Nama :

Kelas : Tarikh :

Tema 5 : Kebudayaan kesenian dan Estetika

Unit 15 : Indahnya Seni dan Budaya Kita

Standard Pembelajaran : 1.2.1

Arahan : **Leretkan jawapan pada tempat yang kosong.**

Buku teks Jilid 2 :M.S 14

proses mengikat manik pada selampai adalah rumit.

selampai manik bermotifkan flora

dua hingga tiga bulan untuk disiapkan.

buaya, ular, katak, rusa dan serangga.

oleh etnik Sarawak.

Nabila,saya akan memberikan penjelasan tentang selampai manik ini. Selampai manik dihasilkan ..... Ia memerlukan masa ..... kerana .....

Selain itu, ...seperti pucuk paku, pucuk rebung dan bunga –bungaan. Motif fauna ialah ..... Motif pada selapai manik berkaitan dengan unsur alam yang dekat dengan masyarakat Sarawak.

Terima kasih atas penjelasan kamu tadi

LIVEWORKSHEETS

Nama :

Kelas : Tarikh :

Tema 5 : Kebudayaan kesenian dan Estetika

Unit 15 : Indahnya Seni dan Budaya Kita

Standard Pembelajaran : 2.3.2(ii)

Sila tonton video

Arahan : **Baca manual cara penggunaan pemerah santan tradisional. Kemudian jelaskan cara penggunaannya.** (Lerek jawapan pada ruang yang betul)

Cara Penggunaan:

1. Masukkan kelapa parut ke dalam karung kain.
2. Masukkan karung kain itu pada bahagian tengah pemerah.
3. Pastikan kuantiti kelapa parut sesuai dengan ruangan pemerah
4. Tekan bahagian atas kayu pemerah .
5. Santan akan keluar pada alur pemerah

Pemerah santan Tradisional

Kawan-kawan , untuk menggunakan pemerah santan, kita perlu

(1) _____.Seterusnya (2)

_____.

Kemudian (3) _____

_____ Selanjutnya (4)

_____. Akhirnya

_____

LIVEWORKSHEETS

Nama :

Kelas : Tarikh :

Tema 5 : Kebudayaan kesenian dan Estetika

Unit 15 : Indahnya Seni dan Budaya Kita

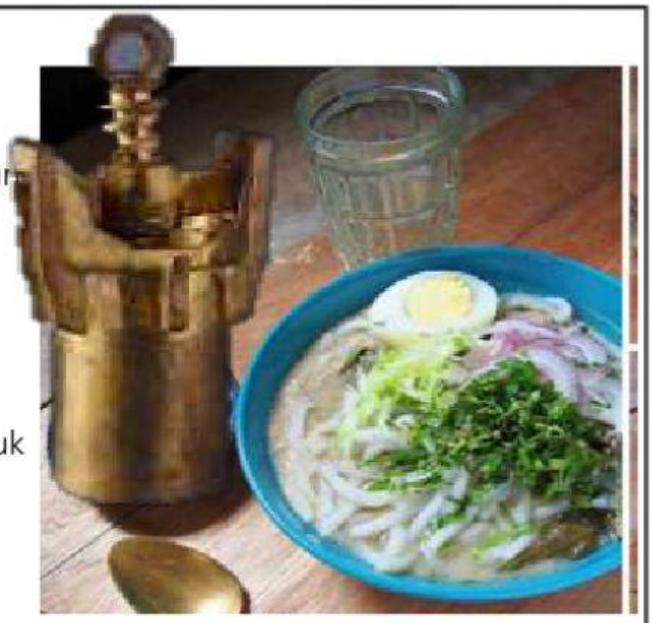
Standard Pembelajaran : 2.3.2(ii)

Arahan : 1. **Baca manual cara membuat laksa. Kemudian jelaskan cara membuat laksa.**
(Lengkapkan frasa yang sesuai pada ruang kosong)

Azierah dan keluarga melancong ke Kuala Kangsar, Perak. Mereka singgah di sebuah kedai makan untuk menikmati laksayang istimewa di situ.

Cara Membuat laksa Kebok

- Uli tepung beras
- Gunakan air suam semasa menguli tepu
- Panaskan air dalam kawah
- Pasang kebok di atas kawah
- Masukkan doh tepung yang diuli ke dl dalam kebok
- Pusing tangkai kebok supaya laksa masuk ke dalam kawah
- Tunggu sehingga laksa timbul



Ibu , saya telah membaca manual cara membuat laksa kebuk. Mula- mula (1) uli tepung beras . Gunakan air (2) _____ Seterusnya, panaskan (3) _____

Kemudian, (4) _____Selepas itu (5) _____ke dalam kebuk dan (6)_____ supaya laksa masuk ke dalam kawah. Akhirnya sekali tunggu sehingga laksa timbul.

LIVEWORKSHEETS