



\*\*\*\*\*

## ISANG DOSENG BALUT

ni: OLIVER C. AGNES

Si Mang Arnel ay naninirahan sa Barangay Santa Ana, Baya ng Pateros.

Siya ay may malaking pamilya at tanging pagbabalut ang ikinabubuhay ng kaniyang pamilya.

Sikat sa Bayan ng Pateros sa paggawa ng masarap na balut. Ito ang paboritong pagkain ng mga tao doon lalo sa pagsapit ng hapon at gabi. Tiyak na naman, siguradong ubos ang paninda ni Mang Arnel.

Isang araw, habang nag-aayos at nagluluto ng balut si Mang Arnel ay lumapit sa kaniya ang bunsong anak na si Carlo.

“Tatay, tinalakay po ng aming guro sa asignaturang Araling Panlipunan ang ibat-ibang hanapbuhay ng mga tao at tinanong kami ng kung ano ang mga hanapbuhay ng aming mga magulang.”, masayang kwento ni Carlo.

“Talaga Anak, ano naman ang iyong sinagot sa iyong guro?”, sagot ni Mang Arnel.

“Sinabi ko po na hanapbuhay ng aking mga magulang ay ang pag babalut at ipinagmamalaki ko po na dito niyo napagtapos ng pag-aaral si Ate sa kolehiyo bilang isang guro at ganon din kami sampu pa ng aking mga kapatid na nag-aaral sa elementarya at eekundaya.”

“Salamat naman kung ganon anak at hindi mo ikinahihiya ang hanapbuhay natin.”

“Opo, Tatay hindi ko po ikakahiya ang inyong trabaho ni Nanay. Tutulong pa po kami sa hanapbuhay na mayroon po tayo. Maari ba Tatay na manood ako sa pagluluto ninyo ni Nanay ng balut kasi po ay isa ito sa aking itatalakay sa klase kung ano ang natutunan ko sa hanapbuhay ng aking mga Magulang?”, ang sabi ni Carlo.

“Sige Carlo, ito ang mga pamamaraan ng paggawa ng balut. Makinig kang mabuti at balang araw ay ipapamana namin sa inyo ang ating hanapbuhay.”, ang sagot ni Marn Arnel.

\*\*\*\*\*

### Editorial Team

**Editor-in-Chief:** Alvin B. Punongbayan

**Associate Editor:** Andro M. Bautista

**Managing Editor:** Raymart O. Basco

**Web Editor:** Nikko C. Panotes

### Manuscript Editors / Reviewers:

Chin Wen Cong, Christopher DC. Francisco, Camille P. Alicaway, Pinky Jane A. Perez,  
Mary Jane B. Custodio, Irene H. Andino, Mark-Jhon R. Prestoza, Ma. Rhoda E. Panganiban, Rjay C. Calaguas,  
Mario A. Cudiamat, Jesson L. Hero, Albert Bulawat, Cris T. Zita, Allan M. Manaloto, Jerico N. Mendoza

\*\*\*\*\*

# INSTABRIGHT e-GAZETTE

ISSN: 2704-3010

Volume VI, Issue I

August 2024

Available online at <https://www.instabrightgazette.com>



\*\*\*\*\*

Una, piliin ang mga itlog na dapat malinis at malaki. Ang edad ng itlog ay di lalagpas sa limang araw mula sa pagkalabas nito sa itik. Dapat ay makapal ang balat. Iwasan ang may tunog na basag. Ikalawa, maglagay ng 125 na itlog sa bawat tikbo. Ikatlo, initin ang palay sa kawa o kaldero na may temperaturang 102F o 45C. Malalaman na sapat ang init kung ang palay ay kulay kayumanggi at kayang hawakan sa palad pagka-alis sa apoy.

Ikaapat, maglagay ng dalawang supot ng palay sa pinaka-ilalim ng tuong. Ikalima, maglagay ng isang tikbo ng mga itlog sa ibabaw ng supot ng palay. Pagsalit-salitin ang mga supot ng ininit na palay at tikbo ng itlog hanggang sa mapuno ang tuong. Ang bawat tuong ay naglalaman ng 10 tikbo ng itlog. Ika-anim, maglagay ng dalawang supot ng init na palay sa pinaka-ibabaw upang makulong ang init. Kung masyadong malamig ang panahon maaaring initin muli ang palay sa umaga at sa hapon.

Ikapito, takpan ng sakong jusi ang ibabaw. Ikawalo, ikutin o biling-bilingin ang mga itlog ng mga dalawa hanggang tatlong beses sa isang araw para pantay ang init. Ikasiyam, pagkaraan ng 11 araw, maaari nang gawin ang pagsisilaw. Ang pagsisilaw ay ang pagtatapat ng mga itlog sa ilaw. Ito ay ginagawa upang masilip kung may bilig o wala. Ikasampu, pagtatapat ng itlog sa ilaw at nasilip na ang bilig, ihiwalay kaagad ang mga ito sa walang bilig at sa patay na ang bilig. Ang itlog na patay o walang bilig ay ginagawang penoy. Labing-isa, ulitin ang pagtatapat sa ilaw pagkalipas ng ika-17 o ika-18 araw upang ihiwalay ang mga abnoy o yung may patay na bilig.

Labin dalawa, piliin ang mga balut at ilagay sa malaking kawa o kaldero. Labintatlo, lagyan ng tubig ang kaldero at isalang sa kalan. Hayaang nakasalang sa loob ng 20 hanggang 30 minuto upang malutong mabuti.

Ang pagpapaliwanag ni Mang Arnel sa kaniyang anak na si Carlo, habang inihahanda niya ang kanilang masarap at masustansiyang balut. Habang abala naman si Aleng Hermelita sa pag-aayos ng paglalagyan ng mga balut.

\*\*\*\*\*

## Editorial Team

**Editor-in-Chief:** Alvin B. Punongbayan

**Associate Editor:** Andro M. Bautista

**Managing Editor:** Raymart O. Basco

**Web Editor:** Nikko C. Panotes

## Manuscript Editors / Reviewers:

Chin Wen Cong, Christopher DC. Francisco, Camille P. Alicaway, Pinky Jane A. Perez,  
Mary Jane B. Custodio, Irene H. Andino, Mark-Jhon R. Prestoza, Ma. Rhoda E. Panganiban, Rjay C. Calaguas,  
Mario A. Cudiamat, Jesson L. Hero, Albert Bulawat, Cris T. Zita, Allan M. Manaloto, Jerico N. Mendoza

\*\*\*\*\*

# INSTABRIGHT e-GAZETTE

ISSN: 2704-3010

Volume VI, Issue I

August 2024

Available online at <https://www.instabrightgazette.com>



\*\*\*\*\*

“Wow, ang dami ko ng natutunan Tay ganon pala iyon! Ngayon alam ko na ang mga pamamaraan ng pagluto ng balut.”, wika ni Carlo.

“Carlo, mag ayos ka na, mamaya ay papasok na kayo ng iyong mga kapatid.”, banggit ni Aling Hermelita.

“Opo, Nay mag-aayos na po ako malapit na naman ang oras ay papasok na kami.”, sagot ni Carlo.

Makalipas ang isang oras ay nakahanda na ang mga panindang balut ni Mang Arnel at Aling Hermelita. Handang handa na naman sila sa masarap na balut ng Bayan ng Pateros.

“Pabili po ng isang dosenang balut Mang Arnel”, wika ni Aling Kim, masugid niyang mamimili.

“Kim, kay dami naman ng balut ang iyong gustong bilhin! Anong mayroon?, sambit ni Mang Arnel.

May kaunting kasiyahan lang kami ng aking mga kaibigan, gusto ko matikman nila ang ipinagmamalaki nating produkto dito sa ating bayan.”, sagot ni Aling Kim.

“Talaga, sige at sinisigurado ko na babalik balikan nila ang aming balut. Anong gusto mo na bilhin, balut penoy o balut lang?”, tanong ni Mang Arnel.

“Hatiin nalang Mang Arnel. anim na balut penoy at anim na balut.”

“Ito na ang iyong balut sana ay magustohan ito ng iyong mga kaibigan.”

“Maraming salamat, Mang Arnel! huwag ka mag-alala bukas na bukas ay ibabalita ko sa iyo kung nagustuhan nila ang inyong balut.” wika ni Aling Kim.

Inabot ni Aling Kim ang kaniyang bayad kay Mang Arnel na banaag sa kanyang mukha ang saya at gustong-gusto na ipatikim sa kanyang mga kaibigan ang balut.

“Ito na ang masarap na balut ni Mang Arnel, isang dosenang balut ang binili ko. Halina kayo at tikman ninyo ang balut ni Mang Arnel at Aling Kim, isa-isa lang tayo ha! Tamang tama dose tayo ngayon.”, alok ni Aling Kim.

\*\*\*\*\*

## Editorial Team

**Editor-in-Chief:** Alvin B. Punongbayan

**Associate Editor:** Andro M. Bautista

**Managing Editor:** Raymart O. Basco

**Web Editor:** Nikko C. Panotes

## Manuscript Editors / Reviewers:

Chin Wen Cong, Christopher DC. Francisco, Camille P. Alicaway, Pinky Jane A. Perez,  
Mary Jane B. Custodio, Irene H. Andino, Mark-Jhon R. Prestoza, Ma. Rhoda E. Panganiban, Rjay C. Calaguas,  
Mario A. Cudiamat, Jesson L. Hero, Albert Bulawat, Cris T. Zita, Allan M. Manaloto, Jerico N. Mendoza

\*\*\*\*\*



\*\*\*\*\*  
"Napakasarap naman nito Kim!, ibang iba ang kanilang pagtimpla, ito pala ang sinasabi nila na kilalang kilala sa bayan ng Pateros --- ang balut.

"Tumpak ka diyan", ang sambit pa ng isang kaibigan ni Kim. Pakisabi kay Mang Arnel nagustohan namin ang kanilang tindang balut pagpasyal namin sa iyo sa susunod na araw ay bibili pa kami.

Tuloy ang kasiyahan ng magkaka-ibigan habang kumakain sila ng balut.

Kahit gabi na ay tuloy tuloy pa din ang mga namimili sa tindahan nila Mang Arnel at Aling Hermelita. Bakas sa mukha nila ang saya dahil sa dami ng kanilang mamimili.

Kinabukasan.

Mang Arnel, Magandang umaga! ibabalita ko lang po sa iyo na nagustuhan ng aking mga kaibigan ang binili ko na balut sa inyo. Pagpasyal ulit nila sa makalawa ay bibili kami ulit ng inyong mga balut. Siguro kung dose kami ay triplihin na namin ang aming bibilhin. Tag dalawa kami na kakainin habang nag-uusap at iuwi ang isa.", masayang kwento ni Aling Kim.

Sabay tawa ni Mang Arnel. "Ikaw talaga Kim, pero dagdagan mo para mas marami ang iuwi nila", sagot ni Mang Arnel.

"Mabuti naman kung ganon masaya ako na marinig na nagustuhan ninyo ang balut na aming paninda", ang sambit ni Mang Arnel.

"Malaking tulong kayo sa aming pamilya at sa ating Bayan ng Pateros sapagkat mas lalong tatangkiln pa ng mga tao ang aming paninda at lalong makikilala ang ating bayan. Tiyak na nakakasiguro kayo sa aming masarap na pagluluto naming ng balut dahil ito ay sinasamahan namin ng pagmamahal." Salamat Panginoon, dahil nauubos ang aming paninda araw-araw, wika niya sa kanyang sarili habang nakaupo at nakatingin sa kanyang mga balut.

\*\*\*\*\*

## Editorial Team

**Editor-in-Chief:** Alvin B. Punongbayan

**Associate Editor:** Andro M. Bautista

**Managing Editor:** Raymart O. Basco

**Web Editor:** Nikko C. Panotes

## Manuscript Editors / Reviewers:

Chin Wen Cong, Christopher DC. Francisco, Camille P. Alicaway, Pinky Jane A. Perez,  
Mary Jane B. Custodio, Irene H. Andino, Mark-Jhon R. Prestoza, Ma. Rhoda E. Panganiban, Rjay C. Calaguas,  
Mario A. Cudiamat, Jesson L. Hero, Albert Bulawat, Cris T. Zita, Allan M. Manaloto, Jerico N. Mendoza

\*\*\*\*\*