



SOLAT
Subuh 5.58 Syuruk 7.16
Zuhur 1.20 Asar 4.34
Maghrib 7.21 Isyak 8.31

AHAD, 23 FEBRUARI 2014 (23 RABIULAKHIR 1435)

SPH Sebuah penerbitan SPH - kumpulan media yang diyakini

MCI (P) 159/09/2013 60 sen

MAJLIS BAHASA BAKAL SOKONG LEBIH BANYAK ACARA BAHASA



- Muka 3

STRATEGI TARIK BELIA KE KELAS AGAMA



- Muka 2

LAPAN REMAJA LEMAS DI SUNGAI SEGAMAT



- Muka 7

REAKSI BELANJAWAN

Warga harap terus kawal kos perubatan

Anggap Pakej Generasi Perintis sebagai 'murah hati'

► **NUR ADILAH MAHBOB**
adilaham@sph.com.sg

WARGA Singapura menyambut baik langkah khusus dalam Belanjawan 2014 untuk membantu golongan tertentu seperti golongan berpendapatan rendah, pertengahan dan generasi perintis, lebih-lebih lagi dalam meringankan kos penjagaan kesihatan mereka.

Bagaimanapun, mereka berharap pemerintah dapat terus mengawal kos penjagaan kesihatan di sini memandangkan ia kian meningkat.

Namun, baik golongan tua atau muda, ramai yang menyifatkan Pakej Generasi Perintis bernilai \$8 bilion yang diumumkan keumatan sebagai murah hati.

Pakej itu bertujuan membantu 450,000 warga berusia 65 tahun ke atas dalam meringankan kos perubatan mereka sepanjang hayat.

Warga yang ditinjau semalam juga menghargai pelbagai langkah untuk golongan lain termasuk bantuan bagi pendidikan prasekolah, pengajian tinggi serta kenaikan sumbangan majikan ke Tabung Simpanan Pekerja (CPF).

Misalnya, jurulatih bengkel pendidikan, Encik Rahmat Ahmad, 62 tahun, yang meskipun belum layak menerima manfaat dalam pakej Generasi Perintis, tetap gembira dapat menikmati kenaikan sumbangan majikan ke akaun Medisave.

Dasar itu dinikmati semua pekerja. "Walaupun kecil, ia bermakna sekali kerana dapat membantu meringankan beban mereka yang kurang sihat dan perlu mengeluarkan banyak belangan untuk perubatan dan rawatan," ujarnya.

Pekerja berusia 50 hingga 55 tahun pula mengalu-alukan kenaikan kadar sumbangan CPF tambahan 1.5 peratusan mata bagi merangsang simpanan persaraan mereka di Akaun Khas dan Biasa.

Encik Kushairi Morsin, 55 tahun, berkata kadar sumbangan CPF untuk

PM LEE HSIEN LOONG DI FACEBOOK



"Generasi perintis, lelaki dan wanita, telah banyak berkorban membangunkan negara Singapura hari ini. Kini masanya kita menjaga mereka. Saya berharap kita boleh bekerjasama dan mempunyai semangat tidak mudah luntur, berdaya tahan dan bersepadu, seperti yang ada dalam Generasi Perintis, untuk mencapai yang terbaik bagi Singapura."

- Perdana Menteri Lee Hsien Loong, dalam laman Facebooknya.

pekerja muda dan lebih tua harus sama kerana mereka mempunyai keperluan masing-masing.

Sedang pekerja lebih tua perlu menanggung kos perubatan dan pinjaman rumah yang belum dibayar, pekerja muda pula memerlukan simpanan CPF untuk membeli rumah dan memulakan kehidupan berkeluarga.

Pengerusi Kumpulan Senior PAP (PAP.sg), Cik Halimah Jacob, menyifatkan Pakej Generasi Perintis sebagai murah hati dan mengurangkan kerisauan warga perintis untuk mendapatkan rawatan perubatan.

"Saya berharap pemerintah akan terus berusaha mengawal kos penjagaan kesihatan," ujarnya, yang juga Speaker Parlimen dan Anggota Parlimen (AP) GRC Jurong.

Timbalan Perdana Menteri, Encik Teo Chee Hean, pula menentukan tentang tanggungjawab Pemerintah merancang kewangan bagi keperluan masa depan.

"Perancangan kewangan yang teliti bermakna kami boleh ketepikan satu dana sekarang untuk menampung generasi perintis ini tanpa membebankan

generasi lebih muda," ujarnya menerusi Facebooknya.

Guru sekolah pendidikan khas, Cik Yati Hamid, 38 tahun, juga lega pemerintah tidak melupakan golongan berpendapatan pertengahan yang bakal mendapat lebih banyak bantuan yuran tadika.

"Bantuan yuran yang diberikan akan mengalok lebih ramai ibu bapa menghantar anak mereka ke tadika bagi mendapatkan pendidikan prasekolah yang penting untuk pembangunan anak," ujar Cik Yati.

Dalam kenyataannya, Persatuan Wanita bagi Tindakan dan Kajian (Aware) pula berkata secara asasnya pihaknya setuju dengan sokongan lebih tinggi yang diberikan kepada mereka yang menjaga warga tua atau kurang upaya.

Namun, ia kurang setuju dengan langkah menggunakan dasar pelepasan cukai pendapatan untuk membantu mereka.

"Ini kerana ramai penjaga warga tua atau anak kurang upaya ini tidak mempunyai pekerjaan formal, terutama suri rumah," kata Aware.

DIDICAZLI KAHWIN



SAH SUAMI ISTERI: Pasangan mempelai, Didicazli Cindy Ismail dan Nur Eliyana Norzlan, berasa gembira selepas majlis pernikahan mereka yang diadakan di Masjid Sultan pagi semalam. - Foto ZAINAL YAHYA

Dari gemuruh jadi lega...

► **NURMAYA ALIAS**
nurmaya@sph.com.sg

PENYANYI, Didicazli, atau nama sebenar, Didicazli Cindy Ismail, 31 tahun, selamat diijabkabulkan dengan pasangannya, Nur Eliyana Norzlan, 22 tahun, pada 10 pagi semalam.

Majlis pernikahan yang berlangsung di Masjid Sultan itu dijalankan naib kadi, Ustaz Muhammad Zahid Mohd Zin.

Bapa pengantin perempuan, Encik Norzlan Jantan, merupakan wali, manakala bapa Didicazli, Encik Cindy Ismail Omar, dan pak cik Didicazli, Encik Haji Mohamed Isnen Jaafar, menjadi saksi.

Pada majlis yang dihadiri oleh sanak saudara itu, Didicazli telah memberi mas kahwin, seutas gelang emas, berserta wang hantaran sejumlah \$10,000 dan tujuh dulang hantaran.

Selepas selesainya majlis pernikahan, Didicazli telah kelihatan memeluk bapanya, Encik Cin-

dy, 56 tahun, dan ibunya, Cik Siti Rusminah Ja'afar, 55 tahun.

Kata Cik Siti Rusminah, salah seorang anggota kumpulan nasyid popular, Al-Jawaher:

"Saya sangat gembira Didicazli dapat seorang isteri yang baik. Saya harap beliau boleh sayang Didicazli hingga ke jannah."

Encik Norzlan, 49 tahun, pula berkata: "Sebagai seorang bapa, saya susah hendak melepaskan anak saya. Tetapi, alhamdulillah, mereka selamat diijabkabulkan."

"Saya gembira Didicazli sudah menjadi sebahagian daripada keluarga kami dan bersyukur beliau boleh membimbing anak saya dalam soal agama. Semoga mereka bahagia dunia akhirat."

Didicazli yang tampak berseri di samping Nur Eliyana berkongsi:

"Jantung saya gemuruh sebelum diijabkabulkan. Sekarang, lega rasanya."

Majlis persandingan Didicazli akan berlangsung pada hari ini di Balai Rakyat Eunus.

Laporan dan gambar lanjut ► Muka 11

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| <p>NANTIKAN 17 - 20 April Cuti GOOD FRIDAY S'pore EXPO . Dewan 6</p> <p>Ustaz Kazim Elias Tomok Pertama Kali di SINGAPURA !!! King of Bollywood KUMAR SANU Penyanyi Asal Lagu "Tujhe Dekha Toh Yeh Jana Sanam"</p> <p>Hi-Tea HARI IBU @ Orchard Hotel 10 Mei (Sabtu)</p> <p>EXPORAYA 2014 19 - 27 Jul Gerai Terhad! Tempah Sekarang!</p> <p>Orange TEMPAH GERAI 9151 5493 SEKARANG 8209 7153</p> | <p>FIESTA Pengantin PERDANA 2014</p> <p>5H SRI LANKA 5-9 MAC COLOMBO-KANDY \$1388 NUWARA ELIYA-NEGOMBO PENUH !! Hotel & Resort 5* tepi laut & atas gunung, Colombo Mosque, Street Bazaar, St. Clair's Waterfall, Tea Plantation & Factory</p> <p>4H LOMBOK 28-31 MAC \$899 Resort 4* @ Senggigi Beach, Pasar Kota Mataram, Narmada Palace, Batu Bolong Sunset, Tg. Aan Beach, Village Sade, Rambutan Houses, Banyumulek, Monkey Forest, Lihat Dasar Laut Menerusi Clear Glass Bottom Boat Tour, Gili Trawangan Island</p> <p>4H MANILA 3-6 APR FILIPINA - HOTEL 5* \$1198 Buffet Dalam Sungai Air Terjun, Tagaytay, Taal Volcano, Rizal Park, Fort Santiago, Casa Manila, Intramuros, Coconut Palace, Golden Mosque, Muzium Kasut, Imelda Marcos, Shopping @ Mall of Asia & Greenhills</p> <p>1H JOHOR SHOPPING 2 MAC '14 \$45 saja ATER HITAM, POND CITY, SPG RENGAM</p> <p>1H MELAKA & HI-TEA 16 MAC '14 \$55 saja DARATAN PANILAWAN, MAHKOTA PARADE, SPG RENGAM</p> <p>1H BATAM FEB - MAR '14 \$65 saja</p> <p>1H BATAM SHOPPING FEB - MAC '14 \$79 saja MUAR JOHOR, LADANG NENAS, POKOK GETAH, KEBUN KELAPA SAWIT, KEBUN KOPI, SP MALL</p> <p>1H NILAI SHOPPING 30 MAC '14 \$99 saja PASAR TANI @ SHAH ALAM 26-27 APR</p> | <p>5H Solo/Jogja/Borobudur 15-19 MAC HOTEL 5* TERBARU \$799 Sungai Baganan Solo, Parangtritis Beach, Wratulung, Kula Gedo, Karangga Village, Water Castle, Fishes Palace, Pindagyan Complex, Maliboro Street, Gunung Merapi, Candi Factory Outlet, Peras & Mandu Temple, Kulir Lake, Dling Plateau</p> <p>4H Bandung 20-23 MAC \$799 Shopping @ Pasar Bala, Trans Studio Theme Park, Shopping @ Champsela Jeans Centre, Rumah Belik Donner Hotel, Cibaduyut</p> <p>7H Surabaya/Pulau Bawean 25-31 MAC \$859 Menzaki, Masjid Cheng Ho, Sopoeno Museum, Pasar Sengapure, Rusa Bawean, Pantai Jheret Panjang, Desaku Klabbe, Pantai Labuan, Wilyah Zainab, Morocco Bazaar, Tunggulaga, Lampindo MueFlora, Sidoarjo</p> | <p>6H TAIWAN \$1688 \$1588 Taipei - Hsinchu City - Nantou 29 Apr - 4 Mei CKS Memorial Hall, Leo Foo Theme Park, Tai-Yi Ecological Farmstay, Sun Moon Lake, Puli Paper Factory, Cing Jing Farm, Pineapple Kingdom, Taipei 101, Masjid Taipei, Keretapi Laju dari Taoyuan ke Taipei, Pasar Malam & Shopping</p> <p>3H BUKIT GAMBANG dr \$299* RESORT PAHANG 21-23 MAC BERSAMA DYN NORAHIM, ZAZA MAJID, SYAH IBRAHIM (Kebangsaan Melayu) Meningap di Arabion Bay Resort 4* Makan tengahari M'sian Traditional Hawker Style Makan mlm Western buffet bersama 'Singa Putih' Waterpark terbaik di M'sia, Wild Safari Park Outdoor Theme Park, Flying Fox Shopping @ Bandar Kuantan & Keropok Lekor di Pantol Merising</p> <p>UMRAH Makkah/Madinah 31 MEI & 4 JUN 15H dr \$3450 AKHIR RAMADHAN 19 JUL - 3 OGOS 16H dr \$4655 Kelas Direhatkan Sheling Mac '14 Kelas Bermula 6 Apr</p> | <p>BELAYAR FREE? Beli 1 Dapat 1 Percuma! SUPERSTAR GEMINI & VIRGO</p> <p>UNTUK TEMPAHAN SEBELUM 7 MAC SAJA!</p> <p>2M Melaka 2M Tioman 2M Kuala Lumpur 3M Kuantan & Redang 3M Penang & Langkawi 3M Phuket & Langkawi</p> <p>dr \$100* saja 2 HARI KL Kebangsaan Feb - Apr</p> <p>Pakej Termasuk: Tiket Orange Super VIP Coach (Ulang Alik KL), 1 malam @ Frenz Hotel / Sunway Putra + Sarapan</p> |
|--|--|--|---|--|

Gah!

PappaRich kaya dengan hidangan jalanan Malaysia

MAKANAN jalanan Malaysia kini memenuhi arena makanan di Singapura.

Yang terbaharu ialah Restoran PappaRich yang telah pun mendapat sijil halal daripada Majlis Ugama Islam Singapura (Muis).

Dalam masa enam bulan bertapak di sini, restoran ini telah bercang dengan pantas, empat cawangan kesemuanya dengan satu lagi bakal dibuka pertengahan tahun ini.

PappaRich adalah antara restoran yang mengambil berat tentang suasana, keselesaan dan dekor dalaman. Setiap cawangan restoran mempunyai elemen reka bentuk yang sama yang memaparkan dekor restoran zaman kolonial Malaysia.

Apa yang dihidangkan di restoran PappaRich?

Terdapat pelbagai jenis makanan jalanan kegemaran ramai seperti nasi ayam, nasi lemak, roti bakar, roti canai, roti naan, mi udang, kue-tiau lph dan mi goreng.

Antara hidangan istimewanya ialah Super Rich Combo iaitu nasi berperisa yang menggunakan beras basmati. Ia dihidang bersama makanan sampingan seperti ayam goreng, sotong berempah, daging rendang, telur rebus, papadum, sambal tumis dan sayur bendi.

Nasi dimasak dengan beberapa jenis rempah-ratus seakan-akan nasi beriani dan berwarna kuning.

Apa yang membuat juadah ini sedap ialah ayam gorengnya yang mempunyai isi yang lembap, lembut tetapi kulitnya tipis dan garing. Ayam goreng ini ciptaan seorang chef yang terkenal di Malaysia. Beliau kini bekerja dengan Restoran PappaRich dan ditugaskan membuat ayam goreng sahaja.

Sotong berempah pula rasa seperti sotong masak nasi kandar iaitu berempah kari. Cuma saya dapat daging yang dimasak ala rendang ini mempunyai tekstur kering sedikit.

Sebatang sayur bendi direbus yang disertakan seperti 'tidak kena tempat'. Lebih sesuai jika sayur bendi ini dimasak dengan kari sotong. Keseluruhannya, hidangan ini sedap dan memuaskan.

Saya mencuba dua jenis laksa - Pappa Laksa Kari dan Pappa Laksa Asam. Laksa Kari bersantan dan menggunakan sekitar 10 jenis rem-

BERSAMA



ALIJIH BATCHA
alijah@sph.com.sg

pah, sementara Laksa Asam atau kadangkala dipanggil laksa Pulau Pinang pula membuka selera anda.

Kuah Laksa Asam menggunakan ikan kembung dimasak dengan air asam menjadikan kuahnya masam-masam manis dan menyegarkan.

Bahan lain yang dimasukkan ialah kepingan nanas, hirisan timun dan bawang, bunga kantan, daun kesum dan mi laksa.

Char Kuay Teow daripada restoran ini adalah antara yang terbaik. Tetapi jika anda yang tidak kuat pedas harus berhati-hati sebab mi kue-tiau ini walaupun tampak pucat, rasanya pedas.

Saya difahamkan, apabila membuat tempahan, pelanggan boleh meminta cili dikurangkan jika mahukan mi yang kurang pedas.

Sejenis lagi hidangan yang istimewa daripada Restoran PappaRich ialah roti kukus Hainan dengan kaya pandan. Roti ini dibuat khas di sebuah bakeri di Kuala Lumpur yang dibuka oleh Persatuan Hainan dalam 1946. Bakeri ini kemudian dibeli oleh Encik Rich Tan, pengasas restoran PappaRich.

Roti yang dibawa masuk ke Singapura dua hari sekali ini mempunyai tekstur gebu dan selembut kapas. Ia dikukus sebelum dihidangkan dengan pilihan beberapa jenis makanan sampingan seperti kaya pandan, mentega, telur setengah masak dan mentega kacang.

Sebagai penutup juadah, anda boleh memilih antara sekitar 60 jenis minuman sejuk dan panas daripada kopi, teh, air soya organik, cendol dan minuman campuran seperti Matcha Rocks dan Open Sesame.

Alamat restoran: Suntec City Mall, #02-286, 3 Temasek Boulevard

Waktu perniagaan: Setiap hari (10 pagi hingga 10 malam)



SUASANA SELESA: Restoran PappaRich mempunyai empat cawangan dengan setiap cawangan memiliki elemen reka bentuk sama dengan paparan hiasan zaman kolonial. - Foto-foto PAPPARICH



SEDAP: Juadah istimewa Pappa Super Rich Combo merupakan hidangan lengkap dan boleh dimakan oleh dua orang.



GEBU: Roti Hainan kukus ini enak dimakan dengan telur setengah masak.

Program realiti masakan dan pelancongan



LAKSANAKAN TUGAS: Para peserta pertandingan Amazing Food Challenge menyediakan juadah dalam masa yang diberi. - Foto ASIAN FOOD CHANNEL

PROGRAM realiti di televisyen menjadi salah satu daya tarikan untuk penonton yang inginkan program yang lebih mencabar dan realistik.

Antara program realiti yang diminati ramai ialah program peraduan memasak seperti Masterchef Australia yang disiarkan di saluran Lifetime, StarHub dan siri The Great British Bake Off yang disiarkan di saluran British Broadcasting Corporation (BBC Lifestyle).

Bagi saluran The Asian Food Channel (AFC), kebanyakan program yang disiarkan berupa program ajar memasak seperti Best Wan dan Bake With Anna Olsen.

Walau bagaimanapun, kali ini AFC dengan kerjasama Jabatan Pelancongan Filipina akan menyiarkan program siri realiti pertama, Amazing Food Challenge: Fun in the Philippines (siri 13 bahagian).

Program yang mempunyai konsep unik ini menggabungkan dunia makanan dan pelancongan yang menyeronokkan dengan peraduan dan realiti.

Program AFC ini akan dikelola-

kan Sherson Lian, Cef Selebriti Malaysia dan juga hos rancangan memasak 5 Rencah 5 Rasa.

Cef Lian bukan sahaja menjadi hos rancangan terbaharu keluaran AFC ini, malah menjadi seorang daripada dua pengadil.

Program Amazing Food Challenge ini menjejak perjalanan 10 peserta lasak (dua dari Singapura), yang diberi peluang 'sekali dalam semuruh hidup', di Filipina, bertanding mendapatkan hadiah bernilai AS\$50,000 (\$61,500).

Sepanjang pertandingan ini peserta dibawa ke beberapa wilayah di Filipina dan sekali gus menghadapi ujian fizikal dan kuliner yang mencabar inspirasi daripada masakan, budaya, tradisi dan landskap Filipina.

Penonton televisyen juga berpeluang mengambil bahagian dalam peraduan dan kuiz di www.facebook.com/AsianFoodChannel untuk memenangi hadiah melancong ke Filipina.

Amazing Food Challenge: Fun in the Philippines disiarkan di saluran StarHub setiap Selasa, 9 malam mulai 11 Mac.

Nak pilih cili, ikut berapa pedasnya

ZAMAN menggiling cili memang sudah lama berlaku.

Cili yang ada di pasaran, sama ada yang basah (giling) atau cili serbuk atau paprika, terdapat banyak pilihan jenama dan asalnya. Namun bagaimana memastikannya cili yang dibeli mempunyai tahap kepedasan yang sesuai dengan cita rasa kita?

Berikut adalah panduannya:

Yang sangat pedas

Cili kering kecil yang berwarna merah dan berstruktur berkilat memang cantik dipandang. Tetapi jenis cili kering ini sangat pedas daripada cili kering yang lain. Pada mereka yang sukakan pedas, cili kering ini sesuai digunakan dalam masakan.

Yang sederhana pedas

Bagi mereka yang gemar sambal kurang pedas, pilih cili kering yang berwarna merah gelap dan berkedut. Cili kering jenis ini lebih sesuai dengan selera pelang-



BERBEZA TAHAP KEPEDASAN: (Dari kiri) Cili kering kecil sangat pedas diikuti cili kering berwarna merah gelap dan berkedut mempunyai sederhana pedas, manakala paprika pula mempunyai rasa sederhana pedas hingga kepada pedas menggigit lidah. - Foto-foto fail

gan kerana tidak terlalu pedas.

Paprika

Rasanya adalah antara yang sederhana pedas hingga kepada pedas menggigit lidah. Negara seperti Hungary dan Sepanyol (yang paprika disebut sebagai pimenton) adalah antara pengeluar paprika terbesar dunia dengan setiap negara mempunyai gred dan gaya produk cili tersendiri. Lihat penerangan pada label

di botol atau pakej produk yang biasanya dijelaskan dengan terperinci.

Cili serbuk dari Amerika Selatan yang dieja sebagai "chiles" dibuat daripada cili kering. Jenis yang disebut sebagai "ancho" mempunyai rasa buah, jenis "guajillo" mempunyai rasa teh hijau, "arbol" jenis yang pedas menggigit lidah dan "habanero" jenis yang sangat pedas membakar.

Cara menyimpan

Simpan cili serbuk dalam bekas yang kalis angin di tempat yang kering dan dingin (boleh disimpan di peti sejuk). Jika baunya masam, bererti ia tidak boleh lagi digunakan.

Untuk memastikan cili serbuk yang dibeli berwarna asli tanpa sebarang campuran pewarna, rendamkan sedikit cili ke dalam bekas air.

Cili asli akan timbul di permukaan air manakala yang berwarna akan mengeluarkan pewarna sementara ia secara perlahan-lahan tenggelam.

ALYAS

- 1636 TUSYEN
- 1603 KURSUS AKADEMIK
- 1137 PEMBANTU RUMAH
- 1126 PENJAGAAN BAYI/TAJAKA

Binalah masa depan anda dengan Klassified Berita Harian

CATS BUY IT, SELL IT, FIND IT

DUPED

The search for love online leaves a trail of broken hearts and lost savings

Pusat Tuisyen Nawwaf Centre

BERSAMA MEMBINA GENERASI MINDA CEMERLANG

100% pelajar 'N' level 2013 kami mendapat gred A atau B.

Daftar sekarang! di nawwafcentre.com

- SAIZ KELAS KECIL • TEMPAT TERHAD • (2-6 PAX SEKELAS)
- PERINGKAT PSLE - A LEVEL •
- KHAS BUAT PELAJAR MELAYU/ISLAM •
- 2 CAWANGAN: EUROS & JURONG EAST •

Hubungi 6345 3639 untuk sebarang pertanyaan.

f NAWWAF CENTRE @NAWWAFCENTRE

NAWWAF Cawangan Euros 218 Changi Road PKMS Building #03-08 Cawangan Jurong East Jurong Gateway Rd Bk 135 #04-337

PERTAPIS Movers

Make us your choice....

✓ Honest ✓ Reliable ✓ Affordable

Please contact us for quotation or any queries

Tel: 9116 9757 / 6748 6821
Email: movers@pertapis.org.sg