



More Life In Every Bowl



PHILIPS sense and simplicity

profil chef

Femmy Montolalu Jago Masak Dengan Otodidak

MEMANDANGNYA orang tak menyangka kalau Femmy Montolalu merupakan koki handal. Juru masak restoran Puncak Manado ini telah berpengalaman meracik rupa-rupa masakan khas Minahasa. Istri dari Alfrets Waleeng ini melakukannya dengan belajar sendiri.



Dengan belajar otodidak, ia akhirnya dipanggil menjadi koki di Nelayan Restoran. Selama 6 tahun, kemampuannya dipercaya oleh restoran seafood di bilangan Kalasey itu. Tapi, tahun ini, ia pilih restoran Puncak Manado. Ibu dari Risky, Ane dan Diana ini awalnya belajar dari ayahnya Hendrik Montolalu yang juga jago masak. Kemampuan bapaknya ternyata turun kepadanya. Akhirnya ia serius mendalaminya dan mulai dipanggil menjadi juru masak di kampungnya.

Bakatnya akhirnya tecium oleh beberapa restoran. Hanya saja waktu itu restoran Nelayan yang duluan merekrutnya. Wanita ini tak penah puas dengan kemampuannya. Sampai saat ini, ia tetap berupaya meningkatkan kemampuannya. "Intinya hanya mau belajar," ujarnya. (Budi Siswanto)

resto to resto

Restoran Paradise Keistimewaan Ikan Bakar

MENJELAJAH setiap tempat makan ikan bakar. Anda akan temukan keistimewaan di Paradise. Anda akan mendapatkan paket khusus ikan segar dan terenak. Ikan yang digunakan adalah Bobara dan kakap. Belum lagi sambal bakarnya yang sangatlah spesial, yang pedasnya sangat cocok di mulut orang Manado. Keunggulan lokasinya yang sangat dekat dengan pantai, sehingga lebih spesial dengan angin laut. Jika Anda ingin merasakan kenikmatan di Paradise, kunjungi kawasan Bahu Mall. (olviani simbar)



Mie Bakso Longsor Renyahnya Keriuk-keriuk Ba'

SATU lagi menu makanan di Manado yang enak. Namanya Mie Bakso Longsor. Sajian menu ini seperti biasanya adalah mie, ditambah bakso, sayur dan kuahnya. Tapi bagi Mie Bakso Longsor agak beda tampilannya. Disiapkan baik mie, sayur ceysin yang diiris secara memanjang, pakai bawang batang, kemudian ada lagi rasa keriu-keriuk dari ampas daging babi. Jika disantap masih panas akan lebih nikmat. Jika Anda masih penasaran dengan Mie Bakso Longsor, datang saja ke Kompleks Pasar Paal 2. Dinamakan longsor karena lokasinya terletak dekat dengan lokasi tanah longsor di Paal 2. (olviani simbar)



adventure kuliner

Wisata Kuliner Bersama Hotel Sedona Manado Ungkap Cita Rasa Minahasa

SABTU (13/12) pekan lalu, Manado Post bersama Hotel Sedona Manado melakukan wisata kuliner ke Minahasa. Tidak hanya makan, tetapi bagaimana mengungkap cita rasa makanan Minahasa. Bersama Executive Chef Ario Budi Nugroho, seorang Michelin Star Chef kelas dunia, mari kita cari rahasia bumbu spesial masakan Minahasa. Perjalanan wisata kuliner pun dimulai dari Rumah Makan Heng Mien yang berada di ruas jalan Manado Tomohon, tepatnya di puncak Tinoor. Berbagai menu makanan seperti, Paniki, RW, Babi rica, Sup Brenebon, Sambal tahu-tempe, sate babi, sate ayam, Tinorangsak, Babi kecap, renga (biak yang dibuat paki santan) dan Tikus. Ditambah Sayur acar, Sayur jantung pisang, sayur pepaya, dan sayur campur. Semua menu tersedia dalam satu paket. Temannya minuman saguer.

oleh: Firman Toboleu

Bagaimana pendapat Chef Ario?



Chef Ario

Menurutnya, antara masakan Manado dan Minahasa terdapat sedikit perbedaan. Masakan Manado sudah dipengaruhi oleh kebudayaan dari luar seperti Gorontalo, Makassar, Jakarta dan lebih jauh lagi dari Filipina. Kemudian, kebanyakan masakan Manado lebih ke arah seafood, yang mana ikan-ikannya sangat segar, seperti Bobara (Baramundi), Goropa (Grouper) dan Tenggiri (Mackarel) dan juga ada salsanya yang terbaik di dunia yang dikenal dengan dabu-dabu.

"Mengapa saya menyebutnya salsa karena teksturnya hampir sama dengan salsanya bedanya salsa selalu menggunakan daun cilantro dan dabu-dabu tidak," ujarnya.

Saguer atau minuman khas daerah Minahasa yang mengandung alcohol pun menjadi santapan pertama di Restaurant Heng-Mien di daerah Tinoor. Bagi Chef Ario sup Brenebon Minahasa sama dengan sup Brenebon di Belanda. Untuk rasanya ia lebih suka yang buatan Minahasa. Untuk sayur jantung pisang yang

disebut puso, menurut Chef Ario terkesan unik. Ia juga mencoba kare ayam yang gurih dan rasanya mirip dengan kare melayu.

Nasi bungkus yang lebih mirip kue nasi justru memunculkan aroma khas. Seperti rasa Tinorangsak dimana aroma gallangga cukup kuat. Demikian pula babi kecap rasanya juga enak seperti Adobo dari Filipina, cuma bedanya adobo asin sedangkan babi kecap manis.

Ada juga Kolombi yang bahasa Indonesiannya disebut Keong Emas dan di Perancis disebut Escargot, dagingnya enak dan empuk ada sedikit berasa manis. "Yang lebih heboh lagi saya mecicipi daging anjing yang disebut RW sangat pedas tapi enak, ternyata orang Minahasa sangat pintar dalam mengolah makanan. Yang enak juga acar yang dibuat dari rebung, heboh," katanya. (***)

Ranotana Café Gran Puri Hotel

Nikmatnya Sop Buntut Impor

oleh: Budi Siswanto

KALAU bicara sop buntut mungkin sudah biasa. Namun, sop buntut Gran Puri Hotel jauh berbeda rasa dan kenikmatannya. Apalagi daging buntut yang bahannya diimpor dari Australia begitu lembut.

Rahasia kelembutan dagingnya adalah dengan membekukannya di dalam pendingin. Lebih lama lebih baik asalkan tidak lewat dari 1 bulan. Hasilnya, daging buntut akan terasa lebih enak dan tekstur sangat lembut.

Apalagi saat menyatu dalam sup buntut yang dimasak bersama kaldu sapi. Menu ini juga menyertakan aneka rempah-rempah. Sangat terasa nikmatnya daging sapi dari sup yang disajikan hangat ini.

Rasanya akan sedikit mengigit saat ditambahi perasan jeruk nipis. Daun jeruk juga dicampurkan ke dalam kuah sehingga menambah khas tastenya. Irisan daun bawang dan tomat buah yang dicampur dalam sup. Tambahan irisan tomat menghadirkan rasa manis dan asam. Sehingga aromanya terasa begitu menggoda. Untuk yang doyan pedas, bias



PAS SAAT DINGIN: Sop buntut Gran Puri sangat pas disantap saat cuaca dingin.

ditambahkan saus cabe hijau. Semangkuk nasi yang diberi bawang goreng siap menemani anda menyantap sup. (***)



The Bandar Restoran Asam Manis Kepiting Saus Tiram



LARIS: Kepiting Saus Tiram sangat disukai semua kalangan.

MANADO—Restoran The Bandar di jalan raya raya Tanawangko adalah rajanya kepiting. Betapa tidak, semua jenis masakan kepiting ada disini. Salah satunya adalah kepiting saus tiram. Saus tiram dengan rasa agak asam mendominasi menu ini. Manisnya daging kepiting sehingga rasanya menjadi asam manis. Apalagi, bumbu saUs tiram meresap dan terasa sampai ke daging kepiting.

Saus tiram yang digunakan diimpor dari luar negeri. Ditambah dengan bumbu spesial

membuatnya berbeda dengan saus tiram di tempat lain. Tak heran jika kuah saus tiram sering santap hingga habis. So pasti menu ini paling laris.

Dengan suasana makan menyenangkan, kenikmatan akan lebih terasa. Pemandangan laut yang indah bisa dinikmati sambil bersantap. Di malam hari, suasananya jadi lebih indah dan romantis. (Budi Siswanto)

Restoran Puncak Manado Sogili Woka, Pedas Khas Manado

RESTORAN Puncak Manado eks Hilltop restoran kini makin eksis. Aneka menu khas minahasa yang halal tersedia di tempat ini. Salah satu menu spesial adalah sogili woku.

Rasa pedas sangat kental dari menu yang berbahan sogili atau telaga ini. Dengan rempah-rempah campur tradisional, menu ini terasa

sempurna. Bumbu jahe menambah pedasnya cabe yang mendominasi menu ini. Aroma daun serei dan jeruk menyengat di hidung. Bungkus woka juga memberikan aroma tersendiri serta mempengaruhi rasanya.

Kunyit, serei dan bumbu rahasia melengkapinya. Istimewanya, sogili di Puncak Manado masih dalam kondisi hidup sebelum dimasak. Dengan begitu, kesegaran sogili membuat dagingnya lebih manis.

Menu ini dimasak dengan cara dipanggang agar aroma daun woka lebih mudah meresap. (Budi Siswanto)



KHAS: Aroma dan rasanya menggugah selera makan.



KINI TARIF MURAH esia SO HADIR DI MANADO

FREI NELPON 6 BULAN!



JANGAN TERKECOH GSM MAHAL BERLAGAK MURAH, Deng esia JELAS MURAH!

INI DANG DEPE UNTUNG PAKAI ESIA:

- Baku SMS pake esia jauuuuhhh lebe murah! Tarif SMS esia cuma Rp 1/karakter for sepanjang hari ke samua operator se-Indonesia.
- Baku telepon ke sesama esia se-Indonesia pe murah dari menit pertamal Cuma Rp 50,-/menit dan Rp 1.000,-/jam, nyanda berenti sepanjang hari nyanda pake syarat!
- Deng esia, telpon ke GSM so paling hemat! Telpon ke GSM sampai jarak 200 km depe tarif cuma Rp 800,-/menit.

MARI JO DATANG:
19 – 22 Desember 2008
MANADO TOWN SQUARE
Jl. Piere Tendean Boulevard

esia juga telah hadir di kota Airmadidi, Tomohon dan Tondano

DAPATKAN PENAWARAN KHUSUS:

Cuma **Rp 299** ribu
so termasuk PPN

Dapa pilih nomor **SUKA-SUKA**

Hape layar berwarna deng fitur:
 ✓ Sabda Kasih (Kitab Perjanjian Lama & Perjanjian Baru)
 ✓ Doa Suci (Kumpulan Doa Novena & Rosario)
 Frei ringtone dan wallpaper spesial

Untung pakai esia

Customer service:
Manado (0431) 910 9999
 Frei telpon ke esia lokal s/d 31 Juli 2009
 Samua tarif nyanda termasuk PPN

Bakrie Telecom | www.esia.com