





Asyik!

Pesanan telur asin Emak bertambah banyak. Arin bakal lebih sering ke peternakan.



Hmm ... Pak Danu masih sibuk.
Arin harus mengambil telur
bebek sendiri.



Arin mengambil telur satu per satu. Dia perlu dua puluh butir. Agar telur aman, ember dilapisi jerami.

Hore! Ember Arin penuh!





Aduh!





Gawat! Angsa-angsa
menyerbu Arin.



Klang! Klang! Arin memukul
kaleng kuatkuat.



Syukurlah, Arin dan telur-telur selamat.



Wadah telur sudah terikat kuat.

Namun, Arin tetap harus berhati-hati.



Lubang di jalan harus dihindari.

Eh ... aduh!



Rantai dipasang dengan sangat
hati-hati.

Arin ingin segera pulang.



Di rumah, tugas untuk Arin sudah menanti. Bubuk bata, garam, dan abu sekam dibuat adonan. Aduk, aduk, aduk!



Arin mengusap keringat.
Tak sengaja adonan terjilat.
Uh! Asin sekali!



Berikutnya, telur dicuci dan diperiksa.

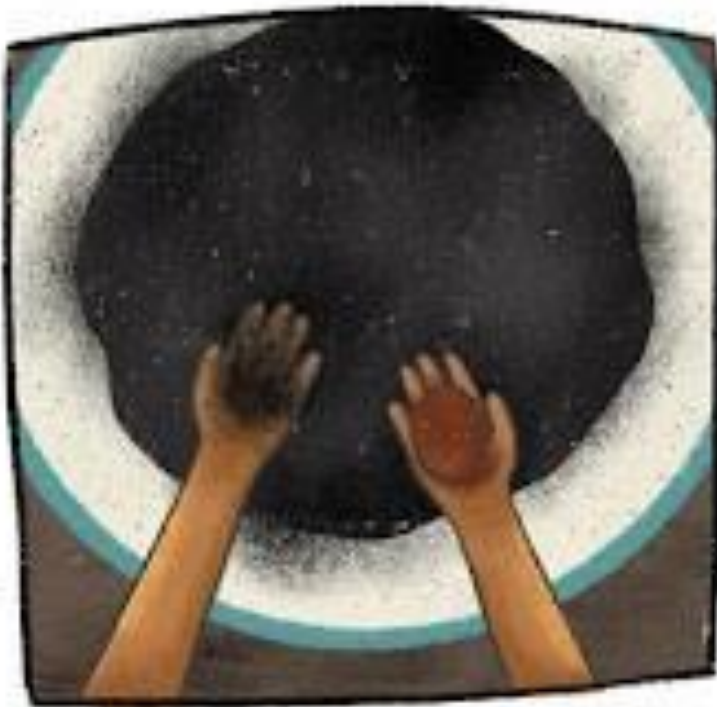
Hore!

Semua bagus, tak ada yang mengambang.

Inilah bagian kesukaan Arin!



Telur dibungkus dengan adonan.
Namun, Arin tidak suka bagian
berikutnya.





Telur harus diperam
dua minggu.



Empat belas hari itu
lama sekali!



Arin ingin mencicipi
telur sekarang saja.



Mmm ... mmm ...

Rasa telur tak seenak
biasanya. Arin memang
harus menunggu.



Asyik!

Hari yang ditunggu tiba. Sebelum direbus, telur diperiksa.



Arin ingin telur lekas
matang. Diam-diam, dia
membesarkan nyala api.



Air bergolak terlalu kencang!
Telur-telur saling beradu.
Nyala api dikecilkan, telur
kembali tenang.



Ah, beberapa telur retak. Arin tahu penyebabnya.



Telur asin siap diantarkan. Rantai sepeda juga sudah aman.



Pelanggan Emak sudah menanti.
Selamat menikmati!



Mengenal Lebih Dekat:

Telur Asin

Apakah kalian pernah makan telur asin? Untuk membuat telur asin, mula-mula telur bebek dibersihkan. Lalu, telur dibungkus dengan adonan bubuk bata, garam, dan abu sekam. Telur kemudian diperam. Pada masa itu terjadilah proses osmosis, yaitu perpindahan molekul air dan garam



melalui pori-pori kulit telur
menuju bagian putih dan
kuningnya.

Pengasinan adalah satu cara
pengawetan makanan. Kalian
juga bisa membuat telur asin
sendiri.