

feri ma

Rp25.000

(DUA PULUH LIMA RIBU RUPIAH)
NO.25/XLII • 21 - 27 JUNI 2014
MAJALAH WANITA MINGGUAN

SUARA
ANDA

BERHARGA!

BACK TO RETRO

- > ROMPI
- > CELANA KULOT
- > JAKET JEANS
- > BLUS BOW-TIE
- > ROK LIPIT

SAMBUT RAMADHAN

- > HIDANGAN SAHUR:
SEPINGGAN PENGGUGAH SELERA
- > NUTRISI & DIET:
CEK GIZI LAUK PRAKTIS
- > RAHASIA BISNIS HIJAB:

MESTI
ARIOTEDJO
TOTALITAS D
DUA PROFES

LIPUTAN KHAS

KELUAR DAP
PERANGKAP
HUBUNGAN
TIDAK
SEHAT

KISAH CINTA
BIMA ARY
WALI KOTA BOGO
BUAH MANI
KESABARA

Seni di Atas Piring

KEVIN CHERKAS ADALAH PEMANJA INDRA PENGECAP. MENGOLAH BAHAN LOKAL MENJADI HIDANGAN PENUH IMAJI.

HIBURAN MAKAN ISTIMEWA di Bali salah satunya tengah dipegang **Cuca**. Lanskap taman rindang di area muka *tapas bar* ini 'tersaji' dari balik dinding transparan. Tempat berlabuhnya dapur *Executive Chef Kevin Cherkas*. 'Cuca' adalah panggilan sayang dari ibu mertua untuk **Virginia Entizne**, sang istri.

Keduanya membangun Cuca dari nol, dengan komitmen menghargai bahan lokal, terutama yang organik dan eksotik. Aksi tak berpaku tangan pada produk impor inilah yang memicu adrenalin *chef* yang mengantongi pengalaman di restoran Arzak, Daniel, dan elBulli, itu.

Mulai dengan *Moon-Gria*, cocktail dari *white wine* dan *brandy soda*. Untuk menikmatinya, tuang ke dalam gelas berisi es batu dari jus buah. Getir *wine* perlahan menyatu dengan manisnya jus yang meleleh.

Femina menjelajahi menu seraya melahap *complimentary snack* berupa *Cotton Betutu*, harum manis bertabur bumbu ayam betutu. Pilihan jatuh pada *Rice Crusted Soft Shell Crab*, kepiting soka bersaus *barbecue*

dan daun kari. Potongan nanas panggang membingkai semua rasa dalam satu piring. "Nanasnya dibeli dari petani sekitar yang baru saja panen pagi ini," ujar Cherkas.

Penting dicatat adalah kelihaian pria Kanada ini dalam menyelaraskan warna *tapas*. Seperti dalam *Emperor Fish Ceviche*, irisan tipis ikan lele yang dimatangkan dalam air jeruk limau dan cabai. Di atasnya, parutan es jus semangka, taburan biji labu panggang, *bay leaf*, dan semangka. Penataan bak lukisan abstrak yang menyatukan komposisi suhu dingin, rasa manis dan kecut. Saling serasi!

Jangan terkecoh dengan visual Bali *Breakfast* karena ini sesungguhnya *dessert*. 'Telur mata sapi'-nya adalah campuran rasa sirop markisa dan mangga, dengan *whipped cream* kelapa pada bagian dasar. Penataan modern yang memanjakan mata.

Sebelum pulang, beli dulu ragam *Cuca Salts*, koleksi garam dapur yang menjadi *trademark* Cuca. *Cuca Salts-Poultry* misalnya, adalah campuran *sea salt*, cabai, daun jeruk, dan kecombrang. Unik! (EF)

COBA MINGGU INI!

