

LINKS TO:

Stage 2, Module 18

Learning Object 2: The echo

Exercise 1

Answers:

1.1 Is this procedural text spoken or written?

It is a spoken text.

1.2 What features indicate to you that it is in this mode?

- Both Peter and Mrs Smart use an informal register.
- They both refer to actions or gestures they are performing, such as when Mrs Smart tells him to cut the carrots 'so big'.
- The audience for both speakers is the other speaker, and not the reader.
- There is no clear distinction between the ingredients list and the process.
- Mrs Smart is thinking aloud, as is shown by her use of single-word sentences such as, *Potong*, 'Cutting'.

1.3 How would this text be different if it was in the other mode?

A written recipe would be broken up into a list of ingredients and a set of instructions. Instead of using an informal register it would be quite formal. The steps would probably be written in the imperative mode.

There would be only one voice, rather than two.

A written recipe would include the name of the dish that is being prepared, and would be more definite about quantities and ingredients.

In many ways, a well-written recipe would be easier to follow than reading a conversation, however, if you were in the kitchen with Mrs Smart, then following her instructions would seem simple!

1.4 List the different sequence words used by Mrs Smart that indicate when a new step begins.

The sequence words used in this oral recipe are:

- pertama-tama
- setelah itu
- sebelum
- kemudian.

Exercise 2

Answers:

2.1 Identify the main ideas in the conversation between Nenek and Peter. Use the headlines in the boxes to write up your notes.

Bahan-bahan:

buah (strawberry, raspberry, peach atau plum)
4 cangkir gula
air

Peralatan:

stoples dan tutupnya
panci yang besar

Proses:

Cuci buahnya.

Sterilkan stoples dalam jumlah yang cukup untuk selai yang akan dibuat.

Masukkan buah, gula dan air ke dalam panci.

Rebus campuran itu di atas api sedang selama 5–10 menit.

Dinginkan.

Setelah campuran selai dingin, tuang ke dalam stoples sampai mengeras.

2.2 Peter would like to ask Nenek a couple more questions about her recipe for making jam.

Write questions Peter can ask Nenek to ensure he can make the most delicious jam possible.

Bagaimana saya memilih buah yang baik untuk dijadikan selai?

Apa yang harus dilakukan setelah buahnya dicuci?

Berapa banyak buah yang dibutuhkan?

Apakah air ditambahkan setelah gula?

Berapa banyak air yang harus digunakan?

Apakah campurannya perlu didinginkan dulu sebelum dituang ke dalam stoples?

Berapa lama sebelum selai itu mengeras?

Bagaimana saya tahu bahwa selai itu sudah mengeras?

Exercise 3

Compare Nenek's recipe with the Internet recipe in the flowchart. How are the steps in the recipes similar and different?

Sample answer:

Perbedaan dalam resep Nenek

- Menggunakan buah yang ditanam sendiri
- Sediakan 4 cangkir gula
- Rebus di atas api sedang selama 5–10 menit
- Setelah campuran itu dingin, tuang ke dalam stoples sampai mengeras

Perbedaan dalam resep dari Internet

- Beli buah
- Kupas buah dan buang bijinya
- Banyaknya gula tidak dipastikan
- Lamanya masak tidak dipastikan
- Tambahkan pektin
- Isi stoples dengan campuran dan tutup stoples
- Simpan stoples pada suhu ruangan

Persamaan kedua resep

- Petik dan cuci buah
- Sediakan stoples yang telah disterilkan
- Tambahkan gula dan air dan rebus campuran
- Tuang campuran ke dalam stoples
- Simpan stoples

Exercise 4

Use the information from the conversation and the flowchart from Exercise 1 to help Peter prepare his script for the cooking competition.

Sample answer:

Ini adalah resep rahasia nenekku untuk membuat selai yang paling enak di dunia. Resep ini dirahasiakannya lama sekali, tapi aku memutuskan untuk membagi rahasia ini dengan seluruh dunia!

Aku harap dia tidak mendengarkan ini sekarang.

Pertama-tama, kamu harus memilih buahnya. Hampir semua macam buah bisa dibuat selai. Hari ini aku menggunakan buah peach segar dari kebun Nenek. Lihat saja bagaimana segar dan baiknya kualitas buah ini.

Langkah pertama adalah mempersiapkan stoples dan tutupnya dengan cara mensterilkannya. Rebus saja untuk beberapa menit, kemudian letakkan di atas lap bersih sampai dingin.

Ini ada beberapa stoples yang sudah kusterilkan tadi, semua bersih dan siap dipakai!

Langkah berikutnya adalah cuci buahnya. Karena tumbuh di kebun, buah-buahan itu kotor dan berdebu, jadi kita harus pastikan bahwa buah-buahan itu bersih sebelum memasaknya. Kalau buah itu dibeli dari toko,

mungkin buah itu disemprot juga dengan bahan kimia, dan kita tidak mau ada bahan kimia dalam selai kita.

Setelah itu, kamu harus mempersiapkan buahnya. Kupas dan buang bijinya, buang juga daun atau tangkai kalau ada.

Untung aku sudah memotong-motong beberapa buah peach sebelum ini. Coba lihat, enak bukan?

Sekarang, ambil panci yang besar dan tambahkan buah, kira-kira empat cangkir gula, dan cukup air untuk menutupi campuran itu.

Nyalakan api sedang, biarkan mendidih dan rebus campuran itu selama 5–10 menit.

Gulanya akan larut, dan warna buah-buahan itu akan meresap masuk ke seluruh campuran sehingga selai itu akan kelihatan mengkilat, berwarna gelap, dan beraroma manis seperti buah.

Sementara menunggu sampai campuran itu siap, aku akan menyiapkan stoples ini di atas meja. Aku selalu meletakkan stoples ini di lap tua sehingga kalau ada tumpahan mudah dibersihkan!

Aduh! Campuran mendidih sampai hampir tumpah dari panci. Aku pikir sebaiknya apinya perlu dikecilkan. Nah, itu lebih baik.

Sekali-sekali, kamu bisa mengaduk selai itu, asal jangan terlalu keras. Kalau diaduk pelan-pelan selaimu

(continued on following page)

(continued from previous page)

akan tetap memiliki potongan-potongan buah yang menarik.

Sudah siap! Lihat betapa kental dan kelihatannya seperti sirup selai kita ini. Dan lihat betapa gelap warnanya.

Selai ini masih panas sekali, jadi harus kita biarkan beberapa waktu supaya dingin.

Bagaimana kalau aku menyanyi untuk kalian sementara kita menunggu? Atau membacakan puisi mengenai selai? Tidak? Hmm ... barangkali aku harus berkonsentrasi pada membuat selai saja!

OK, selai ini kelihatannya sudah dingin. Aku bisa memasukkan jariku ke campuran ini tanpa merasa panas dan ... mmmmmmm ... rasanya enak juga! Aku menggunakan sendok sup untuk memasukkan selai ini ke dalam stoples. Setelah stoplesnya penuh, aku letakkan tutup di atasnya. Ini supaya tidak ada semut atau serangga lain yang masuk ke dalam stoples sebelum selai mengeras.

Nah, ini dia! Resep selai rahasia Nenek yang sangat istimewa! Mudah bukan?