

14/12/2021 m/s: 28 SINAR HARIAN

# Olah 15 menu ikan tongkol dalam 'Masok Mende Weh'

Beri peluang kepada setiap PPK untuk mengetengahkan juadah berkhasiat

Oleh NORHASPIDA YATIM

## BESUT

**P**rogram Dari Dapur Peladangnya 'Masok Mende Weh' anjuran Lembaga Pertubuhan Peladang (LPP) Terengganu mengetengahkan 15 menu yang diolah daripada ikan tongkol atau lebih dikenali ikan aye oleh masyarakat tempatan.

Timbalan Menteri Pertanian dan Industri Makanan II (MAFI), Dr Nik Muhammad Zawawi Salleh berkata, program itu memberi peluang kepada setiap 'Pertubuhan Peladang Kawasan (PPK) untuk mengetengahkan juadah berkhasiat daripada sumber utama ikan tongkol yang diolah mengikut resipi dan citarasa tersendiri.

"Selain dapat memperkenalkan pelbagai hidangan istimewa

oleh masyarakat tempatan, program berbentuk santai ini dapat mengeratkan lagi hubungan antara PPK di setiap kawasan di seluruh negeri.

"Ia membolehkan setiap daripada mereka berkongsi idea sekali gus menterjemahkan slogan Keluarga Malaysia," katanya dalam program yang diadakan di Bukit Keluang Beach Resort, Kampung Raja di sini pada Isnin.

Hadir sama, Pengerusi Ahli Jemaah Pengarah Pertubuhan Peladang Terengganu, Datuk Mohd Rosli Harun; Pengarah LPP Terengganu, Mohd Saupee Sudin serta Pengerusi Peladangnya Terengganu, Zaiton Mohd Yusof.

Program Dari Dapur Peladangnya menyaksikan PPK Maras/Batu Rakit merangkul



Nik Zawawi (kiri) menghadiri Program Dari Dapur Peladangnya 'Masok Mende Weh' di Bukit Keluang Beach Resort, Besut pada Isnin.

johan dengan mengetengahkan acar ikan aye, rojak betik Terengganu dan roti jala kuah manis.

Sementara itu, PPK Kuala Berang pula menyandang naib johan dengan menu masak tempoyak ikan aye, kerabu pegaga

dan tumis lada serta puteri mandi jering rebus.

Tempat ketiga dimenangi PPK Kuala Terengganu yang mengetengahkan menu ikan aye bakar air asam, tumis belacan lokan serta roti jala kuah lemak manis.

Johan pertandingan membawa pulang wang tunai RM500, sijil dan hadiah iringan; naib Johan pula menerima RM400 berserta sijil dan hadiah iringan manakala pemenang tempat ketiga membawa pulang wang tunai RM300 berserta sijil dan hadiah iringan.

Keputusan pertandingan dinilai oleh juri dari Universiti Malaysia Terengganu (UMT), Politeknik Hulu Terengganu serta chef jemputan dari Bukit Keluang Beach Resort.

Johan pertandingan masakan akan mewakili Terengganu pada Sambutan Hari Peladang, Penternak dan Nelayan Kebangsaan (HPPNK) 2021 yang diadakan pada 23 Disember 2021 di Putra World Trade Centre (PWTC) Kuala Lumpur.