

edutivity

Ekawati M. Dukut, dkk



SERI
AKU
SUKA
SAYUR



BONUS
RESEP

Tomi si Tomat Aktor

Tommy the Tomato Actor

Bilingual

“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 *Tomi si Tomat Aktor* 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: 978-602-03-0622-3



9 786020 306223
GM 87001140019



Tom si Tomat Aktor

Tommy the Tomato Actor

**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**



**TOMI SI TOMAT AKTOR • Ekawati M. Dukut, dkk • Copyright © 2014
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama • Hak cipta dilindungi undang-undang • GM 87001140019**



**Apa kabar?
Aku Tomi si tomat
aktor!**

Howdy?
I'm Tommy the tomato
actor!

**Aku
sangat terkenal
dan berbakat.**

I am so popular and talented.



**Aku terkenal
karena
badanku yang bulat
dan berwarna
merah.**

I'm popular
because of
my round body
and red color.



**Aku berbakat
karena dapat
berubah warna
dari hijau, kuning,
oranye, lalu merah!**

I'm talented because
I can change color from green,
yellow, orange to red.



**Temannya
sangat mencintai
aku!**

**My friends love
me very much!**



**Aku mengandung
banyak
vitamin C, A,
dan juga kalium.**

I have lots of
vitamin C, A, and
potassium.



Kalium
(potassium)



**Pakailah aku
untuk mencerahkan
wajahmu!**

**Use me to brighten
your face!**



**Ayo, cintai aku...
Jadilah bintang
seperti aku!**

Love me...
and be a star like me!



Cobalah puding tomatku!

Try my tomato pudding!

PUDING TOMAT TOMI

BAHAN:

Puding

100 ml sari buah tomat

275 ml susu

3,5 gr agar-agar (setengah bungkus)

50 gr gula

Vla

50 ml susu

1 sdm gula

1 sdm tepung maizena

¼ sdm margarin/mentega

Rum sesuai selera



CARA MEMBUAT:

Sari Buah

Tomat diambil sari buahnya dengan menggunakan *juicer*. Jika tidak ada *juicer*, dapat juga digunakan *blender* atau dengan merebus tomat yang sudah dihaluskan dan kemudian disaring untuk menghindari biji atau kulit tomat dalam sari buah tomat.

Resep untuk Ibu

Puding

1. Anak Anda dapat membantu mencampurkan semua bahan (susu, sari buah, gula, dan agar-agar) dan mengaduknya. Ibu kemudian dapat memanaskan semua di atas api kecil hingga mendidih dengan terus mengaduk selama memanaskan agar tidak gosong.
2. Tambahkan rum sesuai selera setelah mendidih.
3. Diamkan sebentar, setelah agak hangat, tuang ke dalam cetakan.
4. Diamkan hingga puding mengeras.

Vla

1. Campurkan semua bahan dan aduk di atas api kecil hingga mendidih.
2. Sajikan dengan menuangkannya di atas atau sekitar puding tomat.

CATATAN:

- Untuk membuat puding dengan 2 lapisan Anda dapat membuat setengah puding tanpa susu dan setengah lagi dengan susu.
- Jika Anda tidak ingin memakai susu, Anda dapat menggantinya dengan air.

KANDUNGAN NUTRISI:

Tomat mengandung banyak antioksidan seperti vitamin A, likopen, dan vitamin C. Tomat juga kaya akan mineral kalium. Dengan demikian, tomat baik untuk menjaga daya tahan tubuh, mencegah penyakit akibat radikal bebas, dan menjaga keseimbangan metabolisme tubuh.

TOMMY'S TOMATO PUDDING

INGREDIENTS:

Pudding

- 100 ml tomato juice
- 275 ml milk
- 3.5 gr jelly powder (half package)
- 50 gr sugar

Custard

- 50 ml milk
- 1 tablespoon sugar
- 1 tablespoon maize
- ¼ tablespoon margarine/butter
- Rhum to taste



HOW TO MAKE:

Juice

Use a juicer to extract the tomato juice. Or if you do not have a juicer, you may use a blender or boil grinded tomatoes, which are then put in a strainer to get rid of any seedlings or tomato skin.

Recipe for Mom

pudding

1. Your child can help mix all of the ingredients well (milk, tomato juice, sugar and jelly powder). Then, Mom can heat the mixture on a small fire until it boils, while stirring at all times during boiling to prevent overcooking.
2. Add enough rum to taste if you like after it boils.
3. Let it cool, then pour to a bowl or mold for pudding.
4. Let it cool in the refrigerator until it hardens.

Custard

1. Mix all ingredients and heat on a small fire until it boils.
2. Serve by pouring over or around the tomato pudding.

TIPS:

- To make two layers of pudding you can make half of the mixture without milk and the other half with milk.
- If you do not want to use milk, you can replace it with water.

NUTRITIONAL VALUE:

Tomatoes are rich in antioxidants such as vitamin A, lycopene and vitamin C. Tomatoes are also rich in mineral, i.e. potassium. Thus, tomatoes are good for your immune system. They can prevent oxidative diseases and help to balance body's metabolism.

Cara Membaca

How to Read

Actor	= [æktə]	Love	= [lʌv]
Because	= [bɪkɒz]	Me	= [mi:]
Brighten	= [braɪtn]	Much	= [mʌtʃ]
C	= [si:]	My	= [maɪ]
Change	= [tʃeɪndʒ]	Orange	= [ɒrɪndʒ]
Color	= [kʌlə]	Popular	= [pɒpjələ]
Face	= [feɪs]	Potassium	= [pətæsɪəm]
Friends	= [frendz]	Star	= [stɑ:]
Green	= [gri:n]	Talented	= [tæləntɪd]
Howdy	= [haʊdi:]	Vitamin	= [vɪtəɪn]
I'm	= [aɪm]	Yellow	= [jeləʊ]
Like	= [laɪk]	You	= [ju:]
I'm Tommy	= [aɪm tɒmi:]	My friends	= [maɪ frendz]
I'm so popular	= [aɪm səʊ pɒpjələ]	Tomato actor	= [təmətəʊ æktə]
Love me	= [lʌv mi:]	Vitamin C	= [vɪtəɪn si:]