

'GARDEN OF GAIA' AGNES LINGGAR BUDHISURYA

Persembahan untuk Dukungan Kemanusiaan

MENGUSUNG semangat ingin memberikan kontribusi pada kesehatan dan kemanusiaan, perancang busana terkemuka Indonesia, Agnes Linggar Budhisurya mengadakan pagelaran karya bertajuk 'Garden of GAIA' pada tanggal 16 hingga 18 Januari 2024 di Sarinah, Jakarta. Acara ini tidak hanya akan menjadi sebuah puncak perayaan mode dan keindahan alam, tetapi juga sebagai langkah nyata mendukung misi Rumah Sakit Apung DoctorShare.

Dalam pergelaran lalu, Agnes mempersembahkan 36 karya rancangannya yang mengagumkan. Masing-masing dengan tema yang terinspirasi dari keindahan tanaman yang lahir dari 'Rahim Ibu Bumi'. Ada 'Sun Flower' yang menggambarkan kehangatan dan kekuatan, 'Airmata Pengantin' yang merefleksikan kelembutan dan kemurnian, 'Hortensia' dengan keindahan kompleksitasnya.

Ada juga 'Monstera' yang menonjolkan keunikan, 'Wijaya Kusuma' yang langka dan penuh misteri, 'Lotus' yang elegan, 'Kadaka Papua' yang eksotis, serta 'Anggrek Bulan' yang mempesona.

"Setiap desain bukan hanya sebuah busana, tetapi sebuah cerita. Satu pernyataan cinta saya terhadap alam beserta lingkungan," ucap Agnes Linggar Budhisurya.

Dijelaskan, setiap rancangan yang dihasilkan tidak hanya menampilkan estetika dan keanggunan, tetapi juga



Para pendukung acara 'Garden of GAIA' foto bersama.

KR-Istimewa

menggambarkan cerita dan filosofi yang terkait dengan masing-masing elemen alam tersebut. Melalui sentuhan artistiknya, Agnes mencoba menyampaikan pesan tentang kekuatan, kelembutan, keunikan dan keindahan yang berakar dari Ibu Bumi.

Adapun hasil yang diperoleh dari pergelaran lalu disumbangkan secara langsung kepada DoctorShare. Yayasan ini telah berdedikasi melayani masyarakat di daerah terpencil Indonesia melalui program Rumah Sakit Apung dan

Dokter Terbang. Satu gerakan yang bertujuan mengurangi kesenjangan akses kesehatan.

Pengunjung yang hadir pada pergelaran 'Garden of GAIA' tidak hanya disugahi pagelaran karya rancang busana, tetapi juga diberi kesempatan untuk berkontribusi langsung kepada yayasan DoctorShare melalui donasi. "Ini adalah kesempatan unik untuk menjadi bagian dari sebuah gerakan yang menggabungkan fashion, seni dan kemanusiaan," katanya.

Bersama Sarinah Jakarta, dukungan acara ini juga datang dari berbagai pelaku industri, termasuk Lavani by Amero, The Palace, Lievik, Verturo, Hiscence, Ritzecky, Warung Koffie Batavia, Acarak. Turut berpartisipasi juga, Josephine Linggar, Richard Linggar, Lisa Tjokro, Tuty Roosdiono dengan Kebaya Foundation, serta penampilan spesial dari sopranis dan pemain harpa Regina Handoko.

"Kami berharap, Garden of

GAIA akan menjadi lebih dari sekadar peragaan karya busana, namun juga sebagai simbol kepedulian dan kontribusi kita semua terhadap

menyukseskan acara. "Kami sangat berterima kasih dan terhormat dengan dukungan dari Agnes Linggar Budhisurya.



Parade busana yang terinspirasi keindahan alam.

KR-Istimewa

sesama," tandas Agnes Linggar Budhisurya.

Sementara itu, Dr Lie Darmawan, pendiri DoctorShare menyatakan terima kasih kepada banyak pihak yang berpartisipasi

Inisiatif ini tidak hanya membantu kami dalam menyediakan layanan kesehatan, tetapi juga meningkatkan kesadaran tentang tantangan kesehatan di Indonesia," ungkapnya. (Ati)



Sejumlah karya diperagakan para sosialita.

KR-Istimewa

KULINER

WARUNG 'YU NGADEMI' DI PLAZA NGASEM

Menu Spesial Brongkos dan Bobor Kelor

WARUNG Yu Ngademi jualan di Plaza Ngasem Yogyakarta yang menjajakan kuliner tradisional ramesan sudah mempunyai pembeli langganan. Karena warung Yu Ngademi yang legendaris mulai jualan sejak tahun 1983 mampu berkembang bertahan hingga sekarang. Warung Yu Ngademi setiap hari buka pagi pukul 06.00-14.00 WIB. Menu unggulan sayur brongkos, sayur krecek. Sejak tahun 2010, menambah sayur bobor kelor yang diminati pembeli. Bahkan banyak pembeli rombongan wisatawan yang berkunjung di wisata Tamansari, sebagian besar suka santap pesan bobor kelor. Selain ada pembeli yang senang santap hidangan lauk sayur

dan lauk secara prasmanan sesuai selera. Para pembeli langganan saat sarapan pagi ada yang santap bubur sayur lauk sambal krecek dan opor tahu gurih. Kemudian ada pula pembeli yang sarapan nasi lauk sayur brongkos dan sayur sambal krecek yang menjadi ciri khas warung Yu Ngademi. Kemudian saat siang hari mulai pukul 12.00 WIB, ramai pembeli langganan yang santap siang ada yang suka memilih lauk sayur brongkos, sayur sambal krecek, mangut ikan tuna dan lauk lainnya. Terlebih, pembeli rombongan langganan yang jajan biasanya mengambil lauk sendiri sesuai selera. Kemudian untuk minuman tradisional jahe sere diminati

Yu Ngademi.

Fitri menambahkan, warung Yu Ngademi selain mengutamakan soal rasa, juga pelayanan ramah dan cepat saji. Terutama ada sebagian pembeli yang pesan makanan tidak mengambil secara prasmanan. Sehingga, perlu dilayani dengan ramah dan cepat saji. Karyawan selain ada yang melayani pesanan hidangan, juga ada pula yang membuat minuman sesuai pesanan.

Para pembeli langganan rombongan senang santap duduk lesehan di area Plaza Ngasem yang tidak jauh dari warung Yu Ngademi. Namun ada juga sebagian pembeli yang santap duduk di warung Yu Ngademi. Selain pembeli rombongan langganan, ketika hari libur panjang, banyak pembeli wisatawan luar kota yang sedang berkunjung di Yogyakarta, banyak yang jajan di warung Yu Ngademi. Para wisatawan mengerti warung Yu Ngademi di Plaza Ngasem, mendapat info di media sosial. "Pada saat sarapan pagi, dan waktunya makan siang banyak pembeli rombongan yang jajan meski sebagian mengambil



Warung Yu Ngademi di Plaza Ngasem Yogyakarta.

KR-Khocil Birawa

prasmanan, juga perlu pelayanan yang ramah dan cepat saji. Saya dan karyawan ada 6 orang yang melayani warung Yu Ngademi," imbuh Fitri, dibenarkan ibunya Ny Ngademi.

Pasangan keluarga Suhardiman-Ny Rina mengungkapkan, langganan jajan di warung Yu Ngademi di Plaza Ngasem ini, sejak tahun 2000-an. Terutama santap lauk sayur brongkos yang menjadi menu unggulan warung Yu Ngademi. Kadang kala diselingi santap dengan lauk sayur sambal krecek dan sayur bobor kelor, juga sajian andalan warung Yu Ngademi. Selain jajan bersama keluarga, juga sering jajan rombongan

bersama teman-teman pecinta sepeda ketika nggowes bersama, mampir jajan sarapan pagi di warung YHu Ngademi di Plaza Ngasem. "Kalau pagi hari cocok sarapan santap bubur sayur sambal krecek, dengan lauk telur, ayam goreng, tahu bacem atau tempe garit goreng. Santap bubur sayur krecek disajikan hangat rasanya lezat," kata Suhardiman, warga Jalan Bantul. (KHocil Birawa)



Aneka sayur dan lauk masakan ala warung Yu Ngademi.

KR-Khocil Birawa

brongkos, dan sayur sambal krecek. Warung Yu Ngademi, juga menjajakan lauk alternatif mulai ikan gurameh masak bumbu acar, mangut ikan tuna, oseng kikil, oseng pepaya, gudeg hingga oseng jamur. Selain itu, pembeli bisa mengambil lauk ayam goreng, telur goreng, lele goreng, tahu bacem, tempe garit goreng dan lauk lainnya.

Fitri, anak putri Ngademi mengatakan, selama ini pembeli ramai ketika waktu sarapan pagi dan santap siang. Para pembeli yang santap dapat mengambil sayur

pembeli," papar Fitri, sambil menunjukkan sayur brongkos, sayur krecek, bobor kelor dan aneka lauk yang diujakan warung



Pembeli mengambil lauk secara prasmanan.

KR-Khocil Birawa



Terong krispy dan sambal bawang, memang maknys.

VIRAL BAGI 50 TAHUN KE ATAS

Nikmatnya Menyantap Terong

TERONG, hasil kebun danbahan makanan yang sangat populer. Bahkan menjadi favorit bagi sebagian pecinta kuliner. Cara pengolahan atau pemanfaatannya pun beragam. Mulai dari dikukus, dibakar, dibuat aneka resep menu, sampai digoreng.

Bahkan di media sosial, terong kini viral. Karena ternyata terong cukup bagus dikonsumsi bagi mereka yang sudah berusia 50 tahun ke atas. Unggahan tentang manfaat terong ini sudah diakses lebih dari 500 ribu dan ribuan yang mengunggagah.

Terong disebut kaya khasiat. Di antara membuat orang yang rajin mengonsumsinya tidak gampang terkena stroke dan asam urat.

Mengutip, pakar gizi terkemuka, Tan Shot Yen menyebut, terong sebetulnya baik untuk segala usia. Terong kaya antioksidan, sehingga melindungi pembuluh darah dari kerusakan, mencegah risiko kanker dan peradangan.

Terong ungu yang kaya atioksidan juga baik untuk melancarkan pencernaan, mencegah sembelit dan menjaga atau menurunkan berat badan, karena kaya serat.

Terong juga terbukti banyak mengandung nutrisi, protein, karbohidrat, serat hingga lemak. Di dalamnya juga terkandung vitamin A, vitamin C, vitamin K dan kalsium.

Sebelum dimasak, sebaiknya terong ungu direndam air garam selama beberapa menit. Langkah ini untuk menghilangkan kelebihan kandungan air dalam terong, serta mengurangi minyak saat menggoreng.

Bisa juga ditambah sedikit perasan jeruk nipis atau lemon. Ini membuat terong tetap segar saat dimasak.

Jika digoreng, merusak tekstur terong, juga kandungan lemak dalam minyak menempel di terong.

Tetapi, diolah dengan cara apa pun, terong tetap nikmat untuk disantap. (Fia)



Terong ungu yang kaya antioksidan

KR - Hanik Attiali