

Teh Talua Bakal Catatkan Rekor MURI dalam Rangka Peringatan Hari Ayam dan Telor Nasional

Afrizal - PADANG.INFORMAN.ID

Aug 20, 2022 - 15:53



PADANG - Proses pembuatan minuman Teh Talua (telur) dengan jumlah peserta terbanyak sebagai salah satu minuman khas Sumatera Barat ([Sumbar](#)) bakal dicatatkan dalam Museum Rekor Indonesia ([MURI](#)) 2022 dalam rangka hari Ayam dan Telor Nasional.

"Tujuannya dalam rangka mempopulerkan minuman khas [Sumbar](#) dan keunikan dalam pembuatannya. Dulu konon minuman ini untuk jamuan para tamu raja-raja di Minangkabau," kata Kepala Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan (DPKH) [Sumbar](#), Erinaldi, Sabtu 20 Agustus 2022.

Sehingga, pihaknya dalam rangka mempersiapkan hal itu juga dilakukan lomba membuat minuman [teh talua](#) dilingkungan pegawai DPKH pada Jumat, 19 Agustus 2022.

Juri dalam lomba membuat Teh Talua, Nirmala Puspita Dewi menyatakan minuman ini memanfaatkan protein hewani dengan harga murah dan banyak manfaat.

"Jadi kalau ada wisatawan datang bagusnya disuguhi [teh talua](#), sekaligus melanjutkan budaya," lanjutnya.

Pihaknya menyatakan bahwa pelaksanaan lomba pembuatan [teh talua](#) dalam mencatatkan rekor [MURI](#) nantinya bakal digelar di Bukittinggi sekitar Oktober 2022.

"Pelaksanaan pada momentum peringatan Hari Ayam dan Telur Nasional 16 Oktober dengan melibatkan sekita 1.000 orang peserta," ujarannya

"Dalam pembuatan [teh talua](#) digunakan jenis telur ayam kampung dan telur bebek," katanya.

Untuk diketahui, Teh Talua merupakan minuman khas [Sumbar](#) yang menjadi menu wajib di warung tradisional maupun restoran Padang.

Minuman ini terdiri dari campuran Teh, Gula dan Telur dan sedikit perasan jeruk nipis. Telur yang digunakan biasanya adalah telur Ayam Kampung. Teh talua biasanya diminum sebagai penambah stamina kerja.

Cara membuatnya cukup mudah. Anda tinggal mengocok telur bebek atau telur ayam kampung dicampur sedikit susu dan gula hingga berbusa.

Setelah itu seduh dengan air teh yang panas. Jangan lupa ditambahkan sedikit perasan jeruk nipis agar bau amis dari telur dapat disamarkan.

Jika didiamkan sejenak setelah diseduh dengan air teh yang panas, [teh talua](#) akan menampilkan lapisan-lapisan yang unik jika dilihat dari gelas yang bening.

Mirip minuman-minuman mahal di cafe-cafe tentunya. Pada lapisan atas dilapisi busa, bagian tengahnya berwarna putih dan bagian dasarnya berwarna kecoklatan. (*)