

# GELEMBUNG AIR

吕林萍

Pada jaman dahulu kala ada seorang putri cantik yang sangat dimanjakan oleh raja, segala yang dikatakan sang putri selalu dituruti oleh raja. Sang putri bagaikan sekuntum bunga dalam sebuah ruangan yang hangat, dirawat dan dilindungi dengan hati-hati, segala keinginannya selalu dikabulkan.

Suatu hari, tiba-tiba turun hujan lebat, jalan berlubang telah dipenuhi genangan air menjadi kubangan air. Air hujan dalam kubangan menampakkan gelembung pusaran air yang bening dan cemerlang. Begitu putri melihat gelembung air ini, segera merasa tertarik dan berpikir: "Jika gelembung air ini dapat dijadikan hiasan rambut dan dijepitkan di atas rambut, pasti akan terlihat indah sekali!"

Putri segera mendatangi raja dan merajuk agar raja mengutus seseorang mengambil gelembung air itu untuk dijadikan hiasan rambut. "Haa..haa.! anak ku tersayang, gelembung air itu sifatnya sangat lemah bahkan tak dapat diambil, bagaimana mungkin dijadikan hiasan rambut?" raja tak tertahan tertawa.

Dengan marah putri berkata: "Aku tak peduli! Jika ayah baginda tidak melakukannya untukku, aku akan segera mati di hadapan mu!"

Bagaimanapun raja memujuknya tetap tak berdaya, raja terpaksa mengadakan pertemuan seluruh seniman mahir di negara tersebut dan memerintahkan mereka: "segeralah ambil gelembung air tersebut untuk dijadikan hiasan rambut, agar dapat dijepitkan pada rambut tuan putri. Bila tidak dapat melakukannya, segera penggal kepalanya!"

Seluruh seniman mendengar perkataan ini merasa terkejut dengan pucat pasi, tidak tahu harus bagaimana sebaiknya. Pada saat ini, tiba-tiba seorang seniman tua berdiri, dengan keberaniannya menyatakan kemampuannya untuk melakukan tugas ini. Raja mendengar sangat gembira, segera memberitahu tuan putri berita bahagia ini.

"Putriku! Hari ini ada seorang seniman tua yang akan membantu membuatkan gelembung air menjadi hiasan rambutmu, maukah kamu pergi melihatnya?"

"Benarkah?, baguslah!" putri kegirangan berlompat-lompat.

Pada hari mengambil gelembung air, Raja dan tuan putri duduk disamping memperhatikan dengan teliti dan cermat. Pada saat ini, seniman tua berkata: "Baginda raja yang terhormat, saya tidak tahu tuan putri menyukai gelembung air yang berbentuk seperti apa, bolehkan tuan putri untuk mengambilnya sendiri, setelah memilih yang terbaik baru saya akan memahatinya?"

Tuan putri begitu mendengarnya tak dapat berkata sepele, segera memilih bentuk gelembung air yang disukainya. Tetapi begitu tangannya menyentuh gelembung air itu, maka gelembung air segera pecah. Tuan putri tak putus harapan, mencoba dan terus mencoba, tetapi tetap tak dapat mengambil gelembung air itu.

Setelah menghabiskan waktu setengah hari, tuan putri mulai merasa bosan, dengan letih berkata kepada raja: "Ayah baginda, akhirnya saya mengerti, gelembung air memang

tak dapat diambil, itu hanyalah suatu khayalan yang tak nyata, hanya orang bodoh seperti sayalah yang ingin mendapatkannya, juga telah menghabiskan pikiran dan tenaga!”

Sebenarnya tidak hanya gelembung air, segala di dunia ini hanyalah khayalan yang tak nyata, tetap banyak orang yang miskin akan rohani dan jasmaninya, serta tak hentinya menghendaki sesuatu yang tak mungkin didapatkan. Budha melihat hal ini hanya dapat menarik nafas.

( Disadur dari buku cerita “ Pendeta Hai Tao bercerita” )



## DAPUR KITA



### BURGER SAUS BAWANG

Daging burger yang lembut gurih dibalut smoked beef yang harum. Setelah dimasak menjadi makin gurih dan renyah. Siraman saus bawangnya yang wangi melengkapi kelezatan burger yang satu ini.



BAHAN ( Untuk 5 buah ) :

① 5 lembar beef bacon ( smoked beef )    ② 2 sdm mentega

BURGER : ( aduk rata )

① 500 g daging sapi cincang    ② 1 butir telur ayam

② 2 sdm tepung roti    ④ 20 g bawang bombay, cincang

halus    ⑤ 1 siung bawang putih, parut

⑥ sdt merica bubuk    ⑦ sdt pala bubuk    ⑧ sdt garam

SAUS :

① 1 sdm mentega    ② 2 batang daun bawang, iris serong tipis

③ 1 siung bawang putih, cincang    ④ 2 sdm saus BBQ

⑤ 1 sdm kecap asin    ⑥ sdt merica bubuk    ⑦ 1 sdt garam

CARA MEMBUAT :

① Bagi adonan burger menjadi 5 bagian. Bentuk menjadi bundar pipih.

② Lapisi bagian luarnya dengan beef bacon/smoked beef. Semat ujungnya dengan tusuk gigi agar tidak terlepas.

③ Panaskan mentega hingga leleh. Masak burger hingga kedua sisinya kecokelatan. Angkat.

SAUS :

① Tumis bawang putih dan daun bawang hingga layu.

② Masukkan bahan lainnya. Masak hingga mendidih.

③ Masukkan burger ke dalam saus, didihkan sebentar. Angkat.

④ Sajikan hangat-hangat.