juga sebagai makanan penutup atau pencuci mulut. Dessert biasanya memiliki rasa manis dan menyegarkan, walau ada juga yang berasa asin atau kombinasinya. Buku ini menyajikan 22 resep salad & dessert yang asli dan tetap disukai sejak jaman dahulu hingga kini. Mari kita sajikan untuk keluarga di rumah." "Kue Kering adalah makanan ringan yang banyak disukai baik oleh anak-anak maupun orang dewasa. Camilan renyah lezar ini selalu menjadi suguhan andalan untuk para tamu, apalagi dalam kesempatan istimewa seperti perayaan Hari Raya. Kue Kering memiliki berbagai

rasa, yang bernuansa rasa manis, serta bernuansa gurih. Karena cara membuatnya relatif mudah, orang pun kemudian mengembangkan kreasinya dalam membuat kue kering. Kini, beraneka bahan makanan bisa dibuat kue kering, dan bentuknya pun semakin kreatif dan menarik. Namun, di tengah-tengah semaraknya kreasi baru pembuatan kue kering yang banyak dijual di toko kue, ada kalanya kita rindu dengan kue buatan rumah, resep tempo dulu. Kattetongen, Kaastengels, Speculaas, memiliki kelezatan dan cita rasa yang khas. Buku ini menyajikan 22 resep kue kering tempo dulu yang masih disukai sampai saat ini." Collection of some popular comic books ever published in Indonesia. "Cake dan bolu, siapa yang tak kenal kedua jenis makanan ini. Aslinya, keduanya bukanlah murni dari Indonesia, melainkan berasal dari selera kuliner barat. Kita mengenalnya lewat bangsa asing yang tinggal di negeri kita. Karena sudah dikenal sejak jaman tempo dulu, perlahan tapi pasti, makanan ini pun mendapat sentuhan selera Indonesia. Bahan dasar cake dan bolu adalah tepung, gula, dan mentega. Namun tentu ada berbagai variasinya. Ada cake yang sama sekali tidak menggunakan mentega, walaupun digunakan hanya sedikit sekali, dan kue jenis ini di Indonesia dikenal sebagai "kue bolu". Salah satunya misalnya, "Bolu Gulung Stroberi". Bila jenis bolu ini dipercantik penampilannya dengan diberi hiasan krim mentega serta bahan lainnya, maka kita kenal apa yang sering disebut dengan "kue Tart" (tart, dalam bahasa Belanda). Contohnya seperti, "Tart Moka". Ada juga cake yang terbuat dari telur yang sangat banyak jumlahnya, sehingga rasanya sangat lembut dan lembap. Salah satunya kemudian kita kenal sebagai "Lapis legit". Buku ini menyajikan 22 resep cake dan bolu yang sudah kita kenal sejak jaman tempo dulu. Cita rasanya lezat, membuatnya tidak rumit, serta semua bahan dasarnya tersedia di pasaran. Maka kue-kue yang lezat siap terhidang untuk keluarga." "Jajan pasar adalah nama lain untuk jenis makanan selingan tradisional Indonesia, yang di masa lalu memang banyak dijual di pasar. Bahan dasar pembuatan makanan jajan pasar kebanyakan

berasal dari sekitar. Misalnya dari tanaman yang tumbuh di kebun rumah, seperti singkong, ubi, atau talas yang divariasikan dengan kelapa atau santan, pisang, kacang hijau, gula merah, serta bahan lain yang di masa lalu, semuanya mudah diperoleh. Meski jaman sudah serba instan, penggemar makanan tradisional atau jajan pasar tetap tinggi. Berbagai jenis cemilan tradisional seperti, klepon, kue lumpur, onde-onde, getuk lindri, putu mayang, atau kue serabi, tetap banyak penggemarnya. Resep jajan pasar tempo dulu dengan bahan dasar ubi, singkong, dan talas kandungan gizinya baik bagi kesehatan, sederhana proses pembuatannya. Ubi dapat dibuat dengan variasi ubi ungu yang saat ini makin digemari, kue-kue ini sangat cocok untuk menemani minum teh bersama keluarga di sore hari. Buku ini menyajikan 22 resep jajan pasar yang lezat, tidak menggunakan bahan kimia, juga bahan pengawet. Selain itu, lebih bersih, dan lebih ekonomis pula."

"Minuman adalah cairan yang ditelan. Selain mengonsumsi air putih yang bersih, jernih, dan steril sebagai minuman utama. Jenis minuman hangat dan dingin yang memiliki warna, rasa, serta aroma tertentu juga menjadi bagian dari kebutuhan dalam hidup sehari-hari. Sejak jaman dahulu, Indonesia memiliki banyak sekali jenis minuman hangat maupun dingin, yang diracik dari aneka rempah, dedaunan, serta sari buah. Mengonsumsi aneka minuman itu dipercaya berkhasiat bagi kesehatan. Minuman hangat berempah banyak dikonsumsi, terutama pada saat musim hujan, karena rempah tertentu serta aromanya akan menghangatkan tubuh sehingga dapat melindungi tubuh dari berbagai penyakit. Saat cuaca sedang panas, yang terbayang adalah segelas minuman dingin dan manis. Campuran sari buah dengan rempah, tak hanya nikmat sebagai pelepas dahaga, tetapi juga sehat dan menyegarkan. Buku ini menyajikan 22 resep minuman hangat dan dingin yang sarat akan manfaat bagi tubuh, tetapi juga segar dan nikmat untuk dicoba." Suatu hari Anda berkenalan dengan seseorang. Bahan obrolan sudah menipis dan Anda serta teman baru Tebakan Anda terancam "moment of bengong". Anda ingin Jadul & mengisinya,

tapi tidak hapal anekdot atau cerita lucu. Kalaupun hapal, Anda merasa tidak pandai melucu. Jangan putus asa, ada satu jenis humor yang namanya tebak-tebakan. Humor jenis ini disukai karena Gaul tidak terlalu panjang sehingga mudah diingat. Humor tebak-tebakan juga lebih komunikatif daripada anekdot atau cerita lucu. Tidak perlu pandai berekspresi lucu, Anda tinggal melontarkan pertanyaannya, proses lucu pun dimulai dengan sendirinya. Nah, tidak ada lagi "momentofbengong. Buktikan sendiri! Suatu hari tampak Pak Sastro melompati makam istrinya yang baru beberapa hari meninggal. Mengapa Pak Sastro melakukan ritual tersebut? Semasa hidup, istrinya pernah berkata, "Langkahi dulu mayatku, kalau kamu mau kawin lagi" Saat berada di dalam bahtera bersama binatang dan pasangannya, Nabi Nuh melarang keluarganya melakukan kegiatan tertentu. Kegiatan apakah yang dilarang oleh Nabi Nuh? Larangan memancing. Sebab Nabi Nuh hanya membawa sepasang cacing. Pocong apa yang tidak menakutkan, tetapi bikin senang dan gembira? Pocong kuenya... pocong kuenya... Pocong kuenya serta mulia... serta mulia... Bagaimanakah caranya menghilangkan kemiskinan? Gampang. Ganti saja jadi Jumatkinan, Sabtukinan, Minggukinan, Senenkinan, dan seterusnya. Sore itu kami jalan-jalan di taman, bawa dua anak, Ucok dan Butet. Aku duduk di bangku taman baca buku, sementara suamiku dan dua anak kami bermain di rumput. Entah kenapa, sudah enam tahun tinggal di kota, Bang Parlin tak bisa move on dari rumput. Kalau jalan-jalan, pilihannya kalau gak taman, ya, pemandian alam. "Mak, ada orang gila," lapor si Ucok seraya menunjuk seseorang di pinggir jalan. "Huss, gak boleh ngomong gitu," kataku seraya menyilangkan jari telunjuk di bibir. "Memang orang gila, kok, Mak," kata si Ucok lagi. Sementara itu Bang Parlin lagi bermain kejar-kejaran dengan si Butet. Butet kini sudah sudah tiga tahun, si Ucok lima tahun. Sudah sekolah TK. Ucok kembali bermain, aku kembali sibuk dengan bukuku. "Maaakkk ...!" tiba-tiba terdengar jeritan si Ucok. Segera aku berlari mendekat, Bang Parlin juga berlari sambil gendong si Butet.

- [SUAMIKU .JADUL](#)
- [SUAMIKU .JADUL SEASON 4](#)
- [Kue Pastry .Jadul Tetap Populer](#)
- [Seri Panganan .Jadul Tetap Favorit Sup](#)
- [Seri Panganan .Jadul Tetap Favorit Kletikan](#)
- [Seri Panganan .Jadul Tetap Favorit Roti](#)
- [Seri Panganan .Jadul Tetap Favorit Steak](#)
- [SUAMIKU .JADUL SESION 2](#)
- [Seri Panganan .Jadul Tetap Favorit Skotel Manis Gurih](#)
- [100 Tebakan .Jadul Dan Gaul](#)
- [Seri Panganan .Jadul Tetap Favorit Minuman Hangat Dingin](#)
- [Humor Gaul Yang Ngga .Jadul](#)
- [Merek .Jadul Dan Kerawanan Generasi Ketiga](#)
- [Seri Panganan .Jadul Tetap Favorit Aneka Es](#)
- [Kreasi Roti Kompyang Kue .Jadul Layak Jua](#)
- [Seri Panganan .Jadul Tetap Favorit Kue Kering](#)
- [Seri Panganan .Jadul Tetap Favorit Salad Dessert](#)
- [Seri Panganan .Jadul Tetap Favorit Bolu Cake](#)
- [Seri Panganan .Jadul Tetap Favorit Kue Kecil Manis Gaya Eropa](#)
- [Seri Panganan .Jadul Tetap Favorit .Jajan Pasar Dari Ubi Singkong](#)
- [Seri Panganan .Jadul Tetap Favorit Puding](#)
- [BALI .JADUL BALI .JAMAN DULU Petualangan Ke Masa Lalu Bali Bersama I Made Putra Suganda](#)
- [Jadul Al ayyam](#)
- [Suluh](#)
- [Long Beach Artists](#)

- *Seri Penganan Jadul Tetap Favorit Snack Gurih*
- *Belajar Menjadi Jadul*
- *Suamiku Jadul 5*
- *SUAMIKU JADUL SESION 3*
- *Journal Of West Asian Studies*
- *Official Baseball Annual*
- *Doroymon*
- *Koleksi Komik Indonesia Jadul*
- *Gaul Jadul*
- *Koleksi Komik Indonesia Jadul*
- *Ummi*
- *50 Tokoh Islam Liberal Indonesia*
- *Media Dakwah*
- *Humor Gaul Yang Ngga Jadul*
- *Alchimia Asiatica*