

Jom Masak!

Serlahkan Resepi
Seni dan Persahabatan

Masa yang Dicapangkan:
30 minit hingga 1 jam

Pengenalan tentang Majlis Seni Kebangsaan

Majlis Seni Kebangsaan adalah sebuah badan yang memperjuangkan seni di Singapura. Dengan memupuk kecemerlangan kreatif dan menyokong penglibatan khalayak ramai, seni yang pelbagai dan tersendiri kami memberi inspirasi dan menghubungkan masyarakat, serta meletakkan Singapura di peringkat antarabangsa. Kami memelihara kekayaan tradisi budaya sementara memupuk penggiat seni terulung dan syarikat-syarikat seni yang bersemangat, untuk masa akan datang. Sokongan kami terhadap seni adalah komprehensif – dari segi bantuan dana dan perkongsian, sehingga kemudahan industri dan perumahan seni. Majlis mengalu-alukan pemberian kepada atau melalui seni daripada syarikat persendirian dan korporat, bagi membantu menjadikan seni sebahagian penting dalam kehidupan setiap individu. Untuk maklumat lanjut, sila layari www.nac.gov.sg.

Untuk maklumat lanjut mengenai Peralatan Seni buat Pendamping sila layari www.nac.gov.sg/BAToolkit



Hashtag kami

Gunakan hashtag #BAToolkit di media sosial apabila anda berkongsi gambar, berhubung dengan rakan-rakan pendamping, atau apa sahaja yang berkaitan dengan aktiviti kami!



Pendamping sekalian,

Penglibatan dalam aktiviti berkaitan dengan seni dapat memberi peluang kepada individu dari pelbagai latar belakang untuk berkumpul, berkongsi cerita dan pengalaman, serta membina hubungan sosial. Peralatan Seni buat Pendamping ini memberi pelbagai idea aktiviti ringkas berkaitan dengan seni bagi pendamping sukarelawan seperti anda, ketika membuat lawatan rumah. Rekaan yang mudah dan seronok untuk digunakan, sama ada anda mempunyai latar belakang seni ataupun tidak - supaya anda boleh fokus membuat aktiviti dengan benifisiari!

Makanan dan Seni menghubungkan manusia, sama ada melalui suatu penemuan baru, atau yang berkaitan dengan pengalaman yang biasa dialami. Jom Masak! dapat membantu anda berhubung dengan benifisiari anda melalui minat terhadap makanan tempatan dan sudah semestinya, seni – seni pembuatan model dari tanah liat khususnya. Anda akan membimbing mereka untuk membuat model tanah liat berdasarkan salah satu bahan daripada makanan tempatan kesukaan mereka. Membina hubungan dan berseronok sepanjang proses adalah fokus utama, bukan hasil seni anda!

Bahan Utama

Anda akan memerlukan:

1. Gambar hidangan tempatan dan rempah ratus
2. Pinggan kertas atau kadbod
3. Rempah ratus (cth. Bawang putih, biji lada, bunga lawang) dibungkus di dalam beg plastik yang boleh ditutup semula
4. Tanah liat (disyorkan tanah liat kering)
5. Palet cat air beserta berus
6. Air dan bekas (untuk membasahkan tanah liat atau membasuh berus)
7. Alat membentuk (cth. Pembaris, gunting, pen penanda, lidi sate atau yang seumpamanya)



Jadikan ia lebih ceria!

Anda juga boleh membawa alat-alat pembentuk kepunyaan anda sendiri!

Untuk video arahan beserta panduan langkah demi langkah, layari: <https://artsforall.sg/resources/toolkit/befrienders-arts-toolkit.aspx>



Langkah 1

Mulakan perbualan tentang makanan tempatan

Masa untuk makan! Satu perkara yang menyatukan kita di Singapura ialah minat terhadap makanan! Mulakan perbualan dengan menggunakan gambar makanan tempatan yang telah kami sediakan.

Hidu, sentuh dan perhatikan setiap butiran pada bahan-bahan/ rempah ratus dan teruskan perbualan tentang makanan yang anda berdua minati!



Tip Beramah-mesra!

Tanyakan soalan tidak terhad dan dengan berhemah untuk teruskan perbualan.

Apakah hidangan tempatan kegemaran anda?

Adakah anda ingat rasa hidangan ini? Apakah bahan-bahan dan rempah ratus yang digunakan untuk membuatnya?

Ceritakan kepada saya bagaimana anda sediakan hidangan ini.

Lihat rempah ratus ini. Ceritakan kepada saya tentangnya! Di mana anda selalu membelinya?

Langkah 2

Bercakap tentang rempah ratus yang digunakan di dalam makanan tempatan

Kongsi dengan benifisiari tentang makanan kegemaran anda, dan ambil tahu tentang hidangan tempatan kegemaran benifisiari anda! Tunjukkan pada mereka rempah ratus yang digunakan untuk menyediakannya, dan pilih satu untuk dibentuk menjadi model dari tanah liat.

Gunakan ilustrasi atau rempah ratus sebenar sebagai panduan untuk membantu benifisiari anda membuat bentuknya dengan tanah liat. Jangan terlalu fokus untuk mendapatkan hasil yang sempurna!

Rujuk kepada Carta Rempah yang disediakan. Setiap gambar telah ditandakan dengan tahap kesukaran. Anda boleh membuat cadangan mengikut keselesaan mereka.



Tip!

Jalan Jalan Cari Makan

Jangan hadkan pilihan hanya kepada makanan atau rempah ratus yang disediakan! Anda boleh menambah makanan tempatan kegemaran anda. Ingat, apa yang penting adalah proses!

Langkah

3

Keluarkan tanah liat

Rujuk kepada gambar rempah ratus untuk mengukur. Anda boleh gunakan pembaris atau dawai sebagai alat memotong.

Tip!

Letakkan air pada tanah liat supaya ia kekal lembap dan mudah untuk dibentuk. Simpankan tanah liat yang tidak digunakan di dalam beg kedap udara untuk mengelakkannya daripada menjadi kering.



Langkah

4

Membentuk tanah liat

Gunakan pinggan kertas atau kadbod sebagai tapak, dan bimbing benifisiari anda dalam mencipta model tanah liat rempah ratus yang dipilihnya. Tangan anda adalah alat terbaik untuk membentuk tanah liat.

- Anda juga boleh gunakan alat membentuk seperti:
- Pembaris atau kad untuk memotong garisan lurus
 - Pen penanda atau botol kaca untuk menggulung rata tanah liat
 - Lidi sate atau pencungkil gigi untuk membuat garisan pada tanah liat

Jadi kreatif dan cari alat tersedia di sekitar rumah anda!

Tip!

Mulakan Menggulung Bola

Jika benifisiari anda memerlukan sedikit masa untuk bersedia, anda boleh mula membuat model tanah liat terlebih dahulu, dan galakkan mereka untuk membantu. Jika mereka masih enggan untuk sertai proses membuat model tanah liat, jangan mendesak.

Ini adalah contoh cara membuat model tanah liat seulas bawang putih:

Mulakan dengan membuat pusat bawang putih



Buat 5 ulas bawang putih melalui gerakan mencubit



Balutkan ulasan bawang putih di sekitar pusatnya



Gunakan lidi sate untuk membuat garisan pada permukaan bawang putih



Langkah

5

Warnakan tanah liat anda

Setelah model tanah liat anda selesai, biarkan ia kering (sekurang-kurangnya semalaman) atau gunakan pengering rambut untuk mempercepatkan proses. Setelah ia kering, anda boleh gunakan cat air untuk memberikan warna pada hasil seni tersebut.

Langkah

6

Selesai sebuah karya!

Apabila aktiviti sudah hampir ke penghujungnya, ucapkan terima kasih kepada benifisiari anda kerana membantu anda membuat model tanah liat tersebut. Cari tempat yang sesuai untuk mempamerkan hasil kerja yang telah siap!

Tip!

Jadikannya lebih menarik!

Jika benifisiari anda berminat, anda boleh cuba membuat model tanah liat rempah ratus yang lain, atau mencipta model hidangan, contohnya semangkok laksa diperbuat daripada tanah liat?

Membuat makanan bagi musim perayaan, cth. Buah oren untuk Tahun Baru Cina, ketupat untuk Hari Raya Puasa, muruku untuk Deepavali.

Cuba untuk gunakan tanah liat udara kering (air-dry) yang berwarna, dan bukan cat air.

Campurkan tanah liat berwarna untuk mencipta warna-warna baru (cth. Campurkan kuning dan merah untuk menghasilkan tanah liat jingga.) Tanah liat hanyalah perantara untuk anda dan benifisiari dalam mengekspresikan kreativiti –berseronoklah dan bermain dengan "makanan" anda!



Siap!



**Terima kasih kerana sudi
menjadi seorang sukarelawan
seni! Kami harap Peralatan
Seni buat Pendamping ini
telah memberikan manfaat
untuk berhubung dengan
benifisiari anda. Untuk cadangan
lebih lanjut, sila layari
www.nac.gov.sg/BAToolkit**

Penghargaan

Aktiviti Direka Oleh

Joanne Lio
Sarah Zainal Abidin

Dengan Ucapan Terima Kasih Kepada

Life Community
Services Society

REACH Community
Services Society

Montfort Care

YMCA of
Singapore

NTUC Health
Co-operative Limited

WeCare@
Marine Parade

Sebuah Inisiatif Oleh



NATIONAL ARTS COUNCIL
SINGAPORE

Disokong Oleh



Ministry of Culture, Community and Youth

Untuk Menyokong



Syarat Penggunaan: Tiada bahagian daripada penerbitan ini boleh diterbitkan semula, disimpan di dalam sistem penemuan kembali, atau dihantar dalam sebarang bentuk atau melalui apa cara sekalipun, alat elektronik, alat mekanik, salinan foto, rakaman atau sebagainya, tanpa kebenaran bertulis oleh penerbit. Penerbit telah berusaha untuk memastikan bahawa arahnya adalah tepat dan selamat, tetapi tidak boleh menerima liabiliti untuk sebarang kecederaan atau kerosakan harta. Hak cipta terpelihara. Bukan untuk dijual.

Spice Chart • 香料 • Rempah Ratus • சுவைப்பொருட்கள்

Pepper

胡椒

Lada

மிளகு

Level of difficulty
难度水平
Tahap Kesukaran
சிரம அளவு



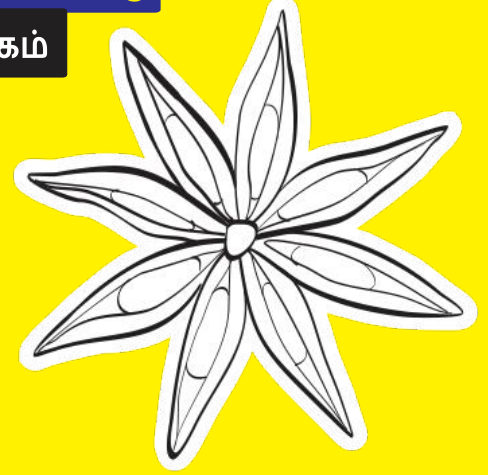
Star Anise

八角

Bunga Lawang

லவங்கம்

Level of difficulty
难度水平
Tahap Kesukaran
சிரம அளவு



Chilli

辣椒

Cili

மிளகாய்

Level of difficulty
难度水平
Tahap Kesukaran
சிரம அளவு



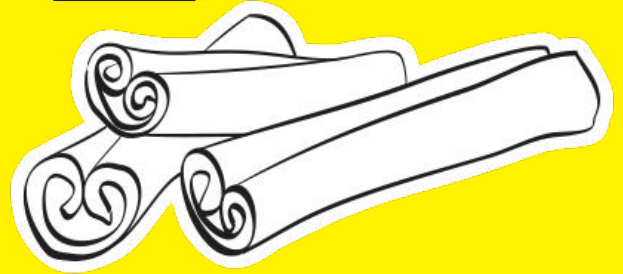
Cinnamon

桂皮

Kulit Kayu Manis

பட்டை

Level of difficulty
难度水平
Tahap Kesukaran
சிரம அளவு



Shallot

葱

Bawang Merah

சின்ன வெங்காயம்

Level of difficulty
难度水平
Tahap Kesukaran
சிரம அளவு



Garlic

大蒜

Bawang Putih

பூண்டு

Level of difficulty
难度水平
Tahap Kesukaran
சிரம அளவு



Spice Chart • 香料 • Rempah Ratus • சுவைப்பொருட்கள்

Pepper

胡椒

Lada

மிளகு

Level of difficulty
难度水平
Tahap Kesukaran
சிரம அளவு



Star Anise

八角

Bunga Lawang

லவங்கம்

Level of difficulty
难度水平
Tahap Kesukaran
சிரம அளவு



Chilli

辣椒

Cili

மிளகாய்

Level of difficulty
难度水平
Tahap Kesukaran
சிரம அளவு



Cinnamon

桂皮

Kulit Kayu Manis

பட்டை

Level of difficulty
难度水平
Tahap Kesukaran
சிரம அளவு



Shallot

葱

Bawang Merah

சின்ன வெங்காயம்

Level of difficulty
难度水平
Tahap Kesukaran
சிரம அளவு



Garlic

大蒜

Bawang Putih

பூண்டு

Level of difficulty
难度水平
Tahap Kesukaran
சிரம அளவு



Briyani

印度比亚尼饭

பிரியாணி



Black Pepper
胡椒
Lada
மிளகு



Star Anise
八角
Bunga Lawang
லவங்கம்



Cinnamon
桂皮
Kulit Kayu Manis
படலை

Chicken Rice

海南鸡饭

Nasi Ayam

சிக்கன் ரைஸ்



Chilli
辣椒
Cili
மிளகாய்



Garlic
大蒜
Bawang Putih
பூண்டு



Shallot
葱
Bawang Merah
சின்ன வெங்காயம்

Chilli Crab

辣椒螃蟹

Ketam Masak Cili

சில்லி கிராப்



Chilli
辣椒
Cili
மிளகாய்



Garlic
大蒜
Bawang Putih
பூண்டு



Shallot
葱
Bawang Merah
சின்ன வெங்காயம்

Laksa

叻沙

லக்ஸா



Chilli
辣椒
Cili
மிளகாய்



Star Anise
八角
Bunga Lawang
லவங்கம்



Shallot
葱
Bawang Merah
சின்ன வெங்காயம்

Lontong

马来米糕

லொந்தோங்



Chilli
辣椒
Cili
மிளகாய்



Garlic
大蒜
Bawang Putih
பூண்டு



Shallot
葱
Bawang Merah
சின்ன வெங்காயம்

Nasi Lemak

椰浆饭

நாசி லெமாக்



Chilli
辣椒
Cili
மிளகாய்



Garlic
大蒜
Bawang Putih
பூண்டு



Shallot
葱
Bawang Merah
சின்ன வெங்காயம்