

“Aduh, sulitnya menyuruh anak-anak makan sayur!”
Itu keluhan yang sering dilontarkan para ibu.
Daripada memaksa anak, bagaimana kalau Anda mendorong
mereka dengan cara yang kreatif dan asyik?

Bacakan kisah *Kartini si Wortel Penari* dan biarkan anak-anak
melihat sendiri betapa keren dan bermanfaatnya sayur itu. Anda
juga bisa mengajak mereka memasak bersama dengan resep
yang tersedia.

Yang lebih hebat lagi, kisah ini dilengkapi dengan teks bahasa
Inggris dan cara membacanya!

Buku ini disusun oleh para pakar di bidangnya lho!

Ekawati M. Dukut—Sastra Inggris, Fak. Bahasa & Seni
Novita I. Putri & Probo Y. Nugraedi—Teknologi Pangan,
Fak. Teknologi Pertanian
Maya P. Utami & Adi Nugroho—Desain Komunikasi Visual,
Fak. Arsitektur & Desain

Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building
Blok I Lantai 5
Jl. Palmerah Barat 29-37
Jakarta 10270

www.gramediapustakautama.com

ISBN: 978-602-03-0623-0



9 786020 306230
GM 87001140020

BONUS
RESEP

Kartini si Wortel Penari

Kartini the Carrot Dancer

Bilingual

Kartini si Wortel Penari

Kartini the Carrot Dancer

**Ekawati M. Dukut, Novita I. Putri, Maya P. Utami,
Probo Y. Nugrahedi, Adi Nugroho**

**Terima kasih kepada Dikti
(Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi,
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan)
& Unika Soegijapranata**



**Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Jakarta**



**KARTINI SI WORTEL PENARI • Ekawati M. Dukut, dkk • Copyright © 2014
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama • Hak cipta dilindungi undang-undang • GM 87001140020**



Hai, kawan...
Ayo menari bersama
aku, Kartini si
wortel penari.

Hi friends,
come and dance with me,
Kartini the carrot dancer.



**Warna oranyeku
cantik seperti
jus wortel ini.**

**My orange color is pretty
like this carrot juice.**







**Teman-temanku
punya warna
dan ukuran
yang berbeda.**

My friends have
different colors and sizes.





**Temanku
Rara si kelinci
sangat menyayangi
aku.**

**My friend Rara the rabbit
loves me very much.**



Begitu juga Horatio si kuda!

Horatio the horse
loves me, too!







**Temammu
menyukai
sup wortelku.**

**Your friend loves
my carrot soup.**



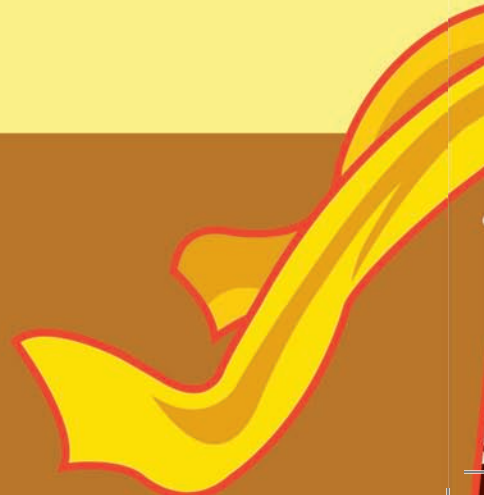


**Beta-karotenku
membuat
kulitmu halus
dan cantik.**

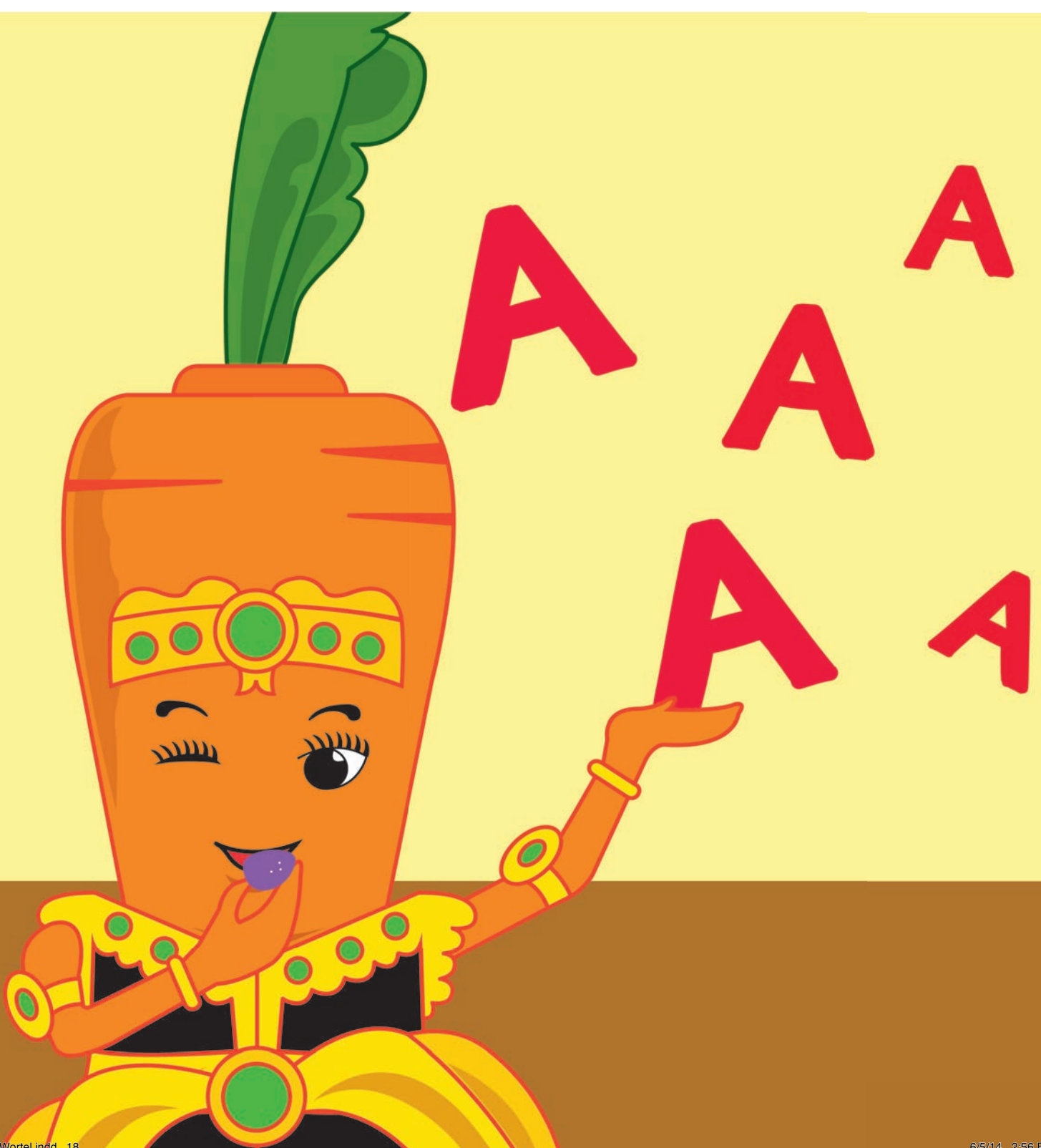
**My beta-carotene makes
your skin soft and pretty.**

**Vitamin A dalam
wortel sangat
bagus untuk
matamu, lho!**

**Vitamin A in carrots is very
good for your eyes!**

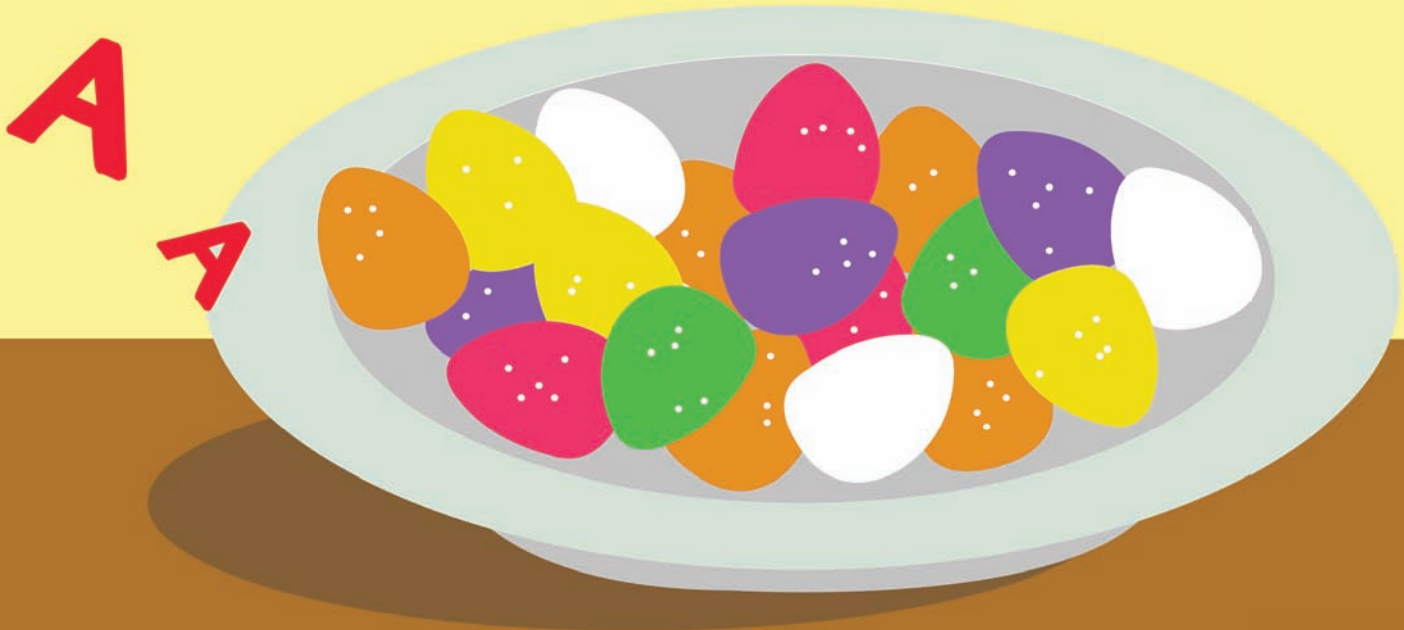






**Jadi, cobalah
permen jelly
wortelku...!**

So, try my carrot jelly...!



JELLY WORTEL KARTINI

BAHAN:

20 gr gelatin (dapat dibeli di toko bahan roti)

20 ml air panas

50 ml ekstrak wortel

5 ml air

50 gr gula pasir

80 gr glukosa cair (dapat dibeli di toko bahan roti)

2 gr asam sitrat (dilarutkan dalam 1-2 sdm air)

Gula kastor (dapat dibeli di toko bahan roti)



Resep untuk Ibu

CARA MEMASAK :

1. Larutkan gelatin dalam air panas.
2. Panaskan ekstrak wortel, gula pasir, glukosa cair, dan asam sitrat hingga mendidih.
3. Tambahkan gelatin, aduk hingga rata dan benar-benar mendidih.
4. Tunggu agar adonan sedikit dingin, lalu tuang ke dalam cetakan yang telah diolesi sedikit minyak.
5. Tunggu selama kurang-lebih 1-2 jam agar jelly mengeras.
Keluarkan dari cetakan, lalu balur dengan gula kastor.

KANDUNGAN NUTRISI:

Wortel kaya akan vitamin A dan serat. Oleh karena itu, wortel baik untuk kesehatan mata, kulit, dan dapat mencegah penyakit akibat radikal bebas. Wortel juga baik untuk kesehatan pencernaan.

KARTINI'S CARROT JELLY

INGREDIENTS:

20 gr gelatin (purchased from a baking shop)

20 ml hot water

50 ml carrot extract

5 ml water

50 gr sugar

80 gr liquefied glucose (purchased from a baking shop)

2 gr citrate acid (melted in 1-2 tbsp water)

Caster sugar (purchased from a baking shop)



Recipe for Mom

HOW TO COOK :

1. Melt gelatin in hot water.
2. Heat carrot extract in water and stir in sugar, liquefied glucose and citrate acid to the boil.
3. Add gelatin, stir thoroughly until it boils.
4. Wait until the mixture cools down then pour it into a jelly molding pan after applying some oil to it.
5. Wait for about 1-2 hours until the jelly hardens.
Take it out from the molding pan then dip it in caster sugar.

NUTRITIONAL VALUE :

Carrots are rich in vitamin A and fiber, so, carrots are healthy for the eyes, skin and can hinder people from free radical illness. Carrots are also good for digestion.

Cara Membaca

How to Read

Beta-carotene	= [beta: kærəti:n]	Love	= [lʌv]
Carrot	= [kærət]	My	= [maɪ]
Color	= [kʌlə]	Orange	= [ɒrɪndʒ]
Dancer	= [dænsə]	Rabbit	= [ræbɪt]
Different	= [dɪfrənt]	Size	= [saɪz]
Eyes	= [aɪz]	Skin	= [skɪn]
Friend	= [frend]	Soft	= [sɒft]
Good	= [ɡʊd]	Soup	= [su:p]
Horse	= [hɔ:s]	Try	= [traɪ]
Jelly	= [dʒeli:]	Very	= [veri:]
Juice	= [dʒu:s]	Vitamin	= [vɪtəˈmɪn]
Carrot dancer	= [kærət dænsə]	My friends	= [maɪ frendz]
Good eyes	= [ɡʊd aɪz]	Rara the rabbit	= [rɑ:rɑ: ðə ræbɪt]
Horatio the horse	= [hərəɪʃʊ ðə hɔ:s]	Soft and pretty	= [sɒft ənd prɪti]