

Konten Ramah Anak Mei 2023

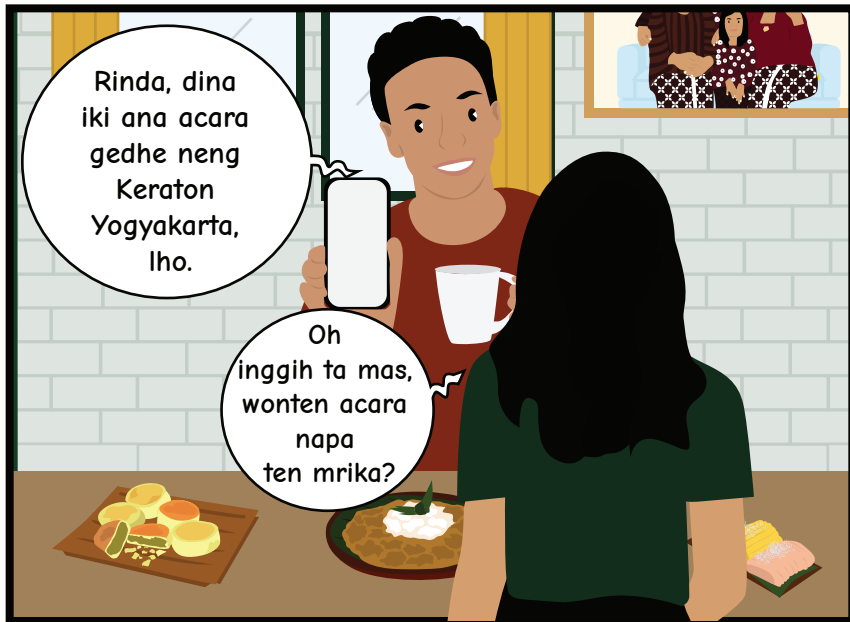
Tinggalan Jumenengan Dalem, Ngapem, lan Nedha Gudheg


Selamat Datang
DI SENTRA MAKANAN KHAS
GUDEG

Sandi

Rinda

Dinten menika sesarengan kaliyan salah satunggaling hajad ageng Keraton Yogyakarta,
inggih menika Tingalan Jumenengan Dalem.





Tinggalan Jumenengan Dalem kuwi pengetan ulang tahun jumenengane Sri Sultan Hamengku Buwono X. Pengetan iki dirayakke saben tanggal Jawa 29 Rajab. Ing acara iki biasane ana prosesi Ngapem kang dianakake ing tanggal 28 Rajab lan dipandhegani karo Permaisuri uga putri-putri Dalem. Kajaba iku, ana rangkaian prosesi liyane kang katrangan lan fotone bisa kok delok neng instagram @kratonjogja utawa web resmi Keraton Yogyakarta ing kratonjogja.id

Lan benjing menika kaleres acara Ngapem nggih? Punapa saged dipuntingali?



Nah, iki awak dhewe wis tekan Wijilan, Nda.
Kampung Wijilan iki isih ana ing Njeron
Beteng Keraton Yogyakarta. Panggonan iki wis
kawit biyen kondhang dadi pusate gudheg.
Lan gudheg kuwi, kowe ngerti dhewe ta,
sawijining panganan khas Jogja. Gudheg
bahan pokok e nangka, santen, lan biasane
dipangan karo lawuh
kaya ta iwak pitik, tahu, endhog, tempe,
lan uga krecek.
Aku karem banget kreceke....hehehe



Kadose eca nggih...
Pun boten sranta kula,
kepengen nyobi. Awakipun
piyambak badhe nyobi gudheg
ingkang pundi mas?

Awak dhewe njajal
kang paling kondhang neng kalangane
wisatawan luar kutha lan luar negri.

Kowe arep pesen apa Nda?



Kula purun sekul gudheg ngangge gendhing lan tahu. Ngombene es jeruk.



Ayo lungguh neng pojok an sisih kana.

Bu, nyuwun sekul gudheg gendhing kaliyan tahu kalih porsi nggih. Kaliyan es teh satunggal, es jeruk satunggal.

Menawi gudheg menika,
cariyose pripun nggih?
Mas Sandi mangertos?




Mengko awak dhewe nggolek
neng internet ya, aku kurang paham
persis e kepiye ceritane, nanging
kang baku, gudheg iki biyene pangan
kesenengane masarakat ing
jaman Mataram. Nganti Jogja dhewe
entuk jejuluk Kutha Gudheg.

Iki aku nemu sumber-sumber kang
nyebutake yen nalika babad alas mbangun
Mataram, akeh banget wit nangka ing
alas kuwi. Amarga kuwi,
mula masarakat padha nggolek cara
kanggo ngolah panganan saka nangka,
utamane gori utawa nangka nom.




Biyene gudheg iki mung pangananane wong asor
utawa kawula amarga ora dimelik karo kompeni.
Nangka dianggep panganan murah utawa ora
dibutuhake. Suwening-suwe, ketarane gudheg
iki wis akeh kang seneng amarga rasane
pancen mirasa. Nah, saiki gudheg wis dadi
suguhan neng acara-acara penting.



Wahh sae nggih sajatosipun,
menawi awakipun piyambak purun
sinau babagan panganan
tradisional lan thek liwere.
Sakmenika kula sampun luwe,
punapa kepareng nedha
sakmenika? (raine sumringah)

Hahahahahah...
jelas entuk ta.
Ojo lali dimaem nganggo
krupuk kriting.
Mesti tambah enak.



Wahh,
kanthi bingah mas.