

Minas (Minuman Khas Sinjai)



Kawasan SULAWESI SELATAN

Kabupaten Sinjai, Sulawesi Selatan

Sinjai bukan hanya alam dan olahan lautnya, tapi bicara Sinjai maka orang akan ingat minas, minuman khas Sinjai. Sepintas minuman ini memang mirip dengan minuman penambah energi yang dijual di pasaran, warnanya kuning terang dengan tekstur yang agak kental. Minas memang minuman penambah energi. Bahan utamanya adalah tape singkong yang dicampur madu, susu dan telur bebek. Namun, meski dicampur telur bebek minuman ini sama sekali tidak beraroma anyir seperti lazimnya aroma telur. Aroma tape singkong memang terasa, tapi tidak terlalu menyengat karena bercampur dengan aroma susu yang lebih dominan. Meski semua orang tahu bahan dasarnya tapi ternyata tetap ada resep rahasia yang disembunyikan oleh pembuatnya.

Karena bahan utamanya adalah fermentasi maka minuman ini tidak tahan lama, katanya kalau ditaruh di freezer maka maksimal bisa tahan selama seminggu, kalau hanya di kulkas biasa maka maksimal hanya tahan 3 atau 5 hari. Kalau sama sekali tidak dimasukkan dalam pendingin maka tentu daya tahannya lebih rendah lagi. Minas juga sangat tidak disarankan untuk dibawa keluar kota Sinjai tanpa ditaruh di cooler atau pendingin khusus. Minas yang dikemas dalam botol air mineral ukuran sedang ini bisa meledak sendiri karena tidak tahan panas.

Menikmati minas memang paling pas sehabis menyantap ragam olahan laut, apalagi di malam hari selepas beraktifitas atau berjalan jauh. Minuman berwarna kuning ini jadi salah satu kekayaan kuliner Sinjai yang khas dan pantas untuk dicoba jika menginjakkan kaki di kota ini.

sumber: tempatwisatasinjai.blogspot.com

Koordinat: [-5.218136325450654, 120.11166211639397](#)