

**KERATAN AKHBAR-AKHBAR TEMPATAN  
TARIKH: 20 DISEMBER 2013 (JUMAAT)**

<b>Bil</b>	<b>Tajuk</b>	<b>Akhbar</b>
1.	Couple turn their passion for fruits into book	The Star
2.	Nasi lemak tahan setahun	Harian Metro
3.	Kemalangan: keluarga Simon John Hall tiba Ahad ini	Jumaat
4.	Kerajaan jangka inflasi naik tiga peratus pertengahan 2014	Berita Harian
5.	Waterspouts not twister	The Malay Mail
6.	MDV sasar agih peruntukan IFPS RM200j akhir 2014	Berita Harian
7.	MDV starts IP finance scheme	The Malay Mail
8.	MDV to disburse RM200mil IPR fund by end – 2014	The Star
9.	The game charger should appeal to more Malaysians generally Science and technology	New Straits Times

# Couple turn their passion for fruits into book

They do FRIM proud by  
bagging National Book Award

**F**OREST Research Institute Malaysia (FRIM) driver Othaman Hasin and his wife Zawiah Ngah, who works as a FRIM research assistant, have done themselves and the institute proud by producing a pictorial book which won the National Book Award 2013 recently.

The couple took up the challenge posed by FRIM director-general Datuk Dr Abd Latif Mohmod, who knew of their passion for fruits, and encouraged them to use their knowledge, information and pictures to produce the book *99 Spesies Buah di FRIM*.

They took over a year to produce their first draft, which was edited by

the FRIM DG and several other officers including two botanists.

Othaman, 58, and Zawiah, 43, who met in FRIM, were known to share a love for fruits and fruit trees. It was this interest that brought them together.

They enjoy taking pictures of various fruit trees and accumulating knowledge about the different types of fruit.

Winning the award has strengthened their resolve to work harder on the second volume. Both were proud of their effort and grateful to Dr Abd Latif and others who helped in the editing process.

"Never in my wildest dreams did I think I would be able to write a book,



**Well done:**  
Othaman (left) and Zawiah celebrating the award with Dr Abd Latif (centre) with their award.

let alone win an award for it. My wife and I could not have done it without the encouragement of the DG and also the assistance of others," said Othaman.

Othaman and Zawiah, who were accompanied by Dr Abd Latif and FRIM officers involved in the production and promotion of the book, received the trophy and certificate from Deputy Science, Technology and Innovation Minister Datuk Dr Abu Bakar Mohamad Diah, at the awards ceremony recently.

This is the third consecutive year FRIM has won the National Book Award and this time around, the

institute took home two awards — the Best General Book under the Book Industry Award (Science category) for *99 Spesies Buah di FRIM* and the Premier Award (Research) for *FRIM Warisan Kebangsaan*.

Dr Abd Latif accepted the Premier Award from Home Minister Datuk Seri Dr Ahmad Zahid Hamidi for *FRIM Warisan Kebangsaan* at the award ceremony.

The award presentation ceremonies were held in conjunction with the 1Malaysia Book Expo 2013 and International Book Conference 2013, organised by the National Book Development Foundation at PWTC,

Kuala Lumpur from Dec 11 to 15.

"I am very proud of our achievements. However, there is still a lot to be done because FRIM has so much knowledge and information to share. We hope to continue producing books for future generations," said Dr Abd Latif.

Last year, FRIM was awarded the Best Technical Book Award for *Wild Orchids of Peninsular Malaysia*, co-authored by Ong Poh Teck, Peter O'Byrne, Wendy Yong and Dr Saw Leng Guan.

In 2010, FRIM received the award in the same category for *FRIM Tapak Warisan Semulajadi Negara*.

# Nasi lemak tahan setahun

■ Peniaga  
ganti santan  
dengan susu  
cair guna  
kaedah  
sejuk beku

Oleh Ainul Fatimah Mansor  
am@mediaprima.com.my  
Putrajaya



AHMAD

**M**ungkin kedengaran agak mustahil, nasi lemak mampu bertahan sehingga setahun, namun hasil inovasi yang dilakukan seorang pemilik restoran di Johor berjaya menghasilkan nasi lemak yang tidak basi dan tahan lama.

Hidangan nasi lemak sejuk beku diberi nama Pipasak itu diilhamkan Ahmad Arshad, 52, dari Taman Industri Felda Pasak, Kota Tinggi, Johor,

dan idea itu diperoleh hasil pengalamannya yang terpaksa memasak nasi lemak berulang kali gara-gara cepat habis.

Istimewanya nasi lemak ini tidak menggunakan santan, sebaliknya digantikan dengan susu cair bagi memanjangkan tarikh luput dan mengekalkan kelazatan nasi lemak berkenaan.

Menurutnya, dia turut memastikan beras yang digunakan dibasuh lebih tiga kali untuk menghilangkan kanji pada beras itu, sekali gus memastikan nasi yang dimasak lebih tahan lama.

"Bagi lauk pula, saya akan memastikan kualiti dan kebersihan daging serta ramuan yang digunakan untuk masakan rendang berada di tahap yang memuaskan sebelum dimasak selama dua jam.

"Selepas rendang disiapkan, ia akan disejukkan sebelum dibekukan serta perlu melalui proses 'vakum' untuk menyahkan udara bagi menjamin kualitinya," katanya.

Ahmad berkata, dia berdepan dengan masalah menyediakan nasi lemak dalam kuantiti banyak kerana dikhawatiri akan basi walaupun mendapat permintaan yang tinggi.

"Masa yang diperlukan untuk memasak nasi lemak



NASI lemak sejuk beku keluaran Ahmad mendapat sambutan menggalakkan.

adalah dua jam, dari situlah saya terfikir adalah lebih baik jika saya dapat mencipta nasi lemak sejuk beku yang mudah disediakan di samping dapat mengekalkan aroma dan kelazatannya.

"Walaupun kedengaran agak mustahil, selain belum ada usahawan sejuk beku yang menghasilkan hidangan ini, saya bertekad untuk meneruskan idea ini dan selepas membuat percubaan selama enam kali, nasi le-

mak sejuk beku berjaya dihasilkan, malah pengguna hanya mengambil masa kurang daripada 10 minit untuk menyediakannya," katanya.

Katanya, dia dibantu empat anaknya sejak dua tahun lalu bagi menghasilkan nasi lemak beku itu yang ia dijual dengan harga RM5 untuk satu pek.

Menurutnya, setakat ini, dia menjual kira-kira 50 bungkus nasi lemak sejuk beku dalam tempoh sehari

dan bercadang untuk memperluaskan perniagaan berkenaan pada masa akan datang dengan bantuan daripada Yayasan Inovasi Malaysia (YIM).

"Setakat ini, sudah ada gedung beli belah yang bersejua untuk memasarkan Pipasak menyebabkan saya sekeluarga perlu menghasilkan pek pembungkusan yang lebih menarik untuk tujuan pemasaran," katanya.



## Kemalangan: Keluarga Simon John Hall Tiba Ahad Ini

KUALA LUMPUR, 19 Dis (Bernama) -- Mayat Simon John Hall, antara enam orang yang rentung dalam kemalangan ngeri di Bulatan Kampung Pandan di sini Rabu akan dituntut anggota keluarganya Ahad ini.

Pegawai Penyiasat Polis Trafik Kuala Lumpur Inspektor Azizah Nur Muhamat berkata pihaknya telah memaklumkan kepada Suruhanjaya Tinggi Britain di sini mengenai kemalangan itu untuk disampaikan kepada keluarga Hall.

"Mereka dijangka tiba dari Britain Ahad ini untuk menuntut mayat," katanya ketika dihubungi Bernama di sini Khamis.

Hall, 40, pengurus syarikat Leighton Offshore di sini dan warga negara Filipina Siso Aileen, 30, Maileen Tentative Montejo, 26, dan Mary Grace Macaraig, 24, serta dua warga Myanmar yang memiliki pas United Nation High Commissioner for Refugees (UNHCR) dikenali sebagai Pi Pi, 20 dan Ester Sui, 26, maut apabila terperangkap dalam kereta Nissan Skyline yang terbakar dalam kejadian 12.45 pagi.

Siasatan awal polis mendapati Hall memandu laju kenderaan itu.

Azizah berkata hanya mayat Hall yang dapat dikenal pasti identitinya berikutan penemuan dompetnya di tempat kejadian selain separuh tubuhnya terbakar.

"Hasil bedah siasat sudah selesai dijalankan semalam dan sampel darah semua mangsa dihantar ke Unit Forensik polis untuk mengetahui keadaan mangsa sebelum kemalangan," katanya.

Beliau berkata kenderaan Nissan Skyline pula dihantar ke [Jabatan Kimia](#) untuk pemeriksaan lanjut.

Menurutnya pihak Suruhanjaya Tinggi Britain, Kedutaan Myanmar dan Kedutaan Filipina di sini memberi kerjasama baik dalam proses pengesahan identiti serta proses tuntutan mayat mangsa.

-- BERNAMA

