

Jajanan Lebaran Thailand

IDUL FITRI, di Thailand yang jatuh pada hari yang sama dengan di Indonesia memiliki keseruan serupa tapi tak sama. Contohnya dari suguhan makanan dan jajanan lebaran.

Selain itu, muslim Thailand juga memiliki budaya makan ketupat lho. Hanya, ketupat di Thailand dibungkus daun kapho, berbentuk segitiga dengan isian beras ketan. Jadi, rasanya lebih mirip lempur Indonesia kendati tanpa isi sama sekali.

Uniknya, orang-orang Thailand yang suka rasa manis, sering menyantap ketupat ini dengan susu kental manis.

Padalah Thailand memiliki knomthim, serupa opor ayam Indonesia. Selain warna kuahnya serupa, rasanya pun tidak beda jauh dengan opor ayam Indonesia!

Hanya saja, jika opor ayam Indonesia dimakan dengan lauk ayam, di sini, knomthim disantap dengan sayuran mentah seperti mentimun dan kacang panjang. Selain itu juga bisa dimodifikasi dengan tambahan sayur kheng, pelepas pisang.

Dan, jajanan lebaran di Thailand yang serupa dengan kue tradisional di Indonesia adalah rangtho. Di Indonesia, rangtho biasa disebut kembang goyang

atau ada yang menamainya keripik matahari karena bentuknya menyerupai matahari.

Di Thailand dinamakan rangtho karena bentuk jajanan ini mirip sarang rangtho, serangga serupa lebah hanya lebih besar dan lebih berbahaya.

Rasa rangtho pun juga sama persis dengan keripik matahari Indonesia, manis. Cara membuatnya pun juga tak beda jauh. Adonan cair berbahan dasar tepung terigu, telur, air, gula, dan garam diaduk rata. Kemudian cetakan kembang goyang atau rangtho ini dicelupkan ke dalam adonan lalu cetakan yang sudah berbalur adonan dimasukkan ke dalam minyak panas, dan boom!

Matahari-matahari seolah berme-karan di wajah penggorengan setelah lepas dari cetakan! Nah, berlebaran di negeri gajah putih ternyata tak ubahnya dengan di Indonesia bukan?

(<http://surabaya.tribunnews.com/2016/07/22/lebaran-di-thailand-dengan-knomthim-dan-rangtho>)

HANUM LINTANG SIWI SUWIGNYO

Mahasiswa Universitas Negeri Malang/tengah PPL/KKN di Thailand



”

Uniknya Orang Thailand menyantap ketupat ketan ini dengan susu kental manis!