

Năm Mùa Yêu Thương

Contents

Năm Mùa Yêu Thương	1
1. Chương 1: Lời Tựa	1
2. Chương 2	2
3. Chương 3	6
4. Chương 4	10
5. Chương 5	15
6. Chương 6	18
7. Chương 7	24
8. Chương 8	28
9. Chương 9	33
10. Chương 10	38
11. Chương 11	42
12. Chương 12	45
13. Chương 13	49

Năm Mùa Yêu Thương

Giới thiệu

Những món quà thú vị được gói trong những gói nhỏ xinh làm quà sẽ làm cho các con cảm thấy vui hơn khi đến trường,

Đọc và tải ebook truyện tại: <http://truyenclub.com/nam-mua-yeu-thuong>

1. Chương 1: Lời Tựa

Những chiếc bánh xinh gói trong từng túi nhỏ sẽ là món quà vật thú vị của mẹ gửi theo chân các con đến trường, cùng bạn bè ăn vào giờ nghỉ. Những chiếc bánh cùng con những buổi tan học, ngồi vắt vẻo sau xe bố mẹ trên đường về mỗi buổi chiều. Những chiếc bánh theo chân bố đi công tác, lót dạ những khi xa nhà. Những chiếc bánh góp vui ngày sum họp gia đình, mang sứ mệnh gửi gắm, truyền tải thông điệp yêu thương.

Tuổi thơ của các con rồi sẽ dần qua, cha mẹ rồi cũng sẽ dần già đi, nhưng dù năm tháng xóa mờ nhiều ký ức, bất cứ khi nào ngoảnh mặt lại, hy vọng cả nhà đều sẽ cảm nhận được hương vị của gia đình, hương vị của hạnh phúc và tình yêu.

Điều quan trọng nhất trong nấu ăn không phải là dụng cụ, mà là lòng ao ước làm ra những món ăn ngon để người thân thưởng thức.

Lòng ao ước đó có lẽ chỉ xuất hiện khi người ta quan tâm và yêu mến nhau. Những món ăn trong gia đình, cũng như những cây đinh nhỏ bé trong chiếc bàn, lặng lẽ gắn kết mọi thứ. Trên hết cả, hãy để yêu thương

luôn hiện diện trong từng phút giây của cuộc sống, trong suốt bốn mùa của một năm.

Cuốn sách nhỏ này, xin được dành tặng những ông bố, bà mẹ, và nhất là những đứa trẻ. Hi vọng 5 mùa yêu thương sẽ làm trọn sứ mệnh giản dị của nó.

Khai Tâm

2. Chương 2

Những dụng cụ cơ bản

Như cây gậy phép trong tay thầy phù thủy, những dụng cụ nhỏ xinh và không nhô xính lắm dưới đây chính là “bảo bối” để các bà các mẹ hóa phép ra những chiếc bánh thơm ngon mê lòng cả con cả bố lẫn những vị khách đến chơi nhà.

Lò nướng

Đây là dụng cụ đầu tiên cần có. Lò sử dụng trong gia đình chỉ cần loại tối thiểu; dung tích khoảng 30 lít trở lên; sử dụng hai thanh nhiệt trên và dưới; có từ 2 đến 3 rãnh nướng; điều chỉnh được thời gian, nhiệt độ, chế độ lửa (hai lửa, lửa trên, lửa dưới). Lò vi ba chỉ có một lửa trên nên không thể sử dụng để nướng đa số các loại bánh.

Cân và thìa đo

Làm bánh đòi hỏi tỷ lệ nguyên liệu chính xác nên cân là một trong những dụng cụ cơ bản. Có nhiều loại cân tùy nhu cầu sử dụng. Cân để làm bánh trong gia đình cần có phân độ nhỏ nhất là 5 g (cân đồng hồ lò xo) hoặc 1 g, thậm chí 0,1 g (cân điện tử), cân được ít nhất 1 kg. Bộ thìa đo và cup (cốc) đo cũng sẽ trở nên hữu ích khi đo các nguyên liệu được tính bằng đơn vị thìa (muỗng) trong “thìa cà phê, thìa canh” hoặc cup.

Máy đánh trứng

Để làm các loại bánh có độ nở nhiều như ga-tô, chiếc máy đánh trứng sẽ là một dụng cụ thân thiết trong bếp. Tùy theo nhu cầu sử dụng, máy đánh trứng - trộn bột để bàn công suất cao hoặc phổ biến hơn là máy đánh trứng cầm tay gọn nhẹ sẽ làm được hầu hết các loại bánh.

Tô trộn bột

Những chiếc tô inox có dung tích khác nhau được dùng khi đánh trứng hoặc đánh kem, trộn bột, đặc biệt với máy đánh trứng cầm tay không có tô trộn bột đi kèm. Tốt nhất nên có 2 tô kích cỡ khác nhau, đường kính khoảng 20 - 25 cm, cao 15 - 20 cm.

Phới trộn bột

a. Phới trộn (Spatula) có đầu mềm, dẻo sẽ được dùng trong việc trộn hỗn hợp hay vét. Loại có đầu dẹt dùng để trộn vét trong khi loại có đầu trũng dùng để xúc hỗn hợp cho vào khuôn.

b. Phới lồng (Hand Whisk) cần thiết ngay cả khi đã có máy đánh trứng, dùng để đánh bằng tay các hỗn hợp không cần độ bông.

Thìa gỗ

Chiếc thìa gỗ có cán dài được sử dụng khi nấu các loại sốt, kem, có tác dụng bảo vệ lớp chống dính của xoong nồi.

Rây bột

Bột mỳ thường bị vón cục nếu bảo quản trong môi trường ẩm nên trước khi trộn vào hỗn hợp, cần thiết phải sử dụng rây bột để loại bỏ những cục bột bị vón kia.

Cán bột

Được dùng khi làm bánh quy hay các loại bột cán lớp (croissant, Danish, puff pastry v.v...). Cây cán bột có thể dùng loại có tay cầm hoặc không, chiều dài khoảng 30 - 35 cm, đường kính 3 - 4 cm. Với cây cán bột không có tay cầm thì nên chọn loại đường kính nhỏ.

Chổi quét bơ, trứng

Chiếc chổi sợi ni-lông hoặc sợi si-li-côn dung khi quét trứng, bơ lên mặt bánh.

Giấy nến

Dùng để lót khuôn, khay khi nướng bánh.

Bộ dụng cụ trang trí

a, Bánh kem: Bàn xoay, túi và đầu bắt bông kem, dao cắt bánh, dao láng kem

b. Bánh fondane/gum paste: Dụng cụ tạo hình và cắt hoa, lá

Các loại khuôn

a. Khuôn ga-tô chữ nhật để làm bánh cuộn, khuôn vuông, khuôn tròn để rời

b. Khuôn chiffon, tart, pie,

c. Khuôn có hình thù cho những dịp lễ Tết

d. Khuôn đổ thạch/ rau câu

Nhiệt kế

a. Nhiệt kế đo nhiệt độ cao làm kẹo

b. Nhiệt kế đo nhiệt độ thấp làm bánh mỳ, sữa chua

Khuôn cắt bánh quy

Loại khuôn này dùng để cắt bột bánh quy thành những hình thù khác nhau, giúp các bà các mẹ và các con thỏa sức sáng tạo.

Chất liệu khuôn cũng đa dạng, có thể là inox hoặc bằng nhựa.

Bộ dụng cụ làm bánh

Dụng cụ trộn bột, vét bột inox, bình xịt nước, thớt đá (nếu mặt bếp đủ vững để nhồi bột thì không cần thớt đá), dao/ cưa cắt bánh mỳ.

Dụng cụ múc kem

Đây là những chiếc thìa (muỗng) được thiết kế đặc biệt để múc những viên kem hình tròn hoặc trái tim, khiến ly kem của cả nhà không chỉ ngon miệng mà còn thật đẹp mắt nữa.

Mùa xuân, trong bếp của mẹ có gì?

Mứt dâu

Kẹo dẻo dâu & Kẹo dẻo dâu cuộn

Sô-cô-la truffle kiểu Nhật

Kem caramel (bánh flan)

Bánh lười mè & Bánh đồng xu

Bánh nộm dừa

Muffin trái cây

Ga-tô kem

Ga-tô kem caramel

Bánh rán (bánh cam). Bánh rán bọc đường/mật

Bánh mỳ sữa

Mùa xuân

Sớm mai bình tĩnh dậy, trời như xanh hơn và cao hơn. Hình như mùa xuân đã đến sau mấy tháng rét mướt. Cây cối cũng như người, ngọn cỏ non dường như cũng lặng yên để nghe trong ngọn gió nhẹ vẫn còn vương vẩn hơi lạnh của mùa cũ. Cất đi những bộ áo dày tránh rét khi thấy ông mặt trời lộ mặt, tiết xuân hoa trái tươi ngon, các mẹ các bà nấu gì cũng có nhiều cảm hứng. Những buổi picnic hay dã ngoại cuối tuần ngoài công viên, dù vẫn phải khoác trên người một lớp áo dài tay nhưng cả trẻ con lẫn người lớn đều thấy nhẹ nhàng hơn. Nơi nơi vang lên khúc yêu thương. Ngày hôm nay, cảm giác mùa xuân đang trở về, và mùa đông đã đi qua. Trên cành, lộc biếc đang đâm chồi, không khí cũng bớt u ám hơn. Hết một mùa lá vàng lá đỏ với những cành khô trụi lá. Lá xanh đi, chào mừng!

Mùa xuân sang, những ngày lễ Tết cũng sắp về. Này bánh ngon, này mứt dẻo tặng ông bà về dành đãi khách. Bếp nhà mình và cả người nhà mình cũng như vui hơn, rộn ràng hơn vào mùa mới.

Mứt dâu

Mùa xuân cũng là lúc dâu tây chín mọng. Mẹ巧 tài khéo biến những trái dâu thành bao nhiêu món mà bố và nhất là các con thích mê. Mứt dâu (jam) được dùng làm nhân bánh ga-tô cuộn tráng miệng hoặc phết bánh mỳ ăn sáng. Ngoài dâu tây, còn có thể sử dụng dâu tằm.

- 1 kg dâu tươi
- 700 g đường
- Nước cốt 2 quả chanh (50 - 70 ml, tùy vào độ ngọt của dâu)

Cho 4 hũ mứt dung tích 300 ml

1 Dâu rửa sạch, để ráo nước. Nghiền nát dâu, trộn cùng đường và cốt chanh,

2 Nấu hỗn hợp trên lửa vừa, khuấy cho tan đường. Vặn lửa lớn hơn khi đường đã tan hết. Nếu dùng nhiệt kế làm kẹo thì khi đạt 105°C là vừa tới. Có thể đặt vài chiếc thìa (muỗng) inox trong ngăn đá trước khi nấu mứt. Sau khi hỗn hợp đặc hơn, thử bằng cách nhỏ vài giọt mứt vào lòng thìa và dựng đứng thìa lên. Nếu mứt không chảy, cảm thấy có độ đông là đã đạt yêu cầu. Khi nguội hẳn, mứt sẽ đặc sánh hơn.

3 Đóng vào hũ thủy tinh hoặc trữ trong hộp/lọ kín và dùng dần.

Kẹo dẻo dâu & Kẹo dâu cuộn

Kẹo làm từ nguyên liệu tự nhiên với vị trái cây đậm đặc được tạo nên từ trái cây tươi xay nhuyễn sẽ là thức quà đứa trẻ nào cũng thích và người mẹ nào cũng thấy yên tâm khi cho con ăn. Trái cây là món quà quý của thiên nhiên, và những chiếc kẹo dẻo là món quà đầy yêu thương mà mẹ dành cho con. Công thức kẹo dẻo này dùng dâu tây nhưng chúng ta hoàn toàn có thể biến tấu với các loại trái cây khác theo mùa, chỉ cần gia giảm lại thành phần tùy theo tính chất của trái cây.

KẸO DẺO DÂU

- 600 g dâu chín + 500 g đường
- Nước cốt 1 quả chanh
- 15 g pectin trái cây
- Một chút va ni

Cho khuôn vuông 20x20 cm, thành phẩm là 40 - 50 chiếc kẹo dẻo kích thước khoảng 5x3 cm

KẸO DÂU CUỘN

- 1 kg dâu chín
- 200 g đường

- Nước cốt 1 quả chanh

Kẹo dẻo dâu

1 Dâu rửa sạch, cắt bỏ cuống, để ráo nước, cắt nhỏ, xay nhuyễn. Dùng rây inox lược bỏ bột hạt.

2 Trộn dâu với 150 g đường và nước cốt chanh. Nấu sôi hỗn hợp trong nồi chống dính hoặc nồi dày (để giảm khả năng cháy). Dùng nhiệt kế làm kẹo đo nhiệt độ hỗn hợp. Khi nhiệt kế chỉ 45°C, trộn 350 g đường còn lại với 15 g pectin rồi đổ vào. Khuấy liên tục cho đến khi nhiệt kế chỉ 95°C. Tắt bếp hoặc vặn nhỏ lửa để giữ nhiệt độ này trong khoảng 3-4 phút. Từ từ vặn lửa lớn hơn để hỗn hợp đạt 106°C, giảm nhỏ lửa khoảng 3-4 phút nữa. Thêm va ni, khuấy đều.

3 Lót khuôn bằng giấy nến, lót cao lên phía thành khuôn, đổ hỗn hợp vào. Để nguội qua đêm ở nhiệt độ phòng. Gỡ kẹo ra khỏi giấy nến. Rắc đường hai mặt. Cắt thành từng miếng vuông hoặc dùng khuôn cắt cookie để cắt hình tùy thích. Xếp kẹo vào hộp thành từng lớp, đậy kín hộp, giữ trong ngăn mát tủ lạnh trước khi dùng.

Kẹo dâu cuộn

1 Dâu rửa sạch, bỏ cuống, để ráo nước, bỏ đôi hoặc ba, xay nhuyễn với đường, có thể dùng rây inox lọc bột hạt.

2 Cho hỗn hợp vào xoong chống dính, nấu sôi. Vặn nhỏ lửa, nấu trong khoảng 30 - 40 phút cho cạn bớt nước, cứ 5 phút lại khuấy đều một lần để khỏi cháy. Tắt bếp, cho nước cốt chanh. Lót giấy nến 2 khay nướng, đổ hỗn hợp dày khoảng 0,5 cm, dàn đều.

3 Cách 1: Vặn lò nướng nhiệt độ 130°C, nướng 60 phút hoặc đến khi hỗn hợp khô dẻo. Cách 2: Vặn lò nóng 250°C khoảng 15 phút, cho khay vào và tắt lò, đóng kín cửa lò. Để qua đêm, hỗn hợp sẽ khô dần. Nếu thấy còn ướt, tiếp tục nướng nhiệt độ thấp.

Cách 3: Phơi vài nắng đến khi hỗn hợp dẻo và có thể dễ dàng bóc khỏi giấy.

4 Cắt thành dải dài, cuộn tròn. Bảo quản trong lọ kín dùng dần.

Các bác nông dân của mẹ

Giữa mùa xuân, khoảng tháng Tư là mùa hoa tulip nở. Giống hoa trồng từ củ từ mùa thu năm trước, sang xuân năm nay mới thấy hoa. Những bông hoa đủ màu sắc, rực rỡ đủ để làm không khí càng thêm sức sống.

“Các bác nông dân của mẹ” mỗi ngày cầm bình tưới củ hoa, nhổ cỏ dại trong chậu. Thế rồi từng nụ nhỏ màu xanh nhú dần khỏi mặt đất, giống hệt nhau khi còn là những chồi non. Theo sau đó là những lần hồi hộp thử đoán xem nụ này màu gì, nụ kia màu gì. Dần dà, bọn trẻ cũng biết được cách nhìn ra màu sắc của hoa bằng cách quan sát kỹ các rãnh trên từng nụ. Biết bao nhiêu là màu hoa, xem năm nay, nhớ đây rồi năm sau lại quên. Mọi sự như mới, nhưng không sao, học là quá trình lặp đi lặp lại nhĩ!

Những bông hoa nở sớm bao giờ cũng được theo dõi rất kỹ. Mỗi nụ hoa nở mang lại một niềm vui. Cả mẹ lẫn con đều chẳng muốn hái vào nhà. Khi vườn hoa nở rộ thì trên bàn học thấp thoáng những lọ hoa nhỏ, đôi khi chỉ vài bông. Những lúc cao hứng, trước khi học bài, chúng hái một bông đặt lên bàn học. Sau khi hoa nở đến mấy lượt, cứ sáng nắng ấm nở xoe, chiều trời lạnh từng cánh cụp lại thì mới nở cất mang vào cắm trong mấy lọ to. Mẹ hay bảo, các bác nông dân tí hon được “trả công”.

Hoa trong bình gần tàn cũng là lúc cuốn sách dày cộp được lấy ra làm dụng cụ ép khô cánh hoa. Ngoài bếp mẹ có lá gì thì “xin” lá ấy vào ép chung. Lá cà rốt các con thích nhất vì có nhiều nhánh lá nhỏ li ti, lại gần như đối xứng. Nhìn các con chơi, chợt nhớ lại thời học sinh, sách vở của mẹ cũng đầy những cánh hoa phượng đỏ đã được ép khô.

Mùa hè đến, những củ tulip vẫn nằm im lìm dưới đất chờ mùa sau, có những củ sinh nhánh nhỏ thành cây con... Vườn mùa hè không có hoa mà chỉ còn cây ăn quả, các con gỡ cuốn sách để lấy những chiếc lá và cánh hoa khô. Ô kìa, màu sắc có khác đi, bớt vẻ tươi tắn, nhưng từng đường gân lại hiện rõ hơn trước mắt.

Mẹ lại dạy các con làm thiệp, tranh đơn giản, từ những cánh hoa khô. Dụng cụ chỉ cần chiếc kéo và lọ hồ dán với tờ giấy bìa dày thôi. Hai cánh hoa là có thể cắt ghép thành hình con cá rất sinh động, Một nhánh

lá cà rốt làm rong biển. Dán lên giấy bìa, vẽ mắt cho cá, và thế là bức tranh đã hoàn thành. Bên kia, một cây thông được ghép lại từ lá cà rốt, trồng trong chiếc chậu cắt từ lá tulip màu đỏ cam. Thế là các con đã được thấy bông hoa thay đổi từ khi còn là củ, rồi bây giờ lại thấy những cánh hoa biến thành nhiều thứ khác theo trí tưởng tượng của riêng mình. Còn bố mẹ, không những chỉ thấy vòng đời của những cây hoa mà hơn thế nữa, mẹ thấy sự thay đổi, lớn lên của các con từ khi mới chỉ bằng hạt đậu nhỏ, cho đến khi các con bước vào cấp I. Sau này, bố mẹ sẽ còn lại được thấy nhiều chặng đường rất thú vị theo từng bước trưởng thành của các con nữa phải không?

3. Chương 3

Sô-cô-la truffle kiểu Nhật

Nếu các nước châu Âu, châu Mỹ có loại truffle được tạo hình tròn hoặc hình thuôn dài, thì người Nhật có hình dáng riêng cho loại kẹo nama chocolate. Những chiếc kẹo vuông vức được trữ lạnh như mọi loại truffle khác, tan chảy dần trong miệng hòa quện với vị thơm của sô-cô-la, vị béo ngậy của kem tươi nhất định sẽ làm ọi dịp lễ trở nên ngọt ngào hơn. Hơn nữa, sô-cô-la lại là món quà gần như được mặc định vào một dịp lễ đặc biệt của mùa xuân: Lễ Tình yêu Valentine.

VỚI LOẠI SÔ-CÔ-LA SỮA HOẶC SÔ-CÔ-LA ĐEN

- 200 g sô-cô-la, thái nhỏ
- 150 ml kem tươi
- 10 g bơ để mềm
- 40 g bột ca cao nguyên chất

VỚI LOẠI SÔ-CÔ-LA TRẮNG

- 300 g sô-cô-la, thái nhỏ
- 100 ml kem tươi
- 15 g bơ để mềm
- 20 g đường bột

Cho khuôn vuông hoặc chữ nhật kích thước tương đương 15x15 cm

1 Dùng màng ni-lông bọc thực phẩm để lót đáy và thành khuôn. Nếu không có khuôn, có thể dùng hộp giấy kích thước tương ứng, hình vuông hoặc hình chữ nhật đều được.

Dùng sô-cô-la sữa hoặc sô-cô-la đen

2 Cho kem tươi vào một chiếc nồi nhỏ, nấu sôi và tắt bếp. Cho sô-cô-la đã thái nhỏ vào, khuấy đều cho tan chảy hết. Sau cùng cho bơ, khuấy cho thật mịn.

3 Đổ vào khuôn. Cho vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 1 - 2 giờ.

4 Khi sô-cô-la đã có độ đông cứng, lấy ra, dùng dao sắc đã hơi nóng cắt thành từng miếng hình vuông 2x2 cm.

5 Lăn từng miếng sô-cô-la lên bột ca cao nguyên chất. Xếp vào hộp, giữ lạnh nếu chưa dùng ngay.

Dùng sô-cô-la trắng

6 Ba công đoạn đầu như ở bước 2, 3, 4.

7 Đến công đoạn 4, lăn từng miếng sô-cô-la lên đường bột hoặc rắc đường bột lên bề mặt sô-cô-la sau khi cắt thành miếng. Giữ lạnh nếu chưa dùng ngay.

Kem caramel (Bánh flan)

Với một lớp sốt caramel ở trên cùng, phần dưới là lớp kem trứng (custard) mềm mượt, kem caramel là một món tráng miệng phổ biến ở nhiều nơi. Người La Mã cổ đại, với nguồn trứng gà dồi dào, kết hợp nghệ thuật nấu ăn của Hy Lạp đã tạo ra món bánh tuyệt vời này. Như một phần của nền văn minh cổ xưa, kem caramel sống sót sau những cuộc chiến tranh xâm lăng, nổi lên như là một món ăn ngọt ngào.

Công thức này, khác với “phiên bản Việt Nam” thường thấy, dùng sữa tươi thay vì sữa đặc có đường khiến chiếc bánh có cảm giác tươi mới hơn, việc bớt đi số lòng trắng sẽ tạo ra cấu trúc bánh mềm mại. Cách làm chín bánh bằng phương pháp nướng cách thủy trong lò nướng tiết kiệm thời gian và đảm bảo chiếc bánh có hình thức đẹp.

PHẦN CARAMEL

- 50 g đường
- 20 ml nước
- 1 thìa cà phê nước cốt chanh

PHẦN BÁNH

- 400 - 450 ml sữa tươi không đường
- 50 - 100 ml kem tươi (tùy vào lượng sữa, cộng cả hai nguyên liệu cho đủ 500 ml)
- 4 lòng đỏ trứng
- 2 trứng
- 80 g đường
- 1 g muối
- Một chút va ni

Cho 6 - 8 phần

Chuẩn bị caramel láng khuôn

1 Khuấy tan 50 g đường và 20 ml nước lạnh trong xoong hoặc chảo nhỏ. Nấu đến khi đường ngả màu caramel. Dùng lửa trung bình để dễ theo dõi quá trình đường chuyển màu.

2 Sau khi màu sắc đạt yêu cầu, cho nước cốt chanh và nhanh tay đổ hỗn hợp vào khuôn. Nghiêng khuôn để láng cho đều một lớp đường dưới đáy.

Hỗn hợp kem trứng

3 Cho 4 lòng đỏ và 2 trứng nguyên vào tô inox, khuấy nhẹ cho tan đều, tránh đánh mạnh tạo bọt, bánh sẽ không mịn.

4 Nấu sữa, kem tươi cùng muối đến khi gần sôi. Lưu ý sữa khi sôi sẽ dễ trào.

5 Từ từ rót sữa nóng vào hỗn hợp trứng đường, vừa rót vừa dùng phới lồng khuấy. Rây qua rây bỏ phần lợn cợn.

6 Cho va ni, khuấy đều. Chia hỗn hợp vào khuôn.

Để làm chín bánh, có 2 cách

7 Nướng cách thủy: Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 130°C, đổ nước ấm vào khay nướng và đặt khuôn bánh lên trên khay nước.

8 Hấp bằng nồi hấp: Nấu sôi nước trong nồi hấp. Đặt khuôn bánh lên tầng trên, đậy nắp và giảm lửa xuống còn trung bình - nhỏ. Sau mỗi 10 phút, lau khô nước đọng trên nắp.

9 Bánh chín trong khoảng 40 - 50 phút tùy theo đường kính khuôn và độ dày mỏng của lớp bánh.

10 Khi bánh chín, lấy ra khỏi lò/ nồi hấp, để nguội. Để khuôn bánh vào ngăn mát tủ lạnh, đậy kín bằng màng ni-lông bọc thực phẩm. Sau vài giờ hoặc để qua đêm, bánh sẽ mát lạnh và lớp đường caramel sẽ chảy mềm, khi đó dùng một con dao nhỏ lưỡi mỏng lách xung quanh thành khuôn. Đổ bánh ra đĩa, dùng lạnh.

Bánh lưỡi mèo & Bánh đồng xu

Bánh lưỡi mèo (Langues de Chat) là một loại bánh ngọt cổ điển của Pháp, trước kia được dùng kèm kem. Đây là món bánh quy dễ làm, dễ bảo quản, đặc biệt là tận dụng được phần lòng trắng trứng còn lại sau những lần làm kem hay kem caramel.

- 130 g bơ để mềm
- 120 g đường
- 100 g lòng trắng trứng (khoảng 3 lòng trắng trứng)
- 130 g bột mỳ đa dụng (bột mỳ số 8)
- 200 g sô-cô-la, nấu cách thủy cho chảy
- Một chút va ni
-
- Hạt trái cây khô (tùy thích)

1 Đánh bông bơ và đường. Cho từ từ lòng trắng trứng, đánh bông. Cho muối và va ni.

2 Chia bột làm 3 hoặc 4 phần. Trộn một phần bột vào hỗn hợp bơ đường trứng. Trộn tiếp những phần còn lại cho đến khi hết bột.

3 Chuẩn bị túi bắt bông kem có gắn đầu đui tròn trơn hoặc đui sò, đui sao. Làm nóng lò trước 15 phút, nhiệt độ 200°C. Lót khay nướng bằng giấy nến hoặc baking mat.

Làm bánh lưỡi mèo

Đổ túi bột nghiêng 45° so với khay nướng, phun những đường bột dài khoảng 5 - 6 cm lên khay nướng, cách nhau chừng 3 - 4 cm.

Làm bánh đồng xu

Dùng túi bột vuông góc với khay nướng, bóp bột thành hình tròn, đường kính khoảng 1 - 1,5 cm. Có thể cho các loại hạt/ mứt lên trên mặt bánh.

4 Nướng bánh 12-15 phút. Khi bánh chín vàng, lấy ra khỏi khay, để nguội.

5 Nấu chảy sô-cô-la, sau đó nhúng một đầu bánh lưỡi mèo vào sô-cô-la, xếp lên khay cho sô-cô-la cứng lại.

6 Bảo quản bánh trong hộp có nắp kín hoặc gói trong túi ni-lông.

Bánh nức dừa

Bánh nức dừa hay bánh quy dừa là loại bánh được dùng nhiều trong dịp Tết Nguyên Đán khi xưa. Được làm từ vài nguyên liệu cơ bản gần như luôn có sẵn tất cả các mùa, bánh nức dừa có vị thơm bùi, giòn tan. Vào những dịp lễ Tết, lượng lòng trắng dư thừa sau khi làm những loại bánh khác khá nhiều, hãy bỏ chút thời gian dùng nó để “hóa phép” thành loại bánh này, vừa tiết kiệm lại vừa ngon miệng.

- 80 g đường
- 4 lòng trắng trứng (150 - 160 g)
- 5 ml nước cốt chanh
- 200 g dừa sấy khô, dùng dừa nạo loại ngắn hoặc dừa tấm nhỏ như hạt gạo
- Một nhúm muối

1 Đánh bông đường và lòng trắng trứng cùng muối. Khi gần bông cứng, cho nước cốt chanh đánh tiếp đến khi hỗn hợp tạo chóp cứng khi nhấc que đánh trứng lên.

2 Từ từ trộn dừa, chia thành từng phần nhỏ, trộn đến khi hỗn hợp đều. Có thể không dùng hết 200 g dừa khô vì mỗi loại dừa có tính chất khác nhau (sợi dài ngắn, độ hút ẩm...). Làm nóng lò ở nhiệt độ 170°C trước khoảng 10 phút.

3 Cho hỗn hợp vào túi bóp kem, dùng đui tròn hoặc đui sao loại lớn phun lên khay nướng đã lót giấy nến hoặc baking mat, đặt cách nhau 2 cm. Nếu sử dụng dừa sợi thì có thể dùng 2 chiếc thìa (muỗng) xúc hỗn hợp và đặt lên khay nướng.

4 Sau khi nướng 15 phút, bánh sẽ có màu vàng rơm. Tùy theo kích cỡ, nếu bánh nhỏ thì chỉ cần vặn lò ở khoảng 120 - 130°C thêm 5 phút nữa để sấy, nhưng nếu bánh to hơn thì cần đến 10 phút. Nếu muốn bánh khô giòn, có thể nướng ở nhiệt độ 110 - 120°C trong khoảng 60 phút.

5 Lấy bánh ra khỏi lò, để nguội, bảo quản trong lọ kín tránh gió.

Muffin trái cây

Muffin thực tế là tên một loại bánh thuộc họ bánh mì, nhưng khác với bánh mì thông thường, muffin sử dụng thành phần bột nở (baking powder) để tạo độ nở thay vì men nở. Được nướng thành từng chiếc bánh nhỏ, về hình thức giống như bánh ga-tô nhưng chúng có thể có vị ngọt hoặc mặn, thường được dùng làm bữa sáng, kèm trà hoặc cà phê. Để làm muffin trái cây, có thể sử dụng các loại trái cây tươi hoặc đông lạnh. Lưu ý tránh chọn loại trái cây có quá nhiều nước như dưa hấu, còn lại có thể dùng các loại dâu, táo, đào, dứa v.v...

- 200 g bột mì đa dụng

- 140 g đường

- 3 g muối

- 6 g bột nở

- 63 ml dầu ăn

- 80 ml sữa tươi không đường

- 1 trứng

- 130 g trái cây, cắt miếng nhỏ (dâu, việt quất, táo, đào...), cắt miếng nhỏ

- Crumble topping (tùy thích): 50 g đường + 30 g bột mì đa dụng + 2 g bột quế + 30 g bơ, tất cả dùng tay bóp đều

Cho 8 - 10 chiếc bánh muffin cỡ vừa

1 Chuẩn bị khuôn giấy hoặc quét một lớp bơ lên khay chuyên dùng để làm muffin, có thể dùng những chiếc cốc nhôm và lót giấy.

2 Trộn đều các nguyên liệu khô: bột mì, đường, muối, bột nở.

3 Trộn đều các nguyên liệu ướt: dầu ăn, trứng gà, sữa tươi.

4 Đổ hỗn hợp ướt vào hỗn hợp khô, trộn đều.

5 Cho trái cây, trộn nhẹ tay (đặc biệt với nguyên liệu trái cây đông lạnh).

6 Làm nóng lò trước 15 phút, nhiệt độ 190°C.

7 Trong thời gian chờ lò nóng, chuẩn bị crumble topping. Đây là khâu không nhất thiết phải có, phần crumble topping tạo độ giòn cho bề mặt bánh.

8 Đổ hỗn hợp bột vào khuôn, lưu ý không đổ quá 3/4 chiều cao của khuôn. Rắc phần crumble topping đã chuẩn bị lên trên.

9 Cho bánh vào lò, nướng trong khoảng 20 - 25 phút hoặc đến khi bánh đã nở cao và chín vàng.

Ga-tô kem

Công thức bánh sponge cơ bản hay thường được gọi là bánh ga-tô (phiên âm từ tiếng Pháp gâteau) được sử dụng rất thường xuyên trong các dịp lễ, sinh nhật. Gọi là cơ bản bởi nó được làm từ những nguyên liệu đơn giản nhất: trứng, đường, bột. Các nguyên liệu khác thêm vào chỉ với mục đích giúp chiếc bánh có độ mềm, bột khô hơn (bột năng/ bột bắp) và vị bánh đậm đà hơn (muối). Phần kem trang trí bánh có thể dùng kem bơ hoặc kem sữa tươi. Công thức dưới đây dùng kem sữa tươi.

- 3 trứng
- 90 g bột mì đa dụng
- 90 g đường
- 5 - 7 g bột năng/ bột bắp
- Một nhúm muối

Cho 1 khuôn tròn hoặc chữ nhật, đường kính hoặc mỗi cạnh 20 - 22 cm, cao khoảng 8 - 10 cm, có thể nướng trong các khuôn cupcake nhỏ

Thời gian nướng và nhiệt độ có thể thay đổi tùy theo lò. Sau khi làm lần đầu tiên, sẽ biết được lò nhà mình nhiệt độ cao hay thấp so với nhiệt độ chuẩn. Từ đó ta có thể gia giảm. Sau 20 phút nướng, nếu mặt bánh đã có màu vàng nâu gần đạt yêu cầu thì có thể giảm nhiệt độ xuống còn 165°C để bánh chín từ từ và tiếp tục nở cao. Thông thường, nướng một chiếc bánh dùng một công thức với khuôn như trên sẽ hết khoảng 35 - 40 phút. Với những chiếc bánh nhỏ, thời gian nướng sẽ theo đó giảm đi, tùy thuộc vào kích thước bánh.

1 Thoa bơ lạnh khắp lòng khuôn để chống dính. Rắc bột vào khuôn, nghiêng cho bột bám đều, đổ bỏ bột thừa.

2 Đánh bông đường và trứng. (Nếu dùng máy đánh trứng để bàn công suất cao hết khoảng 4 phút, máy đánh trứng cầm tay hết khoảng 10 phút).

Nguyên lý tạo nở của bánh là bọt khí có trong hỗn hợp. Trong quá trình đánh trứng, ở một phút đầu tiên, bong bóng trong hỗn hợp lớn và trong suốt. Càng về sau, bọt khí có đường kính càng đều và nhỏ dần. Ở phút thứ 3, khi nhấc que đánh bột lên, hỗn hợp sẽ chảy nhanh xuống, lúc đó uối vào. Đánh tiếp một lát nữa, bọt khí sẽ nhỏ dần và cảm giác đặc hơn. Hỗn hợp sẽ tạo được thánh hình chóp khi nhấc que đánh trứng lên.

3 Trong lúc đánh trứng, làm nóng lò nhiệt độ 170°C trước khoảng 10 phút.

4 Sau khi trứng và đường đã bông, từ từ rây bột vào tô trộn. Dùng phới trộn để trộn nhẹ nhàng, dứt khoát trong 2 phút cho bột hòa đều. Đổ bột vào khuôn.

5 Cho khuôn vào lò đã làm nóng, bánh sẽ dần nở cao. Nướng trong 40 - 45 phút đến khi bánh chín vàng.

6 Úp bánh xuống giá có rãnh, để nguội hẳn trước khi trang trí.

Từ những chiếc bánh ga-tô cơ bản này, có thể trang trí thành rất nhiều kiểu dáng phục vụ cho các dịp khác nhau, đặc biệt là những dịp lễ.

Thường gặp nhất là chiếc bánh sinh nhật một hay nhiều tầng.

Cũng có thể trang trí nhanh với kem tươi đánh bông và trái cây.

Khi có tiệc hay họp mặt gia đình, giá bánh nhiều tầng bày nhiều bánh nhỏ sẽ rất bắt mắt.

4. Chương 4

Ga-tô kem caramel

Là bánh ga-tô hay là bánh kem caramel đây nhỉ? Cả hai, và dù trông có vẻ như rất khó làm vì một lớp là hỗn hợp lỏng, lớp kia là hỗn hợp bột nhẹ, nhưng chỉ cần vận dụng một chút kiến thức cơ bản về vật lý thôi là chiếc bánh ga-tô kem caramel sẽ mang lại cho cả người vào bếp lẫn người thưởng thức một cảm giác rất mới lạ.

- Kem caramel: 1 công thức kem caramel

- Ga-tô: 2/3 công thức ga-tô cơ bản

Cho 1 khuôn tròn đường kính khoảng 18 - 20 cm, cao 6 - 8 cm

1 Thao tác giống bài Kem caramel: Thắng đường thành caramel, đổ xuống đáy khuôn, để nguội. Chuẩn bị hỗn hợp kem trứng, đổ lên trên lớp caramel. Chuẩn bị khay nướng cách thủy.

2 Làm nóng lò ở nhiệt độ 150°C trước khoảng 10 phút.

3 Làm bột ga-tô cơ bản. Từ từ đổ hỗn hợp bột lên trên lớp kem trứng. Bởi vì nhẹ hơn hỗn hợp kem trứng nên lớp bột ga-tô sẽ nổi lên trên bề mặt.

4 Đặt khuôn bánh vào khay nướng cách thủy. Nướng 40 - 45 phút đến khi bánh chín vàng.

5 Để bánh nguội, cho cả khuôn bánh vào ngăn mát tủ lạnh vài giờ.

6 Dùng dao nhỏ lách quanh thành khuôn cho bánh rời khỏi khuôn. Úp bánh ra đĩa. Dùng lạnh.

Bố vắng nhà

Thỉnh thoảng bố đi công tác, ít ngày thôi nhưng cũng đủ để không khí trong nhà có chút thay đổi. Trước khi bố rời khỏi nhà, bao giờ mẹ cũng chuẩn bị một ít bánh trái mang đi đường. Chẳng phải vì sợ không có thứ ăn, mà e bố sẽ nhớ vị bánh nhà mình. Có những loại bánh đặc biệt hay được làm trước khi bố đi công tác và thể nào cũng có cả bánh mỳ lẫn bánh quy. Những mẻ bánh đó bao giờ cũng được “ném” ngay sau khi ra khỏi lò nướng và vài chiếc trong số đó sẽ được bớt lại để phần các con ăn ở nhà.

Tối ba mẹ con ôm nhau ngủ. Bố vắng nhà có nghĩa là mấy mẹ con tối đến được ngủ chung, suốt một đêm chứ không phải chỉ một lúc đầu. Những lúc này mới thấy... hình như lâu rồi bố không đi công tác thì phải. Chín giờ tắt đèn tối om, ba mẹ con kể chuyện và ngủ. Rất vui và rất ngoan.

Sáng đánh thức con dậy khó quá, dễ phải thơm đến mấy chục cái mà vẫn còn ư ư... “Con biết tại sao bố ngủ rất ngoan không cần ai phải nhắc nhở rồi!” “Tại sao nhỉ???” “Bố ngủ ngoan vì bố được ngủ cạnh mẹ. Con nằm cạnh mẹ ngủ rất nhanh và thích!” Mẹ tủm tỉm cười...

, các con mỗi sáng đi học đều sẽ hỏi: “Chiều nay mẹ hay bố đón con?” Nếu câu trả lời là “Mẹ” thì chúng sẽ nhảy lên vui sướng. Nếu câu trả lời là “Bố” thì chúng sẽ lập tức hò reo “A, sắp có quà!”...

Buổi sáng bố vắng nhà, thời gian như trôi chậm lại. Mẹ vo gạo để đặt nồi cơm. Con bưng chậu nước vo gạo ra sân. Trời mới mưa xong, cây còn đủ nước. Mẹ bảo “Nước gạo với cây cũng như sữa với các con, rất tốt!”. Có lần nghe trộm thấy con vừa tưới cây vừa thì thầm “Ngon không? Ngon không?”. Những cây lớn rồi bị dội nước lá còn rung rung gật gù. Những cây non sợ phát khiếp mỗi lần được chị tưới. Ào một cái từ trên cao, các em rạp xuống. Khỏe thì sống sót được, yếu quá thì bật rễ hay gãy đôi, mẹ đành ngậm ngùi... Cây dừa chuột đã ra quả, hái được mấy đợt rồi. Cây cà chua đỏ và vàng cũng đang ra hoa. Nhờ công sức tưới tẩm và nhổ cỏ của các con cả.

Đến giờ đi học, hai mẹ con lên đường. Trước khi vào lớp phải chạy vào công viên một tí. Sau cơn mưa trời lại nắng ráo. Bên kia có bụi ngải cứu, rất nhiều bọ dừa, mấy đứa trẻ xúm vào ngó nghiêng chỉ trỏ, thích chí cười vang. Con nhờ mẹ bắt một con mang về bỏ hộp đựng sâu bọ ở nhà. Đường về một tay mẹ cầm bọ dừa, tay kia lái xe. Bố mà biết được thể nào cũng mắng.

Ngày bố về.

Dù chỉ có mấy ngày thôi, nhưng việc bố đi công tác trở về như là một sự kiện lớn của cả nhà. Các con mãi hí hoáy với giấy, hoa, “băng rôn khẩu hiệu” trong khi mẹ chuẩn bị bữa trưa, có món cả nhà thích. Và cả đĩa bánh rán, món các con thích, để phần bố, hôm nay mang ra nướng lại cho giòn.

“A! Bó về!” Cả nhà mình lại đông đủ, thật là vui.

Những ngày bố không có nhà, ăn gì cũng phải để dành, cất vào ngăn đông lạnh chờ bố về...

Bánh rán (Bánh cam)

Bánh rán hay bánh cam là tên gọi của một món quà dân dã, quen thuộc với nhiều người. Những chiếc bánh mang hồn quê được làm từ nguyên liệu cơ bản là bột gạo và đỗ xanh sẽ chạm tới nhiều ký ức tuổi thơ.

VỎ

- 250 g bột gạo nếp
- 10 g bột gạo tẻ
- 150 ml nước
- 80 g đường
- 1 củ khoai tây khoảng 70 - 80 g loại bỏ, luộc chín, bóc vỏ nghiền mịn
- 10 ml dầu ăn
- Một chút muối

NHÂN

- 150 g đỗ xanh đã bỏ vỏ
- 50 g dừa nạo
- Đường
- Một nhúm muối

LĂN BÁNH

- 50 g vừng hạt

1 Vỏ

Nước đun hơi nóng già, cho đường và muối vào khuấy tan. Cho bột vào dùng đũa trộn đều, cho khoai nghiền và dầu ăn. Nhồi bột thật kỹ bằng tay. Để bột nghỉ khoảng 1 - 2 giờ. Tranh thủ lúc này để chuẩn bị nhân.

2 Nhân đỗ xanh

Đỗ xanh ngâm vài giờ cho nở, hấp chín, giã mịn. Xào nhân: cho khoảng 3 thìa nước vào chảo, cho đường (nhiều ít tùy khẩu vị) vào nấu chảy hết rồi uối, đỗ xanh đã giã vào xào. Cho tiếp dừa vào xào đến khi ráo tay. Chia thành từng viên nhỏ.

3 Nặn bánh

Chia bột vỏ thành từng phần, dàn mỏng, đặt nhân vào giữa, gói kín lại. Lưu ý không để lỗ hổng giữa vỏ và nhân, bánh sẽ vỡ khi chiên. Lăn bánh lên vừng đã rang chín.

4 Chiên bánh

Chiên trong chảo sôi. Khi thả bánh, lập tức tắt bếp, dùng đũa trở đều cho bánh nổi. Khi bánh đã nổi, bật bếp trở lại, để lửa trung bình, liên tục trở bánh. Chiên đến khi có màu vàng rơm. Yêu cầu: bánh nở gấp đôi, rỗng ruột, vỏ mỏng, giòn.

Nếu muốn thay đổi hương vị bánh, có thể thêm thịt gấc tươi vào bột vỏ. Chúng mình sẽ có đĩa bánh rán vị gấc.

Bánh rán bọc đường/ mật

Loại bánh mang nhiều phong vị Việt Nam với lớp đường mật, sau này có thêm đường kính, làm áo ngoài. Bánh rán mật và bánh rán đường là một món quà xưa mà nhiều người thường “hoài niệm”. Vỏ bánh có

phần cứng hơn do chứa thành phần bột tẻ nhiều hơn so với bánh rán vùng. Phía ngoài không lăn qua vùng, cũng không tròn vo như bánh rán vùng mà hơi dẹt.

VỎ

- 200 g bột gạo nếp
- 50 g bột gạo tẻ
- 150 ml nước
- 80 g đường
- 1 củ khoai tây 70 - 80 g luộc chín, bóc vỏ, nghiền mịn
- 10 ml dầu ăn
- Một nhúm muối

NHÂN

- 150 g đỗ xanh đã bỏ vỏ
- 50 g dừa nạo
- Đường
- Một nhúm muối

LỚP ĐƯỜNG/ MẶT PHÍA NGOÀI

Dùng 1 trong 2 công thức dưới đây hoặc mỗi phần dùng phân nửa công thức để làm cả hai loại bánh.

MẶT: 150 g mật đông bánh (hoặc đường thẻ dùng trong nhân bánh trôi)

ĐƯỜNG: 150 g đường, 30 ml nước

1. Giống cách làm bánh rán vùng từ bước (1) đến (3), khác một chút ở phần nặn bánh: ấn bánh hơi dẹt.
2. Chiên bánh trong chảo ngập dầu, dùng lửa trung bình - nhỏ. Vớt ra để ráo dầu ăn.

Làm bánh rán mật

3 Nấu mật: Dùng dao cắt mật thành miếng nhỏ. Cho mật và một chút nước vào một chiếc bát chịu nhiệt lò vi ba. Đậy kín bát bằng màng ni-lông bọc thực phẩm, cho vào lò vi ba quay 1 phút. Lấy ra khuấy đều, lặp lại cho đến khi mật tan chảy hết. Hoặc cũng có thể đặt lên bếp đun chảy, lưu ý không để mật bị “khê”, cháy.

4 Cho bánh vào mật đã chảy, đảo ật bắm đều phía ngoài.

Làm bánh rán đường

5 Nấu đường: Cho đường và nước lên bếp nấu sôi, vừa nấu vừa dùng đũa khuấy mạnh. Khi đường sôi, tiếp tục khuấy cho đến khi đường trở nên sánh hơn, khoảng 1 - 2 phút. Tắt bếp, tiếp tục khuấy nhanh tay, đường sẽ dần kết tinh và có màu trắng đục.

6 Cho bánh vào đảo nhanh tay trước khi đường khô. Gấp bánh ra đĩa, để ráo đường.

Bánh mỳ sữa

Bánh mỳ sữa là một loại bánh mỳ mềm thích hợp trong bữa sáng hoặc dùng kèm trong bữa chính. Từ công thức này, có thể làm thành bánh mỳ nhân ngọt hay mặn tùy nhu cầu.

- 0 ml sữa tươi không đường
- 1 trứng, đánh tan
- 60 g đường

- 7 g muối
- 500 g bột mỳ dai (bột mỳ số 11)
- 7 g men nở instant dry yeast
- 80 g bơ để mềm

Cho khoảng 10 – 12 chiếc bánh nhỏ nặng 90 - 100 g. Có thể chia đôi công thức

1 Trong một chiếc tô lớn, trộn đều bột mỳ, đường, muối.

2 Sử dụng sữa ấm có nhiệt độ khoảng 40°C. Rắc men lên sữa, khuấy đều. Cho trứng đã đánh tan vào hỗn hợp sữa/ men.

3 Đổ (2) vào (1), dùng thìa khuấy cho bột và trứng sữa hòa vào nhau. Cho bơ, tiếp tục khuấy. Trút bột ra bàn, nhồi cho đến khi mặt bột mịn. Có thể thêm chút bột nếu cảm thấy hỗn hợp bột hơi ướt và dính tay. Nguyên tắc chung cho bánh mỳ mềm: bột ướt bánh sẽ mềm, bột càng khô bánh càng cứng. Vo tròn khối bột, đặt trở lại lò. Đậy kín bằng khăn ẩm hoặc màng ni-lông bọc thực phẩm. Để bột ở nơi ấm áp (nhiệt độ khoảng 35 - 40°C), ủ lần 1 trong khoảng 60 phút hoặc đến khi bột nở gấp đôi.

4 Đổ bột ra khỏi tô, dùng tay dầm nhẹ cho xẹp bột khí. Chia bột thành từng phần nhỏ. Sau khi chia, để bột nghỉ khoảng 10 - 15 phút trước khi nặn bánh. Để tạo hình bánh tròn, ấn dẹt miếng bột, gấp các mép bột vào trong, túm lại và vê tròn.

5 Nếu nướng bánh bằng khuôn, chuẩn bị khuôn đã quét một lớp bơ. Sau khi nặn từng chiếc bánh, xếp vào khuôn, cách nhau khoảng 1 cm để chừa chỗ cho bột nở. Lưu ý chỉ xếp bột bằng 1/2 chiều cao của khuôn. Nếu làm từng chiếc bánh rời, sau khi tạo hình bánh, đặt lên khay nướng đã lót giấy nến hoặc baking mat.

6 Phủ lên mặt bánh một chiếc khăn ẩm hoặc màng ni-lông bọc thực phẩm. Ủ lần 2 khoảng 40 phút hoặc đến khi bột nở thêm khoảng 80%.

7 Sau khi ủ lần 2 được khoảng 30 phút, chuẩn bị làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 190°C. Khi bột đã nở đủ, xịt nước lên mặt bột hoặc dùng chổi quét một lớp bơ chảy trước khi đưa bánh vào rãnh giữa của lò để nướng.

8 Nướng bánh 20 - 35 phút tùy kích cỡ bánh. Sau 10 phút, nếu mặt bánh đã vàng, có thể giảm nhiệt độ xuống còn 180°C hoặc dùng miếng giấy nhôm bọc thực phẩm đặt lên bề mặt bánh để tránh làm cháy bề mặt trong khi bánh chưa được chín hẳn.

9 Sau khi bánh chín, lấy bánh ra khỏi khuôn, đặt trên giá có rãnh làm nguội. Không gói kín bánh mỳ khi còn nóng, bánh sẽ hấp hơi nước.

Với bánh mỳ sữa, có thể làm nhân kem trứng và tạo những hình ngộ nghĩnh theo sở thích của các con.

Nhân kem trứng

- 25 g bột mỳ đa dụng
- 60 g đường
- 200 ml sữa tươi không đường
- 1 lòng đỏ trứng
- 25 g bơ
- Một nhúm muối nhỏ

Bánh mì sữa rất hợp với các chuyến tham quan, dã ngoại, picnic hay đi công tác. Đi mang theo những chiếc bánh đi xa, có thể làm vào từng khuôn giấy nhỏ.

1 Trộn lẫn bột mỳ, muối và đường. Nấu sôi sữa tươi. Đổ từ từ sữa vào hỗn hợp bột mỳ, vừa đổ vừa khuấy đều cho bột khỏi vón cục. Cho lòng đỏ trứng, đánh tan đều.

2 Cho hỗn hợp vào lò chịu nhiệt lò vi ba, đặt công suất 600 W, thời gian khoảng 1 phút 30 giây. Lấy ra khuấy đều. Tiếp tục đặt thêm 1 phút 30 giây nữa. Lấy ra cho bơ, trộn đều.

3 Cách cho nhân vào bánh

Sau khi bột đã được chia phần và nghỉ 10 - 15 phút, cán mỏng miếng bột và cho nhân kem trứng vào giữa, gói lại, dính các mép bột cho chặt, đặt lên khay, ủ lần 2 và nướng theo như hướng dẫn ở trang trước.

Với các con, ngoài việc món ăn vừa miệng, nếu có hình thức đáng yêu thì sẽ càng tạo nhiều hứng thú hơn. Tạo hình bột bánh mỳ cũng tương tự như chơi đất nặn. Chú thỏ có đôi tai dài, gấu thì tai tròn, còn nhân vật hoạt hình Totoro có cái bụng thật là to. Sau khi bánh chín, có thể dùng sô-cô-la nấu chảy để vẽ chi tiết mắt, mũi và các nét biểu cảm trên khuôn mặt. Hình bên là cách tạo hình bông hồng nhỏ.

5. Chương 5

Con vào bếp

Thế giới trẻ con thật có nhiều điều cha mẹ cần khám phá. Ngay cả cái việc tưởng như bình thường của mẹ là vào bếp nấu cơm hay làm bánh, vào tay bọn trẻ nó cũng nhuộm màu tươi tắn của trẻ thơ.

Mẹ vẫn cứ tưởng mình là người “dạy” con nhiều điều, hóa ra ngược lại, các con dạy mẹ không ít điều hay từ những việc hàng ngày. Cùng con học, cùng con chơi, mẹ học được tính kiên nhẫn.

Một trong những trải nghiệm của người mẹ là được nhìn thấy và cùng con khám phá sự vật xung quanh. Đó có thể là xem chúng nhìn, nếm, học, hay cảm nhận những điều làm con thích thú.

Điều kỳ lạ ở trẻ con, là chúng đôi khi chỉ thấy thích thú nhất khi chơi những thứ không phải đồ chơi! Một chiếc thùng giấy bỏ đi sẽ là ngôi nhà nhỏ chui ra chui vào, chơi mãi không chán, trong khi những món đồ chơi màu mè sắc sỡ chỉ được ngó ngang trong vài bữa. Đôi khi, những thứ đơn giản nhất - bao gồm nguyên liệu trong tủ bếp của mẹ - lại là những thứ các con hứng thú nhất.

Khi con còn nhỏ, chập chững tập đi, mỗi lần được hỏi: “Ai muốn chơi với gạo?” là sẽ có sự hưởng ứng tức thì. Vài chiếc cốc đồng, thìa và đĩa nhựa để con cầm nắm, đong qua đổ lại và chiếc khay nướng chứa gạo sẽ làm con say mê hàng giờ. Dàn phẳng những hạt gạo trên khay, con có thể dùng tay vẽ và xóa những hình thù tùy thích. Gạo con chơi xong được vun lại bằng chiếc chổi sạch, để lần sau bày ra chơi tiếp, hoặc cũng có thể vo sạch nấu thành một nồi cơm ngon lành cho bữa cơm sau.

Lớn một chút, có những lúc con ốm phải nghỉ học ở nhà, nằm mãi cũng chán và có vẻ bức bối. Mẹ giả vờ nhờ phụ giúp làm chiếc bánh để cả nhà cùng tráng miệng sau bữa tối. Quả trứng không được đập gọn gàng như người lớn mà vỏ trứng lẫn cả vào bột. Cấu kính ư? Chỉ làm con sợ và tủi thân (mặc dù mẹ nghĩ bụng giả mình làm thì xong từ lâu rồi!), thế là mẹ hỏi “Vỏ trứng chứa nhiều gì con nhỉ?” Con gái trả lời “Can xi ạ!”. “Bánh có vỏ trứng thì nhiều can xi tốt cho sức khỏe lắm nhỉ?” Con bèn lên, “Vâng, nhưng vỏ trứng không ăn được đâu”. “Không sao, để mẹ lấy nó ra rồi làm tiếp”. Giả như là mẹ của mọi khi, sẽ gắt um lên à xem, nhưng mẹ đang làm “mẹ ngoan”. Vì ngay cả khi con đang ốm cũng đã rất ngoan còn gì?

Làm mẹ đôi khi tự hỏi tại sao con mình kén ăn, hay e dè khi thử một món mới - trong khi đó lại không cho phép con “cảm nhận” về những thứ chúng được (hoặc buộc phải) ăn.

Mỗi cuối tuần hay những ngày nghỉ lễ, nếu không đi ra ngoài chơi mấy mẹ con lại rủ nhau vào bếp.

Bàn tay nhỏ tập cầm dao còn lóng ngóng vụng về nhưng mỗi chiếc bánh, mỗi món ăn các con góp sức làm ra đều thật đẹp, đẹp không phải vì nó hoàn mỹ mà vì con đã bỏ công sức và mẹ thấy trong đó sự vui thích bên cạnh những cố gắng.

Những chiếc bánh các con làm thường ít khi có hình dáng giống nhau về kích cỡ cũng như màu sắc, như cuộc sống muôn màu muôn vẻ. Nhưng những chiếc bánh đó với bố mẹ và nhất là với con thật đẹp, thật ngon.

Mùa hè, trong bếp của mẹ có gì?

Pudding Xoài

Thạch rau câu trái cây tươi

Mousse sô-cô-la dâu

Cheesecake

Kem va ni/ Kem cốt

Bánh quy bơ giòn

Choux à la crème

Bánh bông lan bơ

Bánh bông lan bơ chanh

Pancake

Doughnut

Bánh mỳ trái đào

Kẹo Turkish delight

Khoai lang chiên tẩm xi-rô

Mùa hè

Con đi học về, mồ hôi nhễ nhại xách cặp, xách bình nước vào nhà, vừa đi vừa thở. Đặt đồ dùng xuống thì ôi thôi, mẹ bỗng như gặp lại các nhân vật trong truyền thuyết Chiếc nỏ thần. Có điều, nàng My Châu đa tình rải lông ngỗng, còn con mẹ rải từ ngoài cửa vào trong phòng những ngọn cỏ lau, bông hoa dại và cả những bông hoa bồ công anh nữa.

Phải rồi, ngoài kia nắng chói chang, và cỏ dại trên đường đi từ trường về nhà nhiều lắm. Thật khó để không dừng lại hái về chơi. Con chạy trở ngược ra cửa, gom lại hết một nắm và nói “Con tặng mẹ!”. Mấy tiếng đi học thôi mà sao nhớ thế, quên mất phải mắng chuyện con gái lười thôi luộm thuộm. Còn chưa kịp hỏi hôm nay ở trường thế nào... Con rửa tay, lau mặt và xếp gọn đồ đạc xong xuôi, được mẹ đãi ly kem, như lời cảm ơn đã tặng chùm cỏ dại.

Mùa hè, vất vả nhất là người đứng bếp. Vì thế thực đơn hè cũng ít thấy các món xào hay nhiều năng lượng. Bữa cơm chính đôi khi chỉ là bát canh rau đay hái ngoài vườn nấu với tôm nõn hoặc cua đồng, có mấy quả cà muối nữa thì thật tuyệt. Tráng miệng cũng nhiều thạch - chè - kem, những món không thể thiếu trong mùa hè. Sau một ngày nắng nóng, vào buổi tối, cả nhà quây quần cùng nhau thưởng thức những bát chè mát lạnh hòa cùng tiếng cười giòn của lũ trẻ. Thật không gì vui bằng!

Pudding xoài

Xoài là loại trái cây có nhiều nhất vào mùa hè ở các nước nhiệt đới. Món được làm từ những trái xoài tươi, dành cho những ai yêu thích vị béo, mềm và rất thơm. Tùy theo loại xoài sử dụng, pudding có thể có màu vàng nhạt hoặc vàng cam

- 280 g xoài chín đã xay nhuyễn
- 100 ml kem tươi
- 5 ml nước cốt chanh
- 200 ml sữa tươi không đường
- 30 - 50 g đường tùy thuộc vào độ ngọt của xoài
- 8 g gelatin lá

Cho 4 - 6 phần

1 Xoài chín gọt vỏ, bỏ hạt. Cân đủ trọng lượng cần thiết, cắt nhỏ và dùng máy xay sinh tố xay nhuyễn. Cho nước cốt chanh và kem tươi, trộn đều.

2 Ngâm lá gelatin trong sữa tươi khoảng 10 – 15 phút ềm. Nấu trên bếp đến khi sữa ấm, gelatin tan hoàn toàn. Cho đường, khuấy đều. Tắt bếp. Để nguội.

3 Trộn hỗn hợp sữa gelatin và xoài. Đổ ra từng ly nhỏ và làm lạnh trong ngăn mát khoảng 2 giờ. Dùng lạnh.

Thạch rau câu trái cây tươi

Thạch rau câu trái cây tươi là món ăn mát trong dịp hè. Với các

nguyên liệu tươi, không những món tráng miệng này rất bắt mắt mà còn có lợi cho sức khỏe.

- Bột rau câu pha sẵn
- Nước
- Đường
- Trái cây theo mùa: cam, xoài, táo, nho, đào, v.v...
- Khuôn đổ rau câu

1 Chuẩn bị trái cây: Sử dụng những loại trái cây ít nước, có độ cứng. Tránh dùng những loại như dưa hấu. Gọt vỏ, cắt thành miếng nhỏ. Với cam và quýt, cần bóc lớp vỏ màng của từng múi. Xếp trái cây vào khuôn, lượng trái cây không quá 1/3 khuôn.

2 Làm theo hướng dẫn trên bao bì của từng loại rau câu. Với những loại bột rau câu đã có sẵn đường thì không cần phải thêm đường. Với những loại bột không có đường, chúng mình có thể tùy theo khẩu vị để gia giảm cho vừa miệng. Trộn đều đường với bột rau câu trước khi cho vào nước sẽ khiến rau câu tan đều hơn, không bị vón cục. Nấu trên bếp cho đến khi bột tan hết. Tắt bếp, khuấy đều khoảng vài phút cho nguội bớt.

3 Đổ hỗn hợp vào khuôn đã xếp sẵn trái cây, để trong ngăn mát tủ lạnh vài giờ cho thạch đông lại.

4 Lấy thạch rau câu ra khỏi khuôn, dùng lạnh.

Mousse sô-cô-la dâu

Vào mùa hè, những chiếc bánh mousse có vị ngọt mát thường được ưa chuộng vì dễ ăn. Vị ngọt của sô-cô-la và vị chua nhẹ của dâu tây đan xen nhau tạo cảm giác ngon miệng.

PHẦN ĐỂ BÁNH GA-TÔ

- 2 trứng
- 60 g đường
- 60 g bột mỳ đa dụng

PHẦN MOUSSE

- 60 ml sữa tươi không đường
- 60 g sô-cô-la trắng
- 4 g gelatin (dạng lá)
- 1 lòng trắng trứng
- 10 g đường
- 120 ml kem tươi
- Các nguyên liệu khác: Dâu tươi, đường bột

Cho một bánh hình vuông, chữ nhật hoặc trái tim có kích thước 20x20 cm, có thể làm vào từng khuôn nhỏ

Phần để bánh

1 Làm theo hướng dẫn trộn bột bánh ga-tô. Đổ bột vào khay nướng đã lót giấy nến. Nướng 8 - 10 phút trong lò nướng đã được làm nóng ở nhiệt độ 200°C

2 Khi bánh vàng mặt và nở đều, nhấc ra khỏi khuôn, để nguội. Dùng mousse ring cắt bánh. Mỗi chiếc bánh mousse sẽ được ghép lại từ 2 miếng bánh, 1 miếng làm phần đáy và 1 miếng phủ trên mặt

Phần moosse

3 Cho sữa tươi và sô-cô-la trắng thái nhỏ vào tô chịu nhiệt lò vi ba. Hâm nóng vài chục giây đến khi hỗn hợp gần sôi. Khuấy đều để sô-cô-la tan chảy hết.

4 Ngâm lá gelatin trong nước lạnh khoảng 5 - 7 phút ềm. Lưu ý không ngâm trong nước ấm hay nóng, gelatin sẽ tan chảy ở nhiệt độ cao. Sau khi đã mềm, bóp nhẹ lá gelatin cho ra hết nước. Cho lá gelatin vào hỗn hợp sô-cô-la và sữa, khuấy nhẹ cho tan.

5 Nấu cách thủy lòng trắng trứng đến khi đạt nhiệt độ 65 - 70°C. Đánh bông lòng trắng trứng với 10 g đường đến khi nhấc que đánh trứng lên, đầu que có hình chóp nhọn, không chảy. Trộn phần sô-cô-la với lòng trắng trứng đã đánh bông.

6 Đánh bông kem tươi. Trộn hỗn hợp sô-cô-la với kem tươi đã đánh bông. Cho hỗn hợp mousse đã trộn xong vào túi bắt bông kem.

Ráp bánh

7 Rửa sạch dầu, để ráo nước, cắt bỏ cuống. Dùng mousse ring, xếp một lớp bánh vào đáy khuôn. Xếp dâu xung quanh thành bánh và giữa bánh, để khoảng cách đều nhau.

8 Phun hỗn hợp mousse vào các khoảng trống, láng cho phẳng. Đặt lớp bánh thứ hai lên bề mặt mousse.

9 Đặt bánh vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 2 - 3 giờ cho đến khi lớp mousse đông cứng lại. Nhấc mousse ring. Cắt một dải ni-lông dài hoặc dùng cake film bọc xung quanh thành bánh. Trước khi dùng, rắc đường bột trang trí lên bề mặt bánh. Có thể xếp thêm trái cây tươi hoặc sô-cô-la lên mặt bánh. Dùng lạnh.

6. Chương 6

Cheesecake

Ngược thời gian trở về Hy Lạp cổ đại, cheesecake đã là một món ăn rất phổ biến. Từ trước Công nguyên, thầy thuốc người Hy Lạp Aegimus đã viết cuốn sách đầu tiên về nghệ thuật làm cheesecake. Là một loại bánh giàu chất béo, cheesecake được làm từ nguyên liệu chính là pho mát kem (creamcheese), tuy nhiên, có những vùng sử dụng ricotta hoặc quark cheese.

ĐỂ

- 80 g bánh quy (có thể dùng bánh quy bơ hoặc bánh quy sô-cô-la)
- 35 g đường
- 10 g bơ
- Một chút muối

BÁNH

- 500 g creamcheese
- 2 trứng
- 1 lòng đỏ trứng
- 75 g đường
- 10 g bột mỳ đa dụng

- 40 ml kem tươi
- 5 ml va ni
- Một chút muối

Cho bánh tròn đường kính 20 - 22 cm

1 Creamcheese để ra ngoài tủ lạnh khoảng 1 - 2 giờ ềm. Bóp vụn bánh bích quy, trộn đều vụn bánh với đường và bơ đã đun chảy. Dàn đều xuống đáy của khuôn.

2 Dùng máy đánh creamcheese với trứng và lòng đỏ trứng. Bỏ đường vào và đánh tiếp đến khi đường tan, hỗn hợp trở nên mịn. Cho muối, kem tươi, bột mỳ và va ni, đánh thêm một lúc nữa cho đồng nhất. Đổ hỗn hợp vào khuôn.

3 Làm nóng lò nhiệt độ 200°C. Trong lò nướng, đặt một khay nước đầy một nửa. Sau khi nhiệt độ trong lò đã lên đến 200°C, đặt khuôn bánh vào khay nước và bắt đầu nướng.

4 Khoảng 20 phút sau, giảm nhiệt độ còn 100°C, nướng tiếp 60 phút. Nếu muốn mặt bánh màu vàng nhạt thì có thể đẩy lên bánh một tờ giấy nhôm bọc thực phẩm. Để có độ chua tự nhiên: sau khi tắt bếp, mở hé cửa lò cho đến khi bánh nguội.

5 Lấy bánh ra đĩa, bọc màng ni-lông gói thực phẩm và cho vào ngăn mát hoặc ngăn đá. Nên làm trước 1 ngày, để qua đêm trong tủ lạnh, như vậy khi dùng sẽ ngon hơn.

6 Bày trên mặt bánh trái cây tùy thích để trang trí.

Ngày của Mẹ

Chủ nhật thứ hai của tháng Năm là Ngày của Mẹ (mẹ thì lại cứ mặc nhiên nghĩ ngày nào mà chẳng là ngày của mẹ khi các con ngoan). Hai đứa chuẩn bị quà ẹ, rất tiếc là không chơi trò “bí mật” với mẹ được như khi chúng làm quà cho bố bởi cứ phải mượn đồ của mẹ để làm, hỏi mẹ cái này cái kia...

Đứa thì hái ẹ bó hoa dại từ hôm trước. Hôm qua lại mang vào nhà bông poppy. Nhưng hoa dại tàn nhanh quá dấu rất đẹp, đẹp một cách giản dị. Đứa thì làm thiệp tặng mẹ. Điều đặc biệt lần này là con đã viết chữ N đúng chiều (ít ra là đúng những một nửa). Một ngày Chủ nhật trôi qua yên bình. Ngó lên thấy bầu trời hôm nay hơi nhiều mây. Mặc kệ, chúng mình ở nhà ôm nhau.

Nhân Ngày của Mẹ, kể lại chuyện hằng ngày giữa mấy mẹ con. Tranh Chuối, nhưng chẳng phải chuyện về trẻ con nhà mình tranh nhau ăn chuối...

Có những đứa trẻ không hề thích loại trái cây này, trong đó có trẻ con nhà mình. Chúng trốn mỗi lúc nhìn ra nguy cơ bị mẹ bắt ăn chuối. Những quả chuối trứng cuốc có vết thâm đen thì càng không bao giờ được bọn trẻ “chiếu cố”. Mẹ phải giải quyết từng vấn đề một. Trước tiên là việc ăn chuối vừa chín tới. Hai đứa thích vẽ, vẽ mọi lúc mọi nơi. Mẹ liền bày ra một trò. Ảo thuật. Giờ một quả chuối chín vàng đẹp để nhả nhụi trước mặt hai đứa rồi nhờ một trong hai chị em cầm giúp vài phút, nhớ là phải cầm trên tay không được rời. Một lúc sau nhìn lại, trên quả chuối có vẽ hình, và cả chữ. Thật là kỳ lạ, nhìn nét mặt chúng thì biết. Rõ ràng là khi mình cầm, quả chuối không có hình vẽ nào, giờ lại có. Mẹ đã nói rồi, chúng mình đang chơi trò ảo thuật mà!

Như mọi màn ảo thuật khác, chúng lập tức đòi biết bí mật đằng sau. Rồi nhé, một cái tằm và một quả chuối, thế là đủ đồ nghề vẽ tranh chuối. Do có nhựa, những nét vẽ ban đầu sẽ mờ, sau dần thâm đen và hiện lên rõ nét. Từ đó trở đi, mỗi lần ăn chuối không phải nịnh nọt hò hét gì cả. Các con chỉ cần đi lấy tằm, vẽ lên bao nhiêu quả chuối thì ăn bấy nhiêu nhé! Miệt mài vẽ và miệt mài ăn, trong khi mẹ chỉ tốn vài cái tằm.

Đến vấn đề thứ hai là việc chuối chín trứng cuốc. Chuối chín như thì đến mẹ cũng chẳng ưa. Nên đã có món muffin chuối tự tay con làm lấy. Tự mình làm thì phải ngon rồi, lại còn được nghe “sự tích” tại sao những quả chuối trên bàn lại có nhiều vết thâm đen. Mẹ hỏi, khi các con bắt cần té ngã hay va vào đâu đó, trên người se hiện lên vết gì? Thâm tím, “đen xì”. Rồi! Những quả chuối có vết đen là do không yêu thương nhau. Khi cả nhà đi ngủ, các bạn í đánh nhau. Mà khi đánh nhau thì cả hai bên đều bị đau cả. (“Lúc hai

chị em đánh nhau có thể không?”. Tất nhiên là chúng gật gù “Có có.”) Nếu anh chị em mà đánh nhau thì đương nhiên là bị phạt rồi. Mẹ phạt mấy quả chuối bằng cách cho vào làm bánh! Các con cười hi hi ha ha.

Vậy là bỗng dưng đối với các con, chuối trở thành một món ngon, ít ra chẳng đến nỗi phải lẩn tránh và bánh muffin chuối cũng ngon thế. Món ăn sẽ thêm ngon khi nó mang một ý nghĩa nào đó.

Hôm nay là Ngày của Mẹ. Chúc tất cả những ai đã, đang và sẽ được làm mẹ một ngày thật ý nghĩa!

Kem va ni

Một trong những thú vui của mùa hè là ăn kem dẫu nó không được chỉ định riêng cho

mùa hè. Những ly kem mát lạnh giữa ngày hè nóng nực như có ma lực lôi cuốn tất cả mọi người lũ trẻ đến già.

KEM VA NI

- 1 quả va ni, bổ đôi cạo lấy hạt, hoặc 5 ml tinh chất va ni
- 4 lòng đỏ trứng
- 60 g đường
- 200 ml sữa tươi không đường
- 150 ml kem tươi
- Một chút muối

Cho khoảng 4 - 6 phần

KEM VA NI-OREO

- 1 công thức kem va ni
- 5-6 cặp bánh quy Oreo bẻ vụn

1 Đánh trứng với đường thật kỹ cho đến khi ngả màu vàng chanh.

2 Nấu sôi sữa (cùng hạt va ni nếu dùng quả va ni) rồi đổ từ từ vào hỗn hợp trên, vừa đổ vừa khuấy đều tay. Nấu khoảng 2 phút, vừa nấu vừa khuấy nhanh tay.

3 Nhấc ra khỏi bếp, đổ vào một chiếc tô to. Cho muối và tinh chất va ni, kem tươi vào khuấy đều. Cho vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 2 - 3 giờ cho nguội và đạt nhiệt độ khoảng 10°C.

4 Đổ hỗn hợp vào máy làm kem, thao tác theo hướng dẫn kèm theo máy. Sau khi kem đã bông xốp, cho vào hộp kín, bảo quản đông lạnh.

Lưu ý: Sữa khi nấu sẽ rất dễ trào nên để lửa vừa, thỉnh thoảng khuấy nhẹ. Hỗn hợp trứng đường sữa dễ bị “chín” tạo ra những lợn cợn nên khi nấu cần khuấy nhanh tay, và nấu lửa nhỏ đến vừa. Lửa lớn quá dễ bị hỏng hỗn hợp.

Nếu không có máy làm kem, sau khi làm nguội trong ngăn mát thì đưa lên ngăn đông lạnh. Cứ mỗi tiếng lại khuấy 1 lần. Làm thủ công sẽ ra thành phẩm không được mịn mượt lắm nhưng hương vị thì vẫn rất ngon.

Kem va ni-Oreo

Cách làm như kem va ni. Ở 10 phút cuối cùng khi kem đang quay trong máy, từ từ đổ vụn bánh quy Oreo vào hỗn hợp.

Nếu làm bằng phương pháp thủ công, trộn Oreo trước lần khuấy cu

Kem cốt

Giữa bao nhiêu hương vị của kem ngày nay, nhiều người vẫn nhớ về kem cốt như một thức quà đã thưởng thức từ thuở bé thơ. Vị cốt thơm gợi về chôn đông quê đầy hoài niệm, lại khiến người ta man mác nhớ mùa thu.

- 2 lòng đỏ trứng
- 60 g đường
- Một chút muối
- 200 ml sữa tươi không đường
- 150 ml kem tươi
- 5 ml va ni
- 7 lá nếp (lá dứa)
- 100 g cốt tươi hoặc 50 g cốt khô

1 Cốt ngâm mềm, chia 2 phần. Một phần cho vào máy xay sinh tố xay với sữa tươi. Phần còn lại để nguyên hạt.

2 Lá nếp (lá dứa) rửa sạch, thái nhỏ, xay với chút nước rồi vắt lấy nước cốt.

3 Trứng đánh với đường thật kỹ cho đến khi ngả màu vàng chanh.

4 Nấu sôi sữa, cốt xay cùng với nước lá dứa rồi đổ từ từ vào hỗn hợp trứng đường, vừa đổ vừa khuấy. Dùng lửa nhỏ, nấu khoảng 2 phút, vừa nấu vừa khuấy. Tắt bếp, uối, va ni vào khuấy đều. Để thật nguội rồi cho cốt nguyên hạt (đã ngâm mềm) và kem tươi, khuấy đều. Làm lạnh trong ngăn mát tủ lạnh khoảng 1 - 2 giờ.

5 Lấy hỗn hợp khỏi ngăn mát. Thao tác giống hướng dẫn ở bài Kem va ni. Để làm kem que: đổ hỗn hợp được làm lạnh (bước 4) vào khuôn kem que và đưa vào ngăn đông lạnh vài giờ.

border="0" width="656" height="904" recindex="00027" v:shapes="_x0000_i1039">

Ngày của Cha

Nếu như tháng Năm có ngày vinh danh các bà mẹ thì đến tháng Sáu, lại có ngày dành cho những ông bố.

Tạo hóa làm ra bàn tay Mẹ đủ ấm để xoa dịu những nỗi đau, nấu những bữa ăn ngon, đan những chiếc áo ấm trong khi cũng là tạo hóa làm ra bàn tay của Cha đủ cứng rắn để bồng con đi suốt chặng đường dài, giữ cho những chiếc xe đạp được thăng bằng khi con tập đi xe. Nếu như Mẹ có sự âu yếm, vỗ về những khi con vấp ngã, thì Cha lại có sự nghiêm khắc cần thiết cảnh báo trước khi con chuẩn bị phạm sai lầm. Những đứa con sẽ cảm thấy hạnh phúc nhất trên đời nếu như có một Người Mẹ dịu dàng và Người Cha mạnh mẽ. Bởi dù hai tính cách khác nhau nhưng trong trái tim của cả Cha lẫn Mẹ đều đầy ắp tình yêu thương. Mẹ lo lắng đến việc làm sao để yêu thương và hạnh phúc, còn Cha thì lại nghĩ cách dạy con làm sao để vấp ngã ít bị đau nhất.

Bọn trẻ trốn ở một phòng riêng, dặn mẹ: “Đừng để bố sang xem bọn con làm gì nhé, phải bí mật!” và âm thầm chuẩn bị quà. Phòng bên này, bố hỏi: “Chúng nó đang làm gì bên kia ấy nhỉ?”. Mẹ trả lời: “Một bí mật rất là lớn!”. Bố nhún vai lắc đầu, và rồi bất ngờ khi các con đưa ra tấm thiệp chúc mừng Ngày của Cha, một tấm cắt hình chiếc kem ốc quế, một chiếc có hình cây vọt cầu lông với lời nhắn: “Cảm ơn Bố. Chúc mừng Ngày của Cha!”

Bánh quy bơ giòn

Những chiếc bánh giòn tan, thơm mùi bơ luôn hấp dẫn tất cả mọi người, đặc biệt là

những ai có “cơ hội” được ngắm nhìn và ngửi hương thơm của bột, đường, bơ từ khi chiếc bánh dần ngả vàng trong lò nướng. Công thức bánh này gợi nhớ một loại bánh quy bơ nổi tiếng của Pháp. Tin chắc rằng, trong căn bếp ấm cúng của nhà mình, những chiếc bánh quy bơ giòn tự tay mẹ làm cũng sẽ nổi tiếng không kém!

- 100 g bơ để mềm
- 120 g đường

- 2 lòng đỏ trứng
- Một nhúm muối
- 300 g bột mỳ đa dụng
- 50 g bột năng
- 1 g baking soda
- 1 g bột nở
- 90 ml sữa tươi không đường

1 Đánh bông trứng bơ với đường. Cho lòng đỏ trứng và muối, đánh tan đều.

2 Trộn đều bột mỳ, bột năng, baking soda và bột nở, rây qua rây. Cho từ từ 1/3 số bột và khoảng 1/3 lượng sữa tươi vào hỗn hợp bơ đường. Dùng máy đánh từ từ sao cho bột và sữa vừa tan. Cho tiếp 1/3 bột và 1/3 sữa, tiếp tục đánh đến khi hết bột và sữa.

3 Lấy một miếng ni-lông sạch hoặc tờ giấy nến, đổ bột ra và dàn thành hình chữ nhật. Gói kín bột, để vào ngăn mát tủ lạnh vài giờ cho đến khi bột cứng lại nhưng có thể dễ dàng cắt được. Lưu ý: bột rất dính tay.

4 Lấy 2 tờ giấy nến hoặc 2 tấm baking mat, đặt bột vào giữa, cán thật mỏng (khoảng hơn 1 mm). Cho cả khay bột vào ngăn mát của tủ lạnh trong khoảng 1 giờ, dùng dao cắt răng cưa có viền lượn sóng cắt thành hình chữ nhật. Ngoài ra có thể dùng khuôn cắt cookie có viền. Dùng nĩa xăm lỗ trên bề mặt từng chiếc bánh.

5 Làm nóng lò ở nhiệt độ 165°C, nướng 12 phút. Khi bánh chín, lấy ra xếp lên giá có rãnh, để nguội. Trữ bánh trong hộp kín để giữ độ giòn.

Yêu cầu: cấu trúc bên trong bánh nở xốp nhẹ và bánh có độ giòn tan.

Choux à la crème

Choux à la crème (bánh su kem) là một loại bánh quen thuộc với người Việt Nam, có xuất xứ từ nước Pháp. Món bánh trắng mịn được dùng lạnh, nhân kem trứng hoặc kem sữa tươi.

VỎ BÁNH

- 240 ml nước
- 100 g bơ
- 125 g bột mỳ đa dụng
- 4 trứng
- Một chút muối

NHÂN KEM SỮA TƯƠI

- 300 ml kem tươi
- 30 g đường + một nhúm muối

NHÂN KEM TRỨNG

- 500 ml sữa tươi không đường
- 100 g đường
- 6 lòng đỏ trứng
- 75 g bột mỳ đa dụng
- 100 ml kem tươi (nếu không có, thay thế bằng 100 ml sữa tươi)
- Một chút vani, muối

Cho khoảng 40 - 50 chiếc bánh cỡ vừa

Vỏ bánh

1 Nấu sôi nước, bơ, muối. Cho bột vào cùng lúc khi nước sôi. Dùng thìa gỗ cán dài khuấy nhanh tay khoảng 1 - 2 phút cho đến khi khối bột không dính vào thành và đáy nồi, có thể dùng thìa gỗ vo lại thành một khối được.

2 Nhấc nồi khỏi bếp, để khoảng 5 phút cho nguội bớt. Cho từng quả trứng khuấy đều. Hỗn hợp sau khi cho trứng sẽ rất bóng mượt và mịn.

3 Lót giấy nến hoặc baking mat lên khay nướng. Cho hỗn hợp bột vào túi bóp kem gắn đui sò hoặc đui sao để bắt bánh. Có thể dùng 2 chiếc thìa múc bột đặt lên khay. Nướng ở 220°C trong 25 - 30 phút tùy cỡ bánh.

Nhân kem sữa tươi

Kem sữa tươi để trong ngăn đá khoảng 5 phút. Dùng máy đánh trứng vừa đánh vừa cho đường và muối đến khi kem bông cứng. Dùng túi bắt bông kem gắn đầu đui tròn trơn để bơm kem vào khi bánh đã thật nguội.

Nhân kem trứng

Cho tất cả nguyên liệu (trừ va ni) vào xoong và khuấy đều. Nấu nhỏ lửa, vừa nấu vừa khuấy cho khối vón cục. Khi bột chín, cho vani và khuấy đều. Đổ ra tô lớn, lấy màng ni-lông bọc thực phẩm đậy kín. Khi nhân nguội bớt, cho vào tủ lạnh làm lạnh. Vỏ choux thật nguội mới bơm kem vào bánh.

Choux hình thiên nga

Thân mình thiên nga chính là những chiếc choux bóp theo hình viên sò với cái đuôi hơi vênh. Đầu và cổ là hình số 2, nếu phân biệt phần cổ và mỏ rõ ràng thì sẽ càng sinh động.

1 Tạo hình thân mình thiên nga

Dùng túi bóp kem và đui sò loại lớn (đường kính khoảng 1 cm) bóp bột theo hình, đầu to, thuôn dần về phía sau, dài khoảng 3 - 4cm. Kết thúc đến phần đuôi, nhấc đui lên tạo đầu chóp hơi vênh. Trên một khay bánh, có thể bắt nhiều hình dạng choux nhưng cần đảm bảo kích cỡ tương đương nhau.

Cho vào lò nướng đã làm nóng 220°C và nướng trong 20 - 30 phút tùy kích cỡ bánh. “Thân thiên nga” sau khi nướng có hình giống “quả su su”.

2 Làm phần đầu và cổ

Chuẩn bị thêm một đui tròn trơn loại đầu đường kính 0,2 cm - cũng có thể lấy một túi ni-lông và cắt đầu tạo lỗ nhỏ vừa đủ để vẽ cổ và đầu thiên nga.

Nếu chưa quen, có thể vẽ dây số 2 ra giấy bằng bút chì. Nhờ con viết giúp những dây số 2 cao khoảng 3 - 4 cm trên tờ giấy A4. Các dây số này cách nhau khoảng 1 - 2 cm. Đặt tờ giấy vừa viết dưới giấy nến để làm “mẫu”, sau đó chỉ cần dùng bột “tô” theo là được.

Vẽ phần đầu của thiên nga trước, sau đó vẽ tiếp phần cổ. Đừng quên vẽ “chân” của số 2 để sau khi nướng có thể gắn phần cổ vào với phần mình.

Nướng cổ chỉ mất khoảng 4-5 phút, nên nướng riêng so với phần mình bánh, tránh việc phải mở lò trong khi đang nướng phần mình chưa xong.

3 Tạo thành hình thiên nga

Cắt phần trên “quả su su” - mình thiên nga đã nướng xong (khoảng 1/3 trên), nhớ chừa lại phần đuôi nhọn. Sau đó, cắt đôi phần trên để tạo thành 2 chiếc cánh. Dùng mũi kéo hoặc mũi dao chọc một lỗ ở phần mình thiên nga và cái chân của “số 2” (tức là phần cổ) vào.

Phun nhân vào phần mình và xếp hai cánh lên trên.

7. Chương 7

Sữa chua

Sữa chua, hay còn gọi là da-ua (yaourt), là sản phẩm được làm từ sữa động vật (sữa bò, sữa dê. Thậm chí sữa lạc đã ở những vùng nuôi lạc đà). Sữa được lên men tạo độ chua thành một món ăn không những ngon miệng mà còn cung cấp nhiều chất dinh dưỡng, thích hợp ọi lứa tuổi.

- 1000 ml sữa tươi không đường (sữa bò hoặc sữa dê)
- 1/2 lon sữa đặc có đường (tùy khẩu vị về độ ngọt, có thể dùng ít hoặc nhiều hơn)
- 80 - 100 ml sữa chua để làm men cái
- Một nhúm muối nhỏ
- Một chút tinh chất va ni (tùy thích)

Cho 10 hũ sữa chua dung tích 125 ml

1 Lọ/ hũ rửa sạch, có thể cho vào nồi luộc để tiệt trùng. Úp ngược cho khô.

2 Hòa tan sữa đặc với sữa tươi. Nêm vừa độ ngọt. Cho chút muối và va ni khuấy đều. Cho sữa lên bếp nấu đến khoảng 40°C.

3 Đổ hộp sữa chua vào sữa ấm. Khuấy đều. Rót ra lọ/ hũ.

Nếu có lò nướng

4 Xếp các lọ/ hũ sữa vào khay nướng. Vặn lò 100°C khoảng 5 phút. Đặt khay sữa chua vào.

5 Đun sôi chút nước pha với nước lạnh thành nước nóng già (khoảng 50°C). Đổ nước đầy khay nướng. Đóng cửa lò nướng, ủ trong 6 - 8 giờ. Cứ cách 2 - 3 giờ lại vặn lò 100°C khoảng 3 - 4 phút cho nhiệt độ ủ tăng, men dễ hoạt động.

6 Khi sữa chua đông và đủ độ chua, lấy ra khỏi lò, cho vào ngăn mát tủ lạnh.

Nếu không có lò nướng

7 Xếp các lọ/ hũ sữa vào thùng xốp hoặc một chiếc nồi lớn.

8 Pha nước ấm khoảng 50°C và đổ ngập đến 1/2 ly sữa. Đậy nắp thùng xốp hoặc nồi, để khoảng 8 giờ hoặc qua đêm nếu làm từ tối. Nếu dùng nồi kim loại để ủ cần lưu ý canh chừng khi nào nước nguội bớt thì thêm một chút nước nóng để nhiệt độ nước ủ đạt yêu cầu en hoạt động gây chua.

Có thể thêm trái cây cắt nhỏ để làm sữa chua vị trái cây tùy thích.

Bánh bông lan bơ

Với những nguyên liệu cơ bản bơ, đường, trứng, bột, thêm một số nguyên liệu tạo hương vị (như va ni) và độ mềm (như sữa tươi, nước trái cây), bánh bông lan bơ quen thuộc và dễ ăn với mọi thành viên trong gia đình. Bánh nở nhờ thành phần bột nở và cảm giác “nặng” hơn các loại bánh ga-tô kem thông thường. Thích hợp dùng kèm trà, cà phê hoặc dùng trong bữa sáng với sữa tươi và trái cây.

- 120 g bơ để mềm
- 175 g đường
- 3 trứng
- 175 g bột mỳ SRF (self-rising flour) hoặc 170 g bột mỳ đa dụng + 5 g bột nở
- 120 ml sữa tươi không đường
- 1/2 thìa cà phê nước cốt chanh
- Một chút va ni

- Một chút muối

Cho một khuôn bundt có đường kính 20 cm, khuôn 6 chiếc loại vừa hay từng chiếc bánh cupcake nhỏ

1 Chuẩn bị khuôn: Với khuôn cupcake nhỏ thì dùng cake liner. Với khuôn bundt (loại khuôn có trụ ở giữa) hoặc khuôn nhiều chi tiết thì chống dính bằng cách quét bơ vào lòng khuôn, rắc bột bám một lớp mỏng, gỡ bỏ bột thừa.

2 Sữa và nước cốt chanh khuấy đều. Để nghỉ khoảng 15 phút. Trộn đều bột, muối và bột nở (nếu dùng bột mỳ đa dụng). Làm nóng lò nhiệt độ 165°C.

3 Dùng máy đánh trứng đánh bơ và đường đến khi đường tan, bơ chuyển sang màu trắng ngà. Thêm từng quả trứng, đánh đều. Cho vani và đánh tiếp.

4 Cho khoảng 1/3 lượng bột vào hỗn hợp, đánh cho đồng nhất. Cho khoảng 1/3 lượng sữa và tiếp tục trộn đều bằng máy. Lặp lại cho đến khi hết bột và sữa

5 Đổ hỗn hợp vào khuôn đã chuẩn bị. Lưu ý không đổ bột quá 2/3 chiều cao của khuôn. Với những loại khuôn nhiều chi tiết, có thể đổ bột cao đến khoảng 3/4 khuôn.

6 Nướng bánh trong lò đã được làm nóng, thời gian khoảng 50 phút ột chiếc bánh lớn, hoặc 40 phút cho những chiếc bánh nhỏ hơn.

7 Khi bánh chín, lấy ra khỏi lò. Úp ngược bánh lên khay có rãnh để bánh nguội dần.

Bánh bông lan bơ chanh

Chỉ một chút biến tấu với công thức bánh bông lan cổ điển trên, ta sẽ có những chiếc bánhbông lan thơm hương vị ngai ngái của chanh vàng (có thể thay bằng chanh xanh).

- 350 g bơ để mềm
- 330 g đường
- 6 trứng
- 350 g bột mỳ đa dụng
- 3 g bột nở
- 240 ml sữa tươi không đường
- Vỏ chanh vàng nạo nhuyễn (1 quả)
- 5 ml tinh chất chanh
- Một nhúm muối

XI RÔ

- 70 g đường
- 60 ml nước cốt chanh vàng

Cho một khuôn bánh có đường kính khoảng 20 - 22 cm hoặc 14 - 16 chiếc bánh nhỏ

1 Dùng khuôn kim loại, thoa một lớp bơ lạnh, rắc bột cho bám đều khắp lòng khuôn, gỡ bỏ bột thừa.

2 Trộn đều bột mỳ, bột nở và muối

3 Đánh bơ và 330 g đường cho đến khi hỗn hợp có màu ngà vàng. Cho từng quả trứng, đánh đều. Giảm tốc độ máy đánh trứng.

4 Chia bột làm 4 phần, chia sữa làm 3 phần. Cho từ từ bột vào hỗn hợp bơ đường trứng. Cho sữa đánh đều. Tiếp tục cho bột, đánh tiếp. Cho sữa. Cứ như vậy, sau cùng, cho phần bột còn lại trộn thật đều bằng máy. Cho vỏ chanh nạo nhuyễn và tinh chất chanh.

5 Làm nóng lò ở 175°C. Đổ bột vào khuôn. Lưu ý không đổ bột cao quá 2/3 chiều cao khuôn. Nướng 60 - 75 phút tùy theo độ dày và chiều cao của bánh. Ví dụ, nướng trong khuôn bundt đường kính 22 cm, bột cao 5 - 7 cm thì bánh sẽ vừa chín trong khoảng 50 phút. Nhưng nếu khuôn lớn hơn, bánh cao hơn thì thời gian sẽ dài hơn. Khuôn cupcake từng chiếc nhỏ sẽ chín trong thời gian 35 - 40 phút.

6 Trong khi nướng bánh, chuẩn bị phần xi-rô (syrup): cho 70 g đường còn lại và nước cốt chanh vào xoong nhỏ. Đặt lên bếp nấu, khuấy đều đến khi đường tan hết.

7 Khi bánh chín, lập tức lấy ra khỏi khuôn, dùng chổi nhúng vào hỗn hợp xi-rô và quét lên bánh.

Ngày Gia Đình

Mỗi buổi con tan học, bước chân vào đến nhà, đón con bao giờ cũng là câu hỏi quen thuộc của mẹ: “

Hôm nay ở trường có gì vui? ” Đôi khi con hào hứng kể ngay, cũng có khi mệt quá, “Mẹ cho con nghỉ tí đã”... Nếu “nghỉ tí đã” thì hai mẹ con sẽ nói về những chuyện đó trong lúc con uống nước hoặc ăn tạm mấy món lót dạ trước bữa chiều.

Đầu năm học, con và các bạn khối lớp Hai mỗi người trồng một cây cà chua. Giờ đã ra quả chín. Thế là gần đây cây cà chua được quan tâm lắm, nhất là những hôm có đến hai giờ các con ra vườn trường chăm sóc và vẽ hoặc mô tả từng bước phát triển của cây.

Đầu tuần, mẹ đến trường con họp phụ huynh và dự giờ kiêm luôn nghe nhạc hội do các con biểu diễn. Lớp học thật sinh động với bao tranh màu nước treo trên tường cuối lớp. Từng ấy bức tranh, từng ấy tác phẩm đẹp thể hiện tâm hồn, suy nghĩ của các con, nhưng đằng sau đó là từng ấy bộ quần áo, giày, mũ lấm lem màu nước. Các con vui trên lớp, các mẹ ở nhà chuẩn bị tinh thần giặt đồ. Các cô giáo vất vả hướng dẫn. Đây là bức tranh toàn cảnh.

Đứng ngoài hành lang theo dõi cô trò dạy nhau học. Trời nóng nhưng hành lang sàn gỗ thoáng mát vì ở trên tầng hai. Sàn sạch bóng. Sát tường có mấy giá sắt và kệ đựng đồ của các con. Chiếc giá phơi khăn lau luôn thu hút mẹ. Những chiếc khăn đó là để các con tự lau bàn ghế và sàn phòng học, hành lang, cửa sổ, cửa ra vào của lớp. Chiếc bồn inox dài có 4 - 5 vòi nước được đặt ngay trước lớp, tiện rửa tay, giặt khăn.

Mỗi lần đến thăm trường, dự một số giờ giảng hay tham gia hoạt động nào đó, mẹ lại thu được những mảnh ghép. Dù nhỏ dù lớn, dù tích cực hay đôi khi thoáng chút tiêu cực, nó cũng ẹ một bức tranh gần như toàn cảnh về cuộc sống, sự phát triển của con, để biết rằng mình cần cùng con điều chỉnh những gì...

Có lẽ, với các bà mẹ, Ngày Gia đình là ngày đáng nhớ, đáng chúc mừng nhất trong các ngày lễ, sau Tết Nguyên Đán. Cũng mừng là những năm gần đây Việt Nam có một ngày gọi là Ngày Gia đình Việt Nam. Khi các cặp đôi đám cưới rồi cũng phải thành một gia đình với những đứa trẻ... thì ngày dành riêng cho gia đình là một ngày nên có và đáng được quan tâm.

Con gái dùng bút viết lên vải của chị để vẽ tặng mẹ bức tranh chủ đề Mùa Đông khi thấy “mẹ sắp hết pin” giữa thời tiết nóng. Ước gì ngay lúc này được đứng dưới trời tuyết.

Hai mươi tám tháng Sáu. Vài năm gần đây, năm nào cũng có một chiếc bánh để chúc mừng.

Còn năm nay...

Ngày Gia đình Việt Nam trôi qua, chiếc bánh quy “khổng lồ” cũng đã được từng người trong nhà thưởng thức hết, nhưng có lẽ các con sẽ nhớ vì sao chiếc bánh tròn bị mẹ cắt ra từng miếng nhỏ. Không chỉ để hai đứa chơi trò ghép hình, mà con có thể hiểu thêm rằng cuộc sống là những mảnh ghép nhỏ. Gia đình cũng vậy. Những mảnh ghép có thể là cảm xúc yêu thương hay vui buồn hờn giận, nhưng đó là sự muôn màu của cuộc sống. Có những cảm giác ấy, hạnh phúc gặt hái được mới tròn đầy ý nghĩa.

Pancake

Pancake là một món bánh đặc biệt có thể dùng làm bữa sáng, thậm chí thành món tráng miệng. Cũng như choux, pancake có khi được làm thành vị mặn hoặc ngọt tùy theo sở thích.

- 190 g bột mỳ đa dụng

- 5 g bột nở

- 5 g muối
- 10 g đường
- 300 ml sữa tươi không đường
- 1 trứng
- 50 g bơ
- Một chút va ni
- Bột mỳ trộn đều với bột nở.

1 Sữa tươi và bơ cho vào nồi, làm ấm đến nhiệt độ khoảng 40°C (ấm tay), đủ để bơ tan chảy nhưng không quá nóng. Cho muối, đường, va ni. Khuấy đều.

2 Đổ hỗn hợp sữa vào bột. Thêm trứng và khuấy đều.

3 Dùng chảo chiên chống dính. Khi chảo nóng, đổ 1 muỗng bột, láng cho tròn. Lật bánh khi bột sủi bọt mặt trên và mặt kia đã chín vàng. Khi bánh đã chín cả hai mặt, dùng nóng với một lát bơ lạnh và xi-rô maple hoặc mật ong.

Doughnut

Bánh doughnut, hay còn gọi donut, là một loại bánh mỳ ngọt được ủ bằng men và làm chín bằng cách chiên vàng. Bánh có thể có nhân kem, nhân mứt hoặc nhân sô-cô-la. Hình thức bánh đa dạng, có thể là hình vòng, hình thuôn dài hoặc hình xoắn tùy theo tên gọi.

- 450 g bột mỳ đa dụng
- 5 g men nở instant yeast
- 100 g đường
- 3 g muối
- 30 ml nước
- 180 ml sữa tươi không đường
- 1 trứng
- 35 g bơ chảy, để nguội

ĐƯỜNG ICING

- 40 g bơ
- 120 g đường xay
- 30 ml nước nóng 70 - 80°C

CHOCOLATE GANACHE

- 50 ml kem tươi
- 70 g sô-cô-la

1 Đường icing: Bơ đun chảy, cho đường xay vào khuấy đều. Cho từ từ từng thìa nước nóng, khuấy đến khi hỗn hợp sánh, không quá loãng, cũng không quá đặc.

Chocolat ganache: Sô-cô-la thái nhỏ, cho cùng kem tươi vào tô chịu nhiệt. Cho vào lò vi ba công suất 600 W, làm nóng khoảng 1 phút, khuấy đều cho tan.

2 Trộn đều phần nguyên liệu khô: bột mỳ, men, đường, muối. Chuẩn bị phần nguyên liệu ướt: nước, sữa, trứng và bơ. Cho hỗn hợp ướt vào hỗn hợp khô, trộn đều và nhồi đến khi bột dai và mịn.

3 Ủ bột 50 - 60 phút trong tô tráng qua một lớp dầu ăn, bên trên đặt khăn ẩm. Nếu thời tiết ẩm áp, có thể chỉ cần 40 phút là bột đã nở đạt yêu cầu.

4 Đổ bột ra bàn đã rắc bột mỳ, ấn nhẹ cho xẹp khí. Cán bột dày 1 - 1,2 cm, lấy khuôn cắt từng chiếc. Vo tròn phần bột ngoài viền, cán tiếp và cắt cho đến khi hết bột. Phần bột cắt giữa bánh có thể chiên thành bánh nhỏ. Đặt lên khay có thoa dầu ăn chống dính, đặt bằng khăn ẩm, ủ tiếp khoảng 20 phút nữa.

5 Chiên ngập dầu trong chảo. Vớt bánh, đặt trên giấy thấm dầu cho ráo. Nhúng vào hỗn hợp đường icing hoặc sô-cô-la. Rắc kẹo trang trí tùy thích. Đợi tới khi lớp đường/ sô-cô-la đông cứng lại là có thể thưởng thức.

Nếu không thích bánh có vị ngọt nhiều, có thể để nguyên không nhúng icing và sô-cô-la, hoặc rắc đường bột.

Bánh mỳ trái đào

Loại bánh mỳ có hình dáng trái đào, biểu tượng của sự trường thọ, thích hợp với các dịp lễ dành cho người cao tuổi, hoặc đơn giản là bánh mỳ dùng kèm trong bữa ăn sum họp gia đình cuối tuần, có thể kẹp

trứng, thịt nguội dành cho bữa sáng hay làm bánh mỳ nóng kẹp chút bơ mặn.

- 300 g bột mỳ dai
- 5 g men nở instant yeast
- 6 g muối
- 5 g đường
- 185 ml nước ấm (khoảng 40°C)
- 10 g bơ, để mềm

Cho 8 chiếc bánh mỳ hình trái đào

1 Trộn tất cả nguyên liệu trừ bơ. Nhồi bột thành khối mịn, cho bơ và nhồi tiếp vài phút. Dùng tay kéo dài miếng bột, khi có thể kéo thành màng mỏng là bột đã đủ dai. Vo tròn khối bột, đặt vào tô có dung tích lớn hơn 3 lần thể tích bột. Đặt khăn ẩm hoặc ni-lông, đặt vào nơi ẩm áp. Ủ 60 phút hoặc đến khi thể tích bột tăng gấp đôi.

2 Đổ bột ra bàn hoặc khay, đầm nhẹ cho xẹp bột khí. Chia bột thành 8 phần bằng nhau. Vo tròn, dùng khăn ẩm đặt cho bề mặt bột khỏi khô. Để nghỉ 15 phút trước khi tạo hình bánh.

3 Vo lại bột thật tròn, xếp lên khay. Đặt bột bằng khăn ẩm. Ủ 25 phút. Làm nóng lò nhiệt độ 230°C trước khoảng 15 phút,

4 Dùng đũa ấn vào giữa khối bột tạo hình ảnh trái đào. Quét một lớp nước lên bề mặt từng chiếc bánh. Rảy bột mỳ lên trên mặt bánh.

5 Sau khi lò đạt nhiệt độ yêu cầu, cho khay bánh vào nướng khoảng 13 phút đến khi bánh vàng đều, nở xốp. Lấy bánh ra khỏi khay nướng, xếp lên giá cho nguội. Ngoài việc tạo hình trái đào, có thể nướng trong khuôn bánh mỳ hình chữ nhật (loaf pan), khi dùng cắt lát mỏng như bánh mỳ gối.

8. Chương 8

Kẹo Turkish delight

Là một loại kẹo truyền thống của đất nước Thổ Nhĩ Kỳ, được làm từ các nguyên liệu chính là tinh bột và đường. Những loại hạt được rang chín vàng, giòn tan góp mặt trong chiếc kẹo dẻo cùng hương vị hoa hồng khiến bữa trà chiều thêm phần thi vị.

- 400 g đường
- 480 ml nước

- 5 ml nước cốt chanh
- 90 g bột năng
- 3 g cream of tartar
- 7 ml nước cất hoa hồng (hoặc vài giọt tinh chất hoa hồng)
- 100 g hạt dẻ cười (quả hồ trăn) hoặc hạt dẻ hazelnut đã rang chín
- Vài giọt màu thực phẩm
- 100 g đường bột

Cho 1 khay vuông 15x15 cm

1 Chuẩn bị sẵn khuôn, lót một tờ giấy nến trong lòng khuôn và quét dầu ăn lên bề mặt giấy nến.

2 Trộn đều 100 g đường bột và 20 g bột năng

3 Trong một chiếc nồi dày, hòa tan đường và 150 ml nước cùng nước cốt chanh. Nấu hỗn hợp trên bếp với lửa trung bình cho đến khi sôi. Kẹp nhiệt kế đo nhiệt độ cao vào thành nồi. Vặn nhỏ lửa và nấu sôi liu riu cho đến khi đạt nhiệt độ 115°C. Tắt bếp.

4 Trong chiếc nồi khác, hòa tan 70 g bột năng còn lại và cream of tartar cùng 330 ml nước. Nấu trên bếp lửa trung bình, khuấy liên tục cho đến khi hỗn hợp sánh, đặc, và trong.

5 Từ từ đổ hỗn hợp đường vào hỗn hợp bột năng, khuấy liên tục. Nấu trên bếp lửa trung bình khoảng 30 - 40 phút, cho đến khi hỗn hợp đặc, sánh lại và có màu vàng nhạt.

6 Cho nước cất hoa hồng (hoặc tinh chất) và màu thực phẩm, khuấy đều. Tắt bếp, cho hạt và trộn đều. Đổ ra khuôn. Rắc một chút hỗn hợp bột năng và đường bột lên bề mặt. Để nguội qua đêm ở nhiệt độ thường.

7 Rắc hỗn hợp bột năng và đường bột ra khay/ bàn. Nhấc giấy nến ra khỏi khuôn, đổ kẹo ra khay/bàn. Dùng dao cắt thành từng miếng, lăn qua hỗn hợp đường bột cho khỏi dính.

8 Bảo quản: Trữ trong hộp kín, từng lớp kẹo được rắc đều đường bột và ngăn cách từng lớp bởi giấy nến.

Khoai lang chiên tẩm xi-rô

Khoai lang chiên tẩm xi-rô là một trong những món đặc trưng của Nhật Bản. Vẫn là những củ khoai dân dã thường ngày nhưng với cách chế biến khác, miếng khoai trở nên ngon mắt và lạ miệng hơn.

- 2 củ khoai lang (khoảng 500 g), có thể dùng loại khoai lang giống Nhật hoặc khoai lang mật ruột vàng
- 30 g đường
- 30 g mạch nha
- 10 ml xì dầu (nước tương)
- Dầu ăn để chiên/ r- Vòng đen đã rang chín (hoặc vòng đen rang với muối bột)

Cho 4 – 6 phần

1 Khoai lang rửa sạch, cắt miếng (có thể gọt vỏ nhưng để cả vỏ sẽ đẹp hơn). Ngâm nước muối nhạt khoảng 15 phút. Luộc khoai vừa chín tới, trút ra rồi xối nước lạnh cho nguội nhanh.

2 Chiên khoai ngập dầu.

3 Trong lúc chiên, nấu xi-rô: cho đường, nước tương và mạch nha vào một chiếc xoong nhỏ. Nấu đến khi đường tan và hỗn hợp đường sánh đặc. Giữ nóng chờ khoai chiên xong.

4 Khi khoai đã chín vàng và giòn, vớt ra giấy thấm dầu. Cho khoai và xi-rô vào tô trộn đều. Lưu ý: cả khoai và xi-rô đều đang rất nóng.

5 Gấp khoai ra đĩa. Rắc vòng đen. Dùng nóng.

Tuổi thơ và những con bọ

Chưa vào giữa hè nên tiếng ve đâu chưa thấy nhưng tiếng các con đã ồn ào vì mấy cái hộp nhỏ đựng sâu bọ.

Suốt mấy tuần trước là em bọ dùa bắt ngoài công viên trường con hôm bố đi công tác, bây giờ em đã lớn hơn, màu sắc trên cánh đổi sang màu đỏ rõ rệt chứ không “cam cam” như hôm mới về nhà. Ngày nào hai đứa cũng xin lá rau của mẹ để thay cho em ăn. Đến hôm trước lớp tổ chức lên thành cổ để quan sát cây cối và vẽ tranh, con mang chiếc hộp theo cùng. Khi về hộp đầy những lá và cỏ, lại có thêm hai em cào cào bé. Con bảo “Chắc nó thích lắm, vì có nhiều cây cỏ hẳn giống ngoài đường, và có thêm bạn!” Mẹ chẳng biết “em” nó có thích thật hay không nhưng cứ nhìn vào là thấy em đang nằm sát ở cái lỗ thông hơi gần nắp hộp. Như thể muốn ra ngoài lắm rồi... Khi nào hai đứa muốn thấy em ở bên dưới thì ghé miệng thổi “phù” là em rơi đánh “độp” xuống mấy cành lá khô. Chúng cười thích chí, lấy máy ảnh ra chụp, nhiều lúc không kịp vì như đã được “rèn luyện”, “em” tìm cách bò lên rất nhanh. Mẹ tặc lưỡi tội nghiệp thì được nghe “Nó không bị gãy chân khi ngã đâu. Vì nó có cánh mà mẹ?” Vâng, nhưng mà con người dù có “cánh” cũng có thể bị gãy chân khi ngã như thường... Nhưng nói gì thì nói, con chưa hiểu chuyện tế nhị này được. Mẹ cười cười, con lại tưởng mẹ đồng tình.

Hôm nay, con đi học về, lại mang theo một chiếc hộp nữa có nắp màu đen. Vai đeo cặp sách, đầu đội mũ, tay trái xách túi, tay phải ôm ghì chiếc hộp vào người, “Con chào mẹ!”. Ở lớp lại có trò gì rồi! “Con bắt được cào cào châu chấu, cô giáo cho con mượn hộp đựng để mang về nhà. Tất cả là tám con mẹ ạ!” (“Chưa đủ một bữa châu chấu rang”, mẹ nghĩ thế mà không dám nói ra miệng). “Con định làm gì với chúng nó?” “Con thích, và con sẽ xem chúng nó cả ngàyyy!” “Thế à?”

Bò ra lau nhà ba lượt xong, con ôm cái hộp ngắm say sưa, giục đi tắm mấy bạn mới xong. Giờ ăn cơm cũng ôm, “Mẹ nhìn này, đây là con cào cào bé, rồi nó sẽ lớn dài như thế này này... bạn con bảo thế”. Trời nóng, mẹ có nồi cháo trắng trứng muối. Thêm mấy quả cà pháo nữa, tưởng chừng như cứ ăn thế này mấy tháng hè cũng được. Đang ăn dở bát cháo, con lại giơ hộp lên. Ô, con gì đang ngoe ngoe ở dưới đáy hộp, tưởng mình bị hoa mắt. “Con giun đấy mẹ!”. Ôi trời ơi! Tự dưng thấy vương vương ở cổ. “Con nhỏ cỏ lên để cho vào hộp, thấy con giun thế là con cho vào luôn.”

Tuổi thơ của mình mùa hè cũng từng ấy con, cả cánh cam, cả bọ ngựa, chuồn chuồn, nhưng mà giun là thứ... không chơi được chứ nhỉ? Nhưng ở đây, trẻ con hầu như chẳng kiêng thứ gì! Tuần trước nữa là một nắm dangomushi (rận gỗ) trong tay khi tan học về. Về đến cửa vừa gọi ầm ĩ vừa nhảy tung tung. “Mẹ, mẹ mở cửa cho con, cho con cái hộp để con cho vào nhanh lên, buồn tay quá...” Mẹ nhìn mà da gà da vịt nổi hết cả, nghĩ bụng trong khi mình phải mua thuốc về rải ngoài ban công dưới đáy mấy chậu cây để ngừa mấy con rận gỗ này sinh sôi nảy nở thì con lại hào hứng tha về. Sao không nói sớm để mẹ khỏi tốn tiền mua thuốc, ra vườn nhà mình mà bắt, có mà đầy nhé! Cho không luôn!

Nhìn con trẻ vui sướng khi gần gũi với thiên nhiên, mẹ tự hỏi, phải chăng đây thực là một phần hạnh phúc của những người được làm bố mẹ, đó là thường xuyên thấy lại tuổi thơ của mình.

Mùa thu trong bếp của mẹ có gì

Kẹo caramel

Bánh mỳ pho mát thịt ba chỉ hun khói

Mousse trà xanh

Kem sô-cô-la mocha

Madeleine

Bánh quy bơ hạnh nhân

Chiffon

Bánh tiêu

Danish pastry

Sô-cô-la bơ lạc

Almond bar

Mùa thu

Chủ nhật... Cơm sáng, cơm trưa, rồi chuẩn bị một ít chiều ngủ dậy ba mẹ con lên đường đi chơi công viên ngay gần nhà. Bố ở nhà vì phải viết báo cáo khoa học.

Mấy mẹ con đi qua những bãi cỏ rộng có mấy ngôi lều nghỉ chân, hồ cá, có rặng tre, rặng liễu xanh mát. Ở đó, những bụi hồng tỷ muội đã tàn hoa, giờ đang kết quả. Những bụi cây hoa của mùa thu. Các con chạy tới một bụi cỏ lau, hái vài cành cầm trong tay, vừa cầm vừa chạy trong nắng chiều. Mẹ chậm rãi theo sau, lẩm bẩm “Giá có bố thì mình sẽ không phải xách đồ rồi”. Nhìn túi đồ gọn gàng thế mà nặng ra trò khi cứ phải lê lê theo chúng khắp các bụi cây, bờ cỏ...

Nhặt chiếc lá khô và hòn đá cuội, các con gói lại thành những chiếc “bánh” xinh. Trẻ con bao giờ cũng thích các trò chơi đu quay, cầu trượt, xích đu. Ngồi trên xích đu, các con có được tầm nhìn cao hơn, xa hơn. Ở trên cao, bầu trời như xanh hơn, trong hơn, gần gũi hơn. Khi lớn rồi, người ta ít ngồi xích đu thuở bé (thay vào đó thì “người ta” đi theo sau con cái như mẹ hôm nay, theo cho đến hết cuộc đời).

Chiều thu se lạnh, vậy mà sau vài chục phút trong công viên, các con đã bắt đầu kêu nóng, cởi bỏ áo khoác len. Tìm một chiếc ghế gỗ, mẹ dọn bữa chiều sớm. Ba mẹ con vừa ăn vừa nói chuyện cười vui. Chiều muộn, nắng đã tắt, trời sập tối thật nhanh. Dọn đồ đạc, ba mẹ con lên đường về. Khi đi, mãi dằn dò bố quên bơm xe giúp mẹ. Nặng đão để.

“Đi xa, về gần”, đường về quả thực như gần hơn, vì ở nhà có bố đang chờ mấy mẹ con về dùng chung bữa cơm tối

Kẹo caramel

Kẹo caramel sữa mềm và dẻo được làm từ nguyên liệu tươi ngon nhất sẽ chạm vào những ký ức ngọt ngào của tuổi thơ, bất kể đó là một đứa trẻ lên ba hay là một cụ già tám mươi. Công thức được thêm thành phần mật ong vừa tăng thêm hương vị lại có nhiều ích lợi cho cơ thể.

- 375 g đường
- 300 g đường glucose (dạng xi-rô)
- 300 ml nước
- 500 ml kem tươi
- 50 g bơ
- 10 g muối
- 50 ml mật ong
- 10 ml va ni

Cho 1 khuôn chữ nhật 25x30 cm

1 Đường, nước và glucose cho vào nồi dày, cao thành (để tránh bị trào). Đun sôi đến khi đường tan hết

2 Chuẩn bị sẵn bơ, mật ong và muối. Làm nóng kem tươi.

3 Khi đường tan chảy hết, cài nhiệt kế làm kẹo vào nồi. Nếu theo dõi quá trình sôi sẽ thấy bọt bóng trong nồi ngày càng lớn, nhiệt độ tăng dần. Khi nhiệt độ hiển thị trên nhiệt kế càng cao thì màu hỗn hợp sẽ càng đậm.

4 Khi nhiệt độ đạt đến 145°C, bắt đầu cho bơ, mật ong và muối vào nồi. Đổ từ từ kem tươi nóng vào nồi làm 3 - 4 lần.

5 Nhiệt độ sẽ hạ xuống còn khoảng 110°C sau khi cho hết kem tươi vào. Tiếp tục nấu cho đến khi đạt 125°C, hỗn hợp chuyển sang màu caramel.

6 Tắt bếp, nhắc nồi xuống. Đợi bong bóng tan hết, hỗn hợp nguội dần thì c

7 Đổ ra khuôn đã phết bơ lên đáy và thành khuôn. Để qua đêm hoặc 8 giờ ở nhiệt độ phòng. Sau đó, dùng dao sắc cắt thành từng miếng nhỏ, gói bằng giấy ni-lông hoặc giấy nến, vụn hai đầu thành hình chiếc kẹo. Bảo quản trong tủ lạnh.

Bánh mì pho mát thịt ba chỉ hun khói

Món bánh mì mặn này có thể dùng trong bữa chính thay cơm, một cách hoàn hảo để mẹ thay đổi thực đơn cho cả nhà. Hương thơm và vị giòn của pho mát kết hợp với vị cay ấm của tiêu sẽ là niềm vui nho nhỏ của mỗi người khi cùng nhau dùng bữa bên rổ bánh mì thơm phức.

- 250 g bột mì dai
- 130 ml nước ấm
- 10 g men nở instant yeast
- 10 g đường
- 5 -7 g muối
- 50 g thịt ba chỉ hun khói thái nhỏ
- 20 ml dầu ăn
- 40 g pho mát cheddar/mozzarella/ gouda, v.v... tùy thích

Cho 10 - 12 chiếc bánh nhỏ

1 Trộn đều bột mì, nước, men, đường, muối. Cho dầu ăn và thịt nguội. Nhào kỹ đến khi bột dai, kéo màng mỏng không đứt. Đậy kín, ủ từ 1 giờ 40 phút đến 2 giờ ở nơi có nhiệt độ ấm.

2 Đổ bột ra bàn, đấm nhẹ cho xẹp bột khí. Chia thành từng phần tùy theo kích cỡ bánh. Vo tròn khối bột đặt vào khuôn. Đậy lại bằng khăn ẩm và ủ tiếp 1 giờ.

3 Làm nóng lò ở nhiệt độ 190°C. Rắc pho mát đã thái sợi lên mặt bánh

4 Nướng khoảng 30 - 40 phút cho tới khi bánh chín vàng mặt. Nếu nhiệt trên cao hơn, bánh vàng mặt sớm thì lấy giấy nhôm bọc thực phẩm đậy lại nướng tiếp cho đến khi bánh chín hẳn.

Mousse trà xanh và creamcheese

Loại bánh mousse này phổ biến ở Nhật với vị trà xanh thơm mát. Kết hợp với creamcheese (pho mát kem), mousse trà xanh vị creamcheese sẽ là món tráng miệng kết thúc bữa ăn một cách hoàn hảo.

PHẦN ĐỂ BÁNH

- 2 trứng
- 50 g bột mì đa dụng
- 60 g đường
- 10 g bột trà xanh (matcha)
- Một nhúm muối

PHẦN MOUSSE CREAMCHEESE

- 6 g gelatin dạng lá (3 lá)
- 80 ml nước
- 80 g đường
- 4 lòng đỏ trứng
- 200 ml kem tươi
- 50 g creamcheese

PHẦN MOUSSE TRÀ XANH

- 6 g gelatin dạng lá (3 lá)
- 100 ml sữa tươi không đường
- 10 g bột trà xanh
- 33 g đường
- 100 ml kem tươi

Cho 1 chiếc bánh đường kính 18 – 20 cm

Để bánh: Theo cách làm ga-tô cơ bản

1 Đánh bông trứng, đường, muối. Trộn đều bột mì và bột trà xanh. Rây bột vào hỗn hợp trứng đường, dùng phới trộn nhẹ tay. Đổ vào khuôn đã quét bơ, rắc bột để chống dính. Lưu ý dùng khuôn lớn hơn kích thước khuôn mousse một chút, ví dụ nếu khuôn ga-tô đường kính 20 cm thì khuôn mousse sẽ là 18 cm vì bánh sau khi nướng sẽ hơi co lại.

2 Nướng khoảng 12-14 phút trong lò đã được làm nóng, nhiệt độ 170°C. Lấy bánh ra để nguội, xé đôi. Lấy một phần bánh xếp xuống dưới mousse ring.

Mousse creamcheese

3 Cho lòng đỏ trứng, đường và nước vào trong nồi nhỏ, dùng máy đánh trứng vừa đánh vừa chưng cách thủy đến khi hỗn hợp đạt 80°C. (Chưng cách thủy: dùng 2 chiếc nồi có kích thước khác nhau. Nồi lớn chứa đầy nước một nửa, đặt lên bếp đun sôi. Nồi nhỏ còn lại chứa hỗn hợp, đặt vào trong nồi lớn.)

4 Ngâm mềm lá gelatin trong nước lạnh, vớt ra vắt bỏ nước, cho vào hỗn hợp trứng. Thêm creamcheese và dùng máy xay sinh tố xay nhuyễn. Để nguội.

5 Dùng máy đánh trứng đánh kem tươi gần bông, trộn đều cùng hỗn hợp creamcheese. Mousse creamcheese đã hoàn tất. Đổ hỗn hợp vào khuôn mousse đã lót để trà xanh, đặt vào ngăn mát khoảng 30 phút làm đông. Để trang trí bề mặt bánh, có thể đổ hỗn hợp mousse vào những khuôn madeleine hình vỏ sò.

Mousse trà xanh

6 Ngâm lá gelatin trong sữa lạnh vài phút ềm. Cho bột trà, khuấy đều cho tan. Đặt hỗn hợp lên bếp, nấu lửa vừa cho đến khi sôi.

7 Trứng gà tách riêng lòng trắng lòng đỏ. Đánh bông lòng đỏ với 20 g đường. Đổ hỗn hợp sữa đang sôi vào hỗn hợp lòng đỏ, vừa đổ vừa dùng phới lòng đánh nhanh tay. Để nguội.

8 Đánh kem tươi gần bông (làm mousse creamcheese). Đánh thật bông lòng trắng trứng với 15 g đường trong một chiếc tô khác.

9 Trộn kem tươi vào hỗn hợp trứng sữa đã nguội. Sau cùng trộn hỗn hợp lòng trắng đã đánh bông cho đồng nhất. Mousse trà xanh đã xong. Lấy khuôn bánh từ tủ lạnh, đổ mousse trà xanh lên trên. Đặt trở lại tủ lạnh khoảng 30 phút.

10 Khi bánh đã đông, có thể rắc bột trà xanh lên bề mặt. Sau đó lấy những chiếc mousse creamcheese từ khuôn madeleine để trang trí mặt bánh. Dùng lạnh, có thể dùng kèm với trà xanh nóng.

9. Chương 9

Những chiếc răng sữa

Những chiếc răng sữa đầu tiên của con mọc là sự kiện trọng đại của cả nhà, đánh dấu mốc quan trọng trong sự phát triển của con. Từ một đứa bé bồng, con trở nên giống người lớn hơn khi có răng. Ban đầu là nụ cười thấp thoáng những mầm trắng trắng nhỏ xíu, chẳng mấy chốc hàm răng sữa đã mọc lên đầy đủ. Thời gian trôi thật nhanh khi bố mẹ nhận ra con sắp bước vào lớp Một.

Một ngày, con thủ thủ: “Mẹ ơi, con uống sữa rất nhiều mà sao có một cái răng của con nó không đứng thẳng được?”. Giật mình, mẹ kiểm tra, thì ra có chiếc răng cửa đang lung lay, ngay cạnh đó đã lấp ló mầm răng mới. Thế này mà không nhổ nhanh thì hàm răng trưởng thành của con sẽ không đẹp mắt rồi.

Khi té ngã, cơn đau đến bất chợt, dù rất đau nhưng sẽ qua nhanh. Riêng chiếc răng lung lay sao khó bảo thế, nó làm con đau đau, tức tức, ăn uống đến là bực bội. Dùng lưỡi đá đá chiếc răng cho lung lay, thỉnh thoảng còn chơi trò tiêu khiển nhờ mẹ buộc sợi chỉ vào để giật giật, vừa giật răng vừa học bài.

Bố hỏi có đi nha sỹ nhổ cho nhanh không? Con gái chần chừ, “Con muốn mẹ nhổ giúp!”. Một buổi tối, sau bữa cơm và trước khi dọn món tráng miệng là kem, con gối đầu lên đùi mẹ nghe kể câu chuyện về hai chiếc răng bị lạc.

“Có hai anh em nhà răng sữa kia nằm trong hũ đựng răng của bé tên là Răng Anh và Răng Em. Một hôm hai anh em được mẹ nhờ đi chợ. Răng Em cùng lớn bằng Răng Anh, nhưng vì Răng Anh mọc trước nên được gọi là anh. Vì vậy, Răng Em lúc nào cũng không muốn nghe lời anh của mình. Mua giúp mẹ hai bình sữa, hai anh em cảm ơn bác bán hàng rồi ra về. Trên đường mặc dù anh dặn cần đi trên vỉa hè, sát vào lề bên phải và nhất là phải đi sát cạnh anh nhưng Răng Em chẳng nghe. Đến con đường phải rẽ trái, vì mãi mê nhìn ngó xung quanh, Răng Em cứ đi thẳng. Khi Răng Anh quay lại thì chẳng thấy em mình đâu nữa. Răng Anh với hai bình sữa trên tay tất tả đi tìm em. Gặp ai, Răng Anh cũng hỏi: “Bác có thấy em của cháu không? Răng Em cao bằng cháu, cũng trắng và không có vết sâu nào. Em bị lạc, bác có nhìn thấy không?”. Mãi rồi hai anh em cũng tìm thấy nhau. Răng Em hối hận lắm vì đã làm anh lo lắng. Thế rồi hai anh em trở về nhà của chúng là chiếc hũ đựng răng sữa trên giá sách, ở đó bố mẹ đang chờ.”

Con còn đang mãi nghe, mẹ cầm chỉ giật thử. Chỉ thì đi nhưng răng còn ở lại. Thì ra mẹ sợ con đau nên buộc nhẹ nhàng, lỏng quá dễ tuột. Con cười bảo: “Không cảm thấy gì mẹ ạ!”. Lần thứ hai buộc chắc chắn hơn, sau khi buộc chỉ xong mẹ nói: “Hai chị em khi đi mua sữa thì nhớ phải dắt tay nhau nhé, kéo lạc!”. Cái miệng đang phải há, chẳng trả lời được nên chỉ gật gật. Mẹ giật lần thứ hai, lần này mạnh hơn, và kết quả là chiếc răng đã được nhổ thành công!

Con nhìn chiếc răng của mình lạ lắm rồi cũng mang theo vào phòng tắm súc miệng và dùng bàn chải làm sạch chiếc răng sữa để bỏ vào chiếc hũ đã được mẹ chuẩn bị từ lâu.

Thế rồi từ từ chiếc răng thứ hai, thứ ba, thứ tư cũng được thay. Mỗi một chiếc răng rụng là một câu chuyện nhỏ, chẳng lần nào giống lần nào. Tuy nhiên, sau cái lần đầu tiên ấy, con hiểu được nhổ răng không phải là điều gì ghê gớm. Hũ răng sữa dần đầy lên cũng là lúc đến lượt con lại kể ẹ nghe những câu chuyện về anh chị em nhà răng sữa.

Kem sô-cô-la mocha

Món kem dành cho những người đặc biệt yêu thích sô-cô-la và cà phê. Kem đậm đà vị sô-cô-la với một chút dư âm của cà phê, thoang thoảng hương quế là điểm nhấn khó có thể quên được đối với ai từng nếm thử loại kem này.

- 3 lòng đỏ trứng
- 1 khúc quế thanh
- 10
- 1/2 quả va ni hoặc 5 ml tinh chất va ni
- 130 g sô-cô-la thái vụn
- 20 g ca cao
- 5 g cà phê hòa tan
- 240 ml kem tươi
- 240 ml sữa tươi không đường
- Cho 4 - 6 phần

1 Va ni xẻ dọc, cạo lấy hạt. Nấu nhỏ lửa hỗn hợp sữa, kem tươi, sô-cô-la, ca cao, cà phê, quế, va ni đến khi sôi lăn tăn. Tắt bếp, đặt nắp trong 20 phút. Đánh kỹ lòng đỏ trứng với đường, muối đến khi hỗn hợp có màu vàng nhạt.

2 Đun hỗn hợp sữa sôi trở lại, rây qua rây; vớt bỏ quế và vỏ va ni. Đổ từ từ vào hỗn hợp lòng đỏ trứng, vừa đổ vừa đánh bằng máy đánh trứng (cũng có thể dùng phới cầm tay).

3 Cho hỗn hợp trở lại xoong, đun lửa nhỏ, khuấy đều tay khoảng 2 phút cho đến khi hỗn hợp sánh dần. Nếu dùng nhiệt kế thì canh đến 85°C.

4 Đổ ra tô, làm nguội trong ngăn mát tủ lạnh vài giờ. Sau khi hỗn hợp lạnh, đổ vào máy làm kem, thao tác theo như hướng dẫn đi kèm cùng máy. Khi kem hoàn tất, đậy kín cho vào ngăn đá vài giờ cho đông cứng hẳn.

Bánh quy bơ hạnh nhân

Bánh quy bơ với hình thù ngộ nghĩnh sẽ là món quà thú vị với bất kỳ đứa trẻ nào. Bột hạnh nhân khiến bánh có vị “ngọt” và bùi. Các con cũng sẽ rất thích thú khi được cùng mẹ cán và cắt bột, rồi tò mò theo dõi bột dần chín trong lò, trở thành bánh nóng hổi thơm phức.

- 180 g bột mỳ đa dụng
- 70 g bột hạnh nhân
- 100 g bơ đã mềm- 100 g đường
- 1 trứng
- 3 g bột nở
- Một chút va ni
- Một nhúm muối

Cho 24 - 30 chiếc bánh cỡ trung bình

1 Trộn bột mỳ, bột hạnh nhân, bột nở và muối. Đánh bông bơ với đường. Cho trứng và va ni, đánh tan đều.

2 Trộn hỗn hợp bột khô vào hỗn hợp bơ đường đến khi đồng nhất. Gói bột lại, cho vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 30 phút. Nếu không sử dụng khuôn cắt thì có thể tạo hình bánh ngay mà không cần làm lạnh bột. Cho bột vào bao đã lấp đui và phun lên khay nướng.

3 Để làm bánh quy có hình khác nhau theo khuôn cắt: cán bột mỏng giữa hai lớp giấy nến, dùng khuôn cắt cắt bánh, đặt lên khay. Phần bột viền bánh tiếp tục cán và cắt.

4 Làm nóng lò nhiệt độ 180°C, Nướng bánh 10-12 phút tùy kích thước bánh. Lấy ra giá để nguội. Trữ trong lọ kín hoặc gói trong túi ni lông buộc kín.

Madeleine

Madeleine hay petite madeleine là một món bánh đặc sản của vùng Lorraine thuộc đông bắc nước Pháp với hình dáng đặc biệt không lẫn với những loại bánh khác. Những chiếc bánh madeleine truyền thống có thành phần nguyên liệu là bột của các loại hạt, thông thường là hạt hạnh nhân. Vị hạt trong bánh tạo nên vị “ngọt” rất lạ.

- 80 g bột mỳ đa dụng
- 50 g bột hạnh nhân
- 3 g bột nở
- Một nhúm muối
- 3 trứng

- 5 ml tinh chất va ni
- Vỏ 1 quả chanh vàng (tùy khẩu vị)
- 100 g bơ chảy, để nguội.

Cho 27 chiếc madeleine cỡ trung bình

1 Chống dính cho khuôn bằng cách quét bơ và rắc bột.

2 Dùng máy đánh trứng để đánh bông trứng và đường (xem cách đánh trứng trong bài Ga-tô kem).

3 Trộn đều bột mỳ, bột hạnh nhân, bột nở, muối. Rây mịn.

4 Làm nóng lò ở nhiệt độ 190°C.

5 Rắc từng phần bột vào hỗn hợp trứng đường, vừa rắc vừa trộn đều (xem cách trộn ga-tô cơ bản). Cho vỏ chanh vàng nạo nhuyễn và va ni.

6 Múc vài thìa bột đổ vào hỗn hợp bơ chảy, khuấy đều. Đổ hỗn hợp bơ vào hỗn hợp bột, trộn nhẹ tay. Xúc bột đổ vào từng khuôn, lưu ý không đổ hỗn hợp bột quá 2/3 khuôn.

7 Đưa khay bánh vào lò đã làm nóng, nướng khoảng 10 phút cho đến khi bánh chín vàng và nổi chóp nhọn. Lấy bánh khỏi khuôn, lật mặt bánh chờ nguội.

Khi dùng rắc đường bột hoặc nhúng sô-cô-la một góc bánh. Bảo quản trong hộp kín hoặc gói từng chiếc trong túi ni-lông.

Chiffon

Với những người thích ăn loại bánh xốp, mềm mịn và rất nhẹ thì chiffon là lựa chọn tối ưu nhất. Sử dụng dầu ăn thay cho bơ, bánh mềm ngay cả khi bảo quản trong tủ lạnh. Mặt khác, vì không sử dụng bơ, vì bánh không được đậm đà, do vậy món bánh này thường được dùng kèm mứt, kem tươi hoặc sốt trái cây.

PHẦN HỖN HỢP LÒNG TRẮNG

- 4 lòng trắng trứng (dùng trứng cỡ 55-60 g)
- 55g đường
- Một nhúm cream of tartar hoặc 5 ml nước cốt chanh

PHẦN HỖN HỢP LÒNG ĐỎ

- 4 lòng đỏ trứng
- 35 ml dầu ăn
- 55 g bột mỳ đa dụng
- 5 g bột ngô/ bột năng
- 10 g đường
- Một chút va ni
- 50 ml nước cam
- 5 g vỏ cam nạo sợi

Chiffon vị dứa: 50 ml nước cốt dứa + 15 g dứa sợi khô hoặc dứa tẩm.

Chiffon vị trà xanh: 50 ml nước trà (bột) pha hơi đặc.

Chiffon vị chanh leo: 50 ml nước cốt chanh leo

Cho khuôn chiffon đường kính 20 cm

1 Trộn lẫn tất cả các nguyên liệu trong Phần hỗn hợp lòng đỏ, khuấy đều thành hỗn hợp sánh đặc, mịn.

2 Đánh bông lòng trắng trứng trong tô sạch, sau đó cho nước cốt chanh (hoặc cream of tartar) đánh tiếp khoảng 1 phút. Cho từ từ đường và đánh tiếp đến khi hỗn hợp bông cứng.

3 Đổ 1/3 hỗn hợp lòng đỏ vào hỗn hợp lòng trắng trứng. Dùng spatula trộn nhẹ tay (giống như làm ga-tô cơ bản). Khi trộn xong, hỗn hợp sẽ trở nên “đéo” hơn. Đổ phần hỗn hợp lòng đỏ còn lại vào và trộn đều. Nếu sử dụng các loại quả khô thì nên cắt hạt tạt nhỏ, lăn qua một lớp bột mỳ bên ngoài và trộn vào hỗn hợp sau cùng.

4 Vặn lò 160°C đặt thời gian 50 phút (làm nóng 10 phút, nướng 40 phút cho khuôn chiffon đường kính 18 - 20 cm).

5 Đổ bột vào khuôn. Với tất cả các loại bánh chiffon và angel's food, đều có thể bỏ qua công đoạn chống dính cho khuôn. Nướng 40 phút cho khuôn cỡ 18 - 20 cm, 20 phút cho khuôn cỡ 10 - 12 cm. Đối với khuôn không có cỡ (các hình dạng khác), nướng 40 phút.

6 Khi bánh chín, lấy ra khỏi lò và úp ngược lên cổ chai chờ nguội.

Khoảng 1 giờ sau (bánh và khuôn còn hơi ấm) là có thể dùng dao nhựa hoặc que tre mỏng lách một vòng quanh thành khuôn và lỗ tròn ở giữa tâm bánh, nhấc phần đáy bánh cho rời khỏi thành khuôn. Tiếp tục dùng dao/ que tre tách phần đáy bánh khỏi khuôn. Úp phần mặt bánh lên đĩa. Từ đây, đáy bánh chính là mặt bánh.

Bánh có thể dùng kèm với mứt hoặc kem tươi đánh bông. Bảo quản nơi thoáng mát hoặc bọc kín trữ trong ngăn mát tủ lạnh.

Đất nặn của mẹ

Vui chơi là công việc chính của trẻ nhỏ. Với những ông bố bà mẹ lúc nào cũng bận rộn thì việc các con chơi và bày bừa ra nhà gây khá nhiều căng thẳng. Nhưng với trẻ con thì ngồi lặng yên một chỗ đọc sách hay vẽ tranh không phải lúc nào cũng thú vị.

Trò chơi đất nặn với những em bé nhỏ giúp phát triển kỹ năng vận động cùng sự phối hợp tay và mắt. Với những đứa trẻ lớn hơn, những khối bột đủ màu góp phần tạo dựng sự sáng tạo và con mắt thẩm mỹ. Hơn thế nữa, chẳng có gì các con thích bằng việc được mẹ nấu ột hộp đất nặn để chơi. An toàn, sạch sẽ mà bố mẹ cùng chơi chung nữa thì thật tuyệt! Đất nặn của mẹ nấu từ bột mỳ và những nguyên liệu có sẵn trong bếp nên không độc hại, làm lại nhanh. Phần pha màu các con sẽ tự làm được.

Công thức này là công thức cơ bản, hầu hết các cô giáo dạy ở mẫu giáo, tiểu học cũng như các bà mẹ ở Mỹ đều biết và phổ biến cho nhau.

NGUYÊN LIỆU

- 270 g bột mỳ loại thật rẻ
- 30 g bột năng (không có sẵn bột năng thay bằng bột mỳ hoàn toàn, tổng số 300 g bột)
- 250 g muối tinh
- 500 ml nước
- 40 g cream of tartar
- 30-50 ml dầu ăn

CÁCH LÀM

1 Hòa tan tất cả các nguyên liệu trên. Cho lên bếp khuấy liên tục khoảng 3 phút, bột sẽ sánh đặc lại. Đổ ra mặt phẳng (khay nướng bánh, mặt bàn, v.v...), cùng có thể trái tấm ni-lông ra, đổ bột lên và nhồi cho kỹ.

2 Để nguội bột, chia phần nhỏ và pha màu thực phẩm thành nhiều màu khác nhau. Cất vào hộp kín nếu chưa dùng đến, chơi xong lại cất trong hộp kín.

3 Cách pha màu

Có thể dùng màu thực phẩm (màu nước hoặc màu bột), hoặc cũng có thể dùng màu tự nhiên như nước củ dền, nước rau spinach xay nhuyễn vắt nước (luộc củ dền cho ra nước, sau đó dùng nước đó nấu đất nặn). Sử dụng màu bột hoặc màu nước thì cho trực tiếp lên khối bột đã chia nhỏ và nhồi đều.

Nếu muốn đất nặn có mùi thơm, có thể cho vài giọt tinh dầu chanh, cam, tinh dầu (hoặc bột/ tinh chất) va ni.

Khối bột mềm, dẻo, không hề dính tay, các con có nặn thì cũng không có hại gì. Từ đó sẽ có thêm những tác phẩm tạo hình độc đáo. Hình chú sâu nhỏ với những cây nấm xinh. Và cả những “thông điệp” được gửi đến những người yêu thương nhất.

10. Chương 10

Bánh tiêu

Bánh tiêu là một trong những món bánh được yêu thích của người Việt. Những chiếc bánh tròn, nở phồng rỗng ruột, thơm bùi vị vùng đủ sức hấp dẫn bất kỳ ai. Khác với cách làm truyền thống sử dụng bột khai, công thức bánh tiêu sử dụng men làm bánh mỳ thay cho bột khai tiết kiệm được nhiều thời gian ủ cũng như an toàn cho sức khỏe của cả gia đình.

- 3 g bột mỳ đa dụng
- 210 ml nước hơi ấm tay
- 5 g men nở instant yeast
- 50 - 70 g đường (tùy khẩu vị, nếu không thích vị ngọt nhiều có thể chỉ dùng 15 - 20 g)
- 15 ml dầu ăn
- 5 g muối
- 5 g bột nở
- Một chút va ni
- Vùng để rắc ngoài bánh
- Dầu ăn để chiên

Cho 15 chiếc bánh đường kính khoảng 10- 12 cm

1 Dùng nước ấm hòa tan men. Trộn lẫn bột mỳ, đường, bột nở, va ni.

2 Đổ nước vào hỗn hợp bột. Cho dầu ăn. Nhồi bột ịn, dai. Khi bột đã dai, lấy ra vo tròn, xếp trở lại vào tô trộn bột. Dùng ni-lông bọc kín, để nơi ấm áp (trong lò không bật), ủ 50 - 60 phút tùy thời tiết. Sau thời gian ủ, bột sẽ nở ra gấp đôi, khi dùng tay kéo từ mép vào giữa tô bột, bột có “rễ” nhỏ, đều nhau.

3 Chia bột thành các phần nhỏ. Lăn vùng hai mặt. Đặt từng miếng bột đã chia nhỏ và lăn vùng lên khay, đặt một chiếc khăn ẩm lên trên. Để nghỉ khoảng 20 phút.

4 Bắc chảo dầu lên bếp cho nóng. Cán miếng bột ỏng chừng 0,3 - 0,5 cm (tùy theo yêu cầu về hình thức bánh). Thả bột vào chảo dầu sôi, căn nhiệt độ dầu không quá nóng, khoảng 180°C là vừa.

Bí quyết chiên bánh tiêu nở phồng là dầu phải nhiều, cao khoảng 3,5 - 4 cm. Lượng dầu ăn càng thấp thì đòi hỏi phải lựa, nghiêng xoong/ chảo để bánh có thể nở tốt. Trong khi chiên, liên tục dùng đũa chặn ở hai mép bánh, dìm bánh xuống dầu, để bánh nổi, lại tiếp tục dìm bánh xuống. Trở mặt bánh liền tay khi một mặt đã có dấu hiệu nở để bánh có thể phồng nốt mặt còn lại.

Khi bánh đã chín vàng, vớt ra để ráo dầu. Dùng nóng hay nguội đều ngon.

Danish pastry

Danish pastry thuộc họ bánh mì với phương pháp cán lớp xen kẽ bột và bơ. Với nhiều ứng dụng khác nhau, các loại bánh dùng bột Danish pastry được ưa chuộng quanh năm. Tuy nhiên, công đoạn làm ra nó đòi hỏi phải thao tác trong môi trường nhiệt độ thấp nên thu và đông là hai mùa thích hợp nhất để làm các món bánh sử dụng loại bột cán lớp này

- 200 g bột mì dai
- 50 g bột mì đa dụng
- 3 g muối
- 5 g men nở instant yeast
- 10 g đường
- 25 g bơ, để mềm
- 150 ml nước ấm
- 120 g bơ lạnh (để cán)

Cho số lượng bột bánh thành phẩm khoảng 550 g

1 Cán bơ: Đặt miếng bơ lạnh giữa hai lớp màng ni-lông thực phẩm hoặc giấy nến, cán mỏng thành hình chữ nhật 20x15 cm. Cho vào ngăn mát tủ lạnh.

2 Nhồi bột: Trộn đều hai loại bột mì, muối và đường. Cho men vào nước ấm, hòa tan. Đổ hỗn hợp men vào bột, khuấy đều. Cho bơ mềm và nhồi cho bột mịn. Đặt bột vào trong một chiếc tô, đậy kín và để nơi ấm áp (nhiệt độ khoảng 40°C), ủ 50 - 60 phút. Bột đã nở đủ khi dùng ngón tay ấn sâu vào mặt bột mà không thấy đàn hồi.

3 Cán bột: Đổ bột ra bàn, cán thành hình chữ nhật kích thước lớn hơn gấp đôi kích thước bơ lạnh (khoảng 42x32 cm).

4 Đặt miếng bơ đã làm lạnh lên bột, gấp lại và dính kín các mép bột. Cán mỏng và gấp làm 3. Bọc kín để trong ngăn mát khoảng 30 - 40 phút. Lặp lại 2 lần các bước cán, gấp, làm lạnh.

5 Lấy bột ra tủ lạnh, cán mỏng thành hình chữ nhật có kích thước khoảng 45x25 cm.

Bánh Danish xoắn vị đường quế

6 Cắt miếng bột trên thành 4 phần.

7 Trộn 100 g đường và 10 g bột quế cùng một chút muối cho đều.

8 Rắc đường quế lên 4/5 chiều rộng miếng bột. Cuộn tròn lại.

9 Xẻ đôi bột, để chừa khoảng 1 cm ở phần đầu.

10 Tắt hai “sợi” bột lại, dính mép bột cho chặt.

11 Xếp lên khay, ủ ở nơi ấm khoảng 40 phút.

12 Nướng trong lò đã làm nóng ở nhiệt độ 190°C, thời gian 15 - 17 phút cho đến khi bánh nở đều, vàng mặt.

Bánh cuộn đường quế

13 Trộn đường và quế theo tỉ lệ như trên, rắc như bột, chừa khoảng 2 cm ở một cạnh dài. Cuộn tròn lại từ cạnh có rắc đường quế. Dùng dao răng cưa cắt từng lát dày khoảng 1,5 - 2 cm.

14 Xếp bánh vào khay hoặc xếp vào từng khuôn rời. Ủ khoảng 40 phút. Nướng trong lò đã làm nóng ở nhiệt độ 190°C, thời gian 15-20 phút cho đến khi bánh nở đều, vàng mặt.

Bánh mặn nhân phô mát, thịt nguội, ớt chuông

15 Cắt miếng bột thành 2 hoặc 3 phần tùy theo kích cỡ bánh.

16 Phần nhân bao gồm phô mát mozzarella, thịt nguội và ớt chuông. Tất cả nguyên liệu nhân thái hạt lựu, trộn đều. Có thể rắc thêm tiêu xay và ớt bột tùy khẩu vị.

17 Chia bột thành 3 phần theo chiều dọc, dùng dao sắc cắt 2 viền bên cạnh thành những sợi bột có bề rộng 1 cm. Xếp nhân vào giữa. Lăn lượt vắt chéo các sợi bột.

18 Ủ nơi ẩm áp khoảng 40 phút. Nướng trong lò đã làm nóng ở nhiệt độ 190°C, thời gian 15-20 phút bánh.

Bánh croissant

19 Chia bột thành hình tam giác cân, cuộn lại từ cạnh ngắn nhất

20 Ủ bột 40 phút và nướng ở nhiệt độ 190°C, thời gian khoảng 15 - 20 phút cho đến khi bánh chín vàng.

Sô-cô-la bơ lạc

Thường được dùng để phết bánh mì, bơ lạc (bơ đậu phộng) rất thông dụng các nước Bắc Mỹ, Hà Lan, Anh... và cả một số vùng ở châu Á. Nó cũng đặc biệt hợp với sô-cô-la. Còn gì thú hơn vào một ngày mùa thu gió se se, được thưởng thức cái ngọt đắng sô-cô-la hòa lẫn vào vị ngậy ngậy, bùi bùi của bơ lạc.

PHẦN SÔ-CÔ-LA

- 250 g sô-cô-la sữa hoặc sô-cô-la đen, tùy khẩu vị

- 20 g bơ lạc

PHẦN BƠ LẠC

- 130 g bơ lạc

- 20 g lạc rang chín, bóc vỏ, giã nhỏ

- 30 g đường bột

- Một nhúm muối nhỏ

- 20 g vụn bánh quy bơ

DỤNG CỤ

- Chổi sợi nhỏ

- Cup giấy

Cho 30 – 40 chiếc kẹo cỡ nhỏ hoặc 15 – 20 chiếc cỡ lớn

Phần bơ lạc

Trộn đều tất cả nguyên vật liệu, chia thành từng phần nhỏ

Phần sô-cô-la

1 Chuẩn bị sẵn cup giấy. Thái nhỏ sô-cô-la nếu dùng sô-cô-la dạng thanh. Cho vào tô sứ chịu nhiệt, quay trong lò vi ba khoảng 40 giây, lấy ra khuấy đều. Lặp lại cho đến khi sô-cô-la tan hết. Trộn đều cùng 20 g bơ lạc.

2 Dùng chổi quét sô-cô-la vào lòng cup giấy, cao lên miệng cup. Cho các cup giấy đã quét sô-cô-la vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 20- 30 phút.

3 Lấy cup giấy ra khỏi tủ lạnh, đặt một viên bơ lạc vào mỗi chiếc cup. Ấn nhẹ tạo bề mặt phẳng.

4 Xúc sô-cô-la đổ lên bề mặt cho đầy khuôn. Đặt kẹo trở lại ngăn mát tủ lạnh cho đông cứng. Sau khoảng 30 phút, kẹo đã đông và dùng được.

5 Để bảo quản, có thể trữ trong hộp kín hoặc bọc lại bằng giấy nhôm gói kẹo và đặt ở một nơi mát mẻ. Mùa nóng nên bảo quản kẹo trong tủ lạnh.

Aimond bar

Aimond bar, như là bánh, nhưng lại gợi nhớ về những chiếc kẹo giòn dành cho những người yêu thích các loại hạt, nhất là hạt hạnh nhân. Nướng trong một khay lớn, sau đó có thể cắt thành từng miếng nhỏ, tiện khi dùng.

PHẦN ĐỂ BÁNH

- 75 g bơ để mềm
- 50 g đường
- 1/2 trứng
- 150 g bột mỳ đa dụng
- Một nhúm muối
- Va ni

PHẦN HẠNH NHÂN

- 40 g bột mỳ đa dụng
- 60 g đường nâu
- 20 ml nước
- 20 g mạch nha
- 20 ml kem tươi
- 70 g hạnh nhân lát

Cho khuôn 20x20 cm

Phần đế bánh

1 Đánh bông bơ với đường, muối và va ni. Cho trứng đánh tan đều. Cho tiếp bột vào nhào đến khi bột vừa hòa quện vào hỗn hợp. Gói kín bột, để vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 1 giờ.

2 Sau khi khối bột đã lạnh, cán mỏng đặt xuống đáy khuôn đã lót giấy nến hoặc baking mat. Dùng nĩa xăm đều trên mặt bột. Làm nóng lò nướng nhiệt độ 200°C, cho khay bánh vào nướng 20 phút. Khi bánh chín, lấy ra khỏi lò.

Phần mặt bánh

3 Cho tất cả các nguyên liệu vào xoong nhỏ (trừ hạnh nhân), nấu sôi, hạ lửa trung bình nấu đến khi hỗn hợp có màu caramel nâu nhạt (nếu sử dụng nhiệt kế làm kẹo, nấu đến 115°C) thì cho hạnh nhân vào khuấy đều, tắt bếp.

Ráp bánh

4 Đổ hỗn hợp hạnh nhân còn nóng lên bề mặt bánh. Nướng ở nhiệt độ 200°C trong vòng 15 phút hoặc đến khi bánh vàng đều, chuyển thành màu caramel.

5 Để khoảng 10-15 phút cho khay bánh nguội bớt. Lấy bánh ra khỏi khuôn, úp mặt bánh xuống giấy nến/baking mat. Khi bánh còn nóng, dùng dao cắt viền và cắt thành từng thanh nhỏ, kích thước tùy ý. Bánh giòn nên có thể gói kín dùng trong vài ngày, không cần bảo quản trong tủ lạnh.

Con dấu từ củ quả

Trẻ con thường thích chơi với những màu sắc và đắm chìm trong thế giới ấy. Các con thích vẽ, thực ra thì “món” gì cũng thử một tí, nếm một tẹo. Chỉ mong đến thế, để chúng biết rằng cuộc sống có nhiều niềm vui hoàn toàn có thể tự tạo được.

Sau này khôn lớn, có những khi căng thẳng vì công việc, có những phút giây nản lòng về tình cảm, hay đơn giản là có một khoảng thời gian thư giãn... thì các con sẽ biết thế giới này có những việc gì có thể làm mình quên đi những mệt mỏi, lo âu thường nhật.

Hầu nhà ai có trẻ con đều thấy trên tường, trên bàn ghế giường tủ, đầu đầu cũng có nét bút, nét vẽ. Những “họa sĩ nhỏ” dường như luôn có nhu cầu sáng tác mọi lúc mọi nơi.

Bếp của mẹ thường hay có những loại củ quả theo mùa. Đôi khi mua về chưa kịp ăn hết, khoai nảy mầm, cà rốt héo. Bỏ thì phí, mà ăn thì lại có hại cho sức khỏe. Chỉ có mỗi một cách thôi: trải giấy báo hoặc khăn ni lông xuống sàn nhà, cả nhà cùng chơi trò đóng dấu vẽ tranh.

Những con dấu sẽ được gọt tĩa từ khoai và cà rốt không còn dùng được nữa. Dụng cụ làm con dấu củ quả chỉ là con dao nhỏ. Khoai tây được bổ làm đôi và gọt tĩa những hình nổi để có thể in thành hình trên giấy.

Mấy hộp màu nước và cọ vẽ được mang ra. Một lát sau, những “tác phẩm” sẽ ra đời trong sự vui thích của các con. Mẹ thì vui nhất, vì khỏi phải tiếc mấy củ khoai bỏ đi không làm được gì, ít ra chúng cùng góp phần tạo nên những “tác phẩm nghệ thuật” mà người say mê nhất chẳng ai khác ngoài mẹ!

Những chiếc lá vàng, những trái bí đỏ, những quả sồi nâu mang hơi thở của mùa thu. Và trong đêm đông, những cây thông đứng hiên ngang trong bão tuyết...

Mấy mẹ con say sưa màu với cọ trên con dấu củ khoai và cà rốt suốt một buổi. Sau khi tự treo tranh, cắt màu, cắt giấy là đã đến giờ cùng nhau dọn dẹp. Ai thu dọn đồ của người nấy, tranh được treo lên tủ lạnh để cả nhà cùng ngắm.

Ca cao nóng

Bánh quy macadamia và sô-cô-la trắng

Hạnh nhân nướng mật ong

Bánh quy snowball

Bánh quy Giáng sinh

Bánh khúc cây Giáng sinh

Mút ốt

Mứt cam mật ong

Churros

Xi-rô chanh mật ong

Almond cookie bar

11. Chương 11

Mùa đông

Vườn nhà mình đã được dọn sạch vào cuối tuần, củ hoa đã được đưa trở về đất từ cách đây cả tháng, bắt đầu quá trình “ngủ đông”. Sáng mùa đông, mẹ trễ nải hơn. Thức dậy sớm rồi mà chỉ muốn nằm thêm trong chăn ấm khi thấy bên ngoài chưa sáng hẳn. Lấy hết dũng khí ra bếp vặn lò nướng làm nóng lại thức ăn sáng, rồi lại trở về trùm chăn. Cho đến khi chiếc lò kêu títtttttttttttt thì cũng là lúc con gái lớn đến giờ dậy sửa soạn đi học. Chân trần giẫm lên sàn gỗ, những ngón chân bé tí nhón nhón, vừa đi vừa cụp lại thế mà bảo đi tắt vào ngay thì cái “Nhưng con không lạnh!”.

Mùa đông biến tất cả thành bà già với mớ bảy mớ ba. Trời rét, áo trong áo ngoài tưởng như nếu ngã một cái là khó đứng dậy được, lăn tròn như hòn bi.

Bữa cơm mùa đông có thể thiếu người nếu như lịch của bố quá bận rộn. Nhưng bữa tráng miệng buổi tối thường cùng nhau. Tối nay bố bảo “Thèm ăn cái gì đó nóng mà có nước”. Mẹ gợi ý “Bánh trôi nước đường gừng”, bố bảo “Thế thì lại phải nhai”. Mẹ phì cười, “Bố đã qua tuổi cần được ăn cơm búng rồi đấy ạ!”. Một tín hiệu cho thấy ai đó được chiều quá đà.

Mười phút sau, cả nhà chung nhau bát chè trôi nước. Nước đường gừng nóng thơm quện với từng viên bánh bột nếp dẻo mịn, trắng nuột.

Ngoài trời lạnh lẽo là thế, nhưng trong nhà không khí luôn ấm. Những ngày mùa đông lạnh, tình cảm thêm gắn bó. Đây cũng là lý do vì sao mùa đông được mong chờ đến vậy.

Ca cao nóng

Một thức uống dành ủa đông, nhiều năng lượng, đậm đà vị ca cao và sô-cô-la, lại cũng có thể là một món quà để gửi hơi ấm ngọt ngào của mùa đông đến bạn bè, người thân.

- 200 g sữa bột (tách bơ hoặc nguyên kem tùy thích)
- 70 g đường
- 50 g bột ca cao nguyên chất
- 50 g sô-cô-la chip
- 50 g bột creamer (dùng để pha cà phê)
- Một nhúm muối
- Marshmallow

1 Trộn tất cả các nguyên liệu trừ marshmallow cho thật đều.

2 Bảo quản trong hộp kín. Khi pha, xúc vài thìa cho vào ly, đổ sữa hoặc nước nóng, khuấy đều. Cho marshmallow và thưởng thức hương vị ấm áp của mùa đông.

3 Để làm quà tặng: Chia thành từng túi nhỏ, trên cùng để marshmallow. Buộc kín. Cắt một miếng giấy bìa, ghi tên người nhận và dòng hướng dẫn:

“Trộn 4 - 5 muỗng đầy hỗn hợp ca cao với nước ấm hoặc sữa ấm, tùy sở thích dùng ngọt hay vừa. Cho marshmallow lên trên khuấy đều và thưởng thức. Chúc ngon miệng!”

Macadamia và sô-cô-la trắng

Nhắc tới bánh quy, hầu hết chúng ta nghĩ ngay đến những chiếc bánh khô giòn. Hãy thử một lần nếm loại bánh quy bông mới ra lò có viên ngoài giòn, bên trong lại dẻo hòa quện lẫn với hạt macadamia giòn xốp. Chắc chắn ai cũng sẽ phải thay đổi suy nghĩ cũng như định nghĩa về “bánh quy”

- 110 g bơ để mềm
- 110 g đường (có thể dùng 1/2 đường trắng + 1/2 đường vàng)
- 1 trứng
- 3 g muối
- 170 g bột mỳ đa dụng
- 2 g baking soda
- Một chút va ni
- Một nhúm bột quế
- 100 g sô-cô-la trắng thái miếng nhỏ
- 100 g hạt macadamia, thái nhỏ

Cho 18 - 20 chiếc bánh quy

1 Đánh bông bơ cùng đường và muối. Cho trứng, bột quế và va ni, trộn đều.

2 Trộn đều bột mỳ và baking soda.

3 Đổ bột vào hỗn hợp bơ đường trứng. Sau cùng cho vào sô-cô-la trắng và hạt macadamia, trộn đều.

4 Làm nóng lò ở nhiệt độ 190°C trước 10 phút. Xúc từng thìa bột, vo viên tròn, đặt lên khay nướng, xếp cách nhau khoảng 3 - 4 cm.

5 Cho khay bánh vào nướng 8 - 10 phút nếu muốn ăn bánh hơi mềm, và 12 phút nếu muốn bánh có màu vàng rơm, giòn bên ngoài, mềm bên trong. Hãy thử nếm những chiếc bánh quy nóng hổi mới ra lò!

Giòn và bùi, thơm thơm vị quế ngọt khiến những hạt hạnh nhân trở thành một món ăn chơi dành cho tất cả mọi người.

- 500 g hạt hạnh nhân sống
- 200 g đường
- 2 g bột quế
- 1 lòng trắng trứng
- 50 ml mật ong
- 1 g muối

1 Trộn bột quế, muối và đường để làm đường quế.

2 Dùng máy đánh trứng đánh bông lòng trắng trứng. Rót từ từ mật ong vào và đánh tiếp khoảng 1 phút.

3 Cho hạnh nhân vào hỗn hợp lòng trắng trứng đã đánh bông. Trộn đều.

4 Rắc đường quế lên hạt, trộn cho bám đều. Cho hạt vào khay nướng.

5 Làm nóng lò nhiệt độ 135°C. Cho khay hạt vào nướng trong khoảng thời gian 150 - 180 phút. Sau mỗi giờ, dùng đũa trộn đều.

6 Khi hạnh nhân đã chín, mở cửa lò để cho hạt nguội bớt. Dùng tay tách rời từng hạt.

7 Để nguội và bảo quản hạnh nhân nướng mật ong trong hộp kín.

Bánh quy snowball

Những chiếc bánh quy tròn nhỏ phủ đầy đường bột trông giống như những quả bóng tuyết thật thích hợp ủa đông. Vị ngọt và bùi do các loại hạt mang lại, hương chanh thoang thoang, cộng thêm cảm giác thấp thoáng vị giòn đánh thức nhiều giác quan khi thưởng thức. Ngoài ra, bánh quy snowball còn là một trong những loại bánh nên có trong các hộp quà tặng dành cho những người thân yêu vào dịp Giáng sinh.

- 200 g bơ để mềm
- 5 ml va ni
- 10 g vỏ chanh nạo nhuyễn
- 50 ml nước cốt chanh
- 180 g đường bột + một nhúm muối
- 100 g walnut rang chín, xay nhuyễn
- 150 g walnut - rang chín, thái vụn
- 200 g bột mỳ đa dụng
- Đường bột lăn bên ngoài bánh

Lưu ý: Có thể thay walnut bằng hạt điều hoặc hạnh nhân.

Cho 40 - 50 chiếc bánh quy

1 Trộn đều bột mỳ, hạt xay và muối.

2 Dùng máy đánh trứng đánh bông bơ và đường. Cho nước cốt chanh, vỏ chanh nạo nhuyễn đánh cho tan và quện với hỗn hợp bơ đường. Cho va ni, đánh thật đều.

3 Trộn bột vào hỗn hợp. Không trộn quá kỹ. Thêm hạt đã thái nhỏ, trộn đều.

4 Cho hỗn hợp bột vào tô, đậy kín và để vào ngăn mát tủ lạnh vài giờ.

5 Chia bột thành những phần nhỏ khoảng 25 g, vo tròn. Đặt lên khay nướng đã lót giấy nến.

6 Làm nóng lò nhiệt độ 165 - 170°C. Nướng bánh trong 12 - 15 phút.

7 Khi bánh đã chín, lấy ra khỏi khay nướng cho nguội bớt. Sau khoảng 5 phút, lăn bánh qua đường bột. Để nguội và trữ trong hộp kín.

Vỏ trứng

Trứng là nguyên liệu phổ biến và thông dụng trong bữa ăn hằng ngày, từ món mặn tới những món tráng miệng. Thông thường, chúng ta hay dùng phần ruột, tức là phần ăn được, còn lại vỏ thì bỏ vào thùng rác.

Những bộ ấm chén sứ trắng nước trà cũ đọng lại chỉ cần vài chiếc vỏ trứng bóp vụn, trộn với chút nước rửa chén, cọ một lát là như mới! Tết đến, bộ đỉnh đồng, lư hương ấm khói sau suốt một năm trời cũng cần được làm sạch. Ngày xưa dùng cát để đánh bóng, giờ đây chúng mình cũng có thể dùng vỏ trứng.

Trong bếp, việc đường ống cống bị tắc nghẽn là nỗi khó chịu và vấn đề của rất nhiều người nội trợ. Vỏ trứng già thật nhỏ và bỏ vào ống lọc của nắp cống. Mỗi lần xả nước, phần vỏ trứng mịn sẽ trôi theo nước và làm sạch đường ống.

Vỏ trứng đã rửa sạch còn có thể dùng làm “khuôn” để tạo hình thạch rau câu, kem trứng custard, và cả nến! Khi ương hạt giống, có thể nảy mầm, chúng mình chuyển nhà cho cây non ra vườn và dùng vỏ trứng làm việc khác. Với những loại hạt giống trồng thẳng xuống vườn, đất trồng trộn thêm vỏ trứng bóp vụn có thể ngăn lũ chim tinh nghịch ưa tìm hạt giống để tha đi.

Ngoài vườn, những con ốc sên và sâu chuyên cắn ngọn cành hoa, búp rau non thật đáng ghét! Nếu bẻ nhỏ vỏ trứng và rải dưới đất xung quanh gốc cây, đám ốc và sâu sẽ tránh xa vì chúng rất sợ những “chướng ngại vật” sắc nhọn. Và các chú mèo thì sao? Đương nhiên là sẽ chẳng thích giẫm chân lên những vỏ trứng chẳng êm ái tạo nên để tè bậy vào chậu cây non nớt nhà mình.

Vỏ trứng nhiều canxi, và cây cối cũng như người, cần canxi trong thành phần dinh dưỡng. Vì vậy, vỏ trứng nghiền mịn trộn với đất là “thức ăn” vô cùng bổ dưỡng đối với cây trồng.

Trứng là biểu tượng của sự sinh sôi nảy nở nên trang trí nhà cửa bằng vỏ trứng cũng rất ý nghĩa. Các con có thể chơi trò nhuộm trứng, vẽ trứng. Đặc biệt trong các gia đình tổ chức mừng lễ Phục sinh, những quả trứng đủ màu sắc được trang trí thật đẹp sẽ làm góc phòng thêm sinh động, tươi vui. Vỏ trứng sẽ được đục 2 đầu bằng kim khâu, sau đó có thể thổi một đầu hoặc dùng xi lanh để hút ruột trứng ra, bơm nước vào rửa cho sạch, hong khô. Lúc này bút màu, sáp màu, màu nước hay những miếng giấy can nhỏ đều có thể sử dụng được để trang trí. Buộc lại bằng những sợi ruy băng xinh xắn là có thể treo lên cành cây.

Bàn làm việc, bàn nước tiếp khách sẽ thêm đẹp, thêm xinh nếu có những “chậu” cây nhỏ trồng trong vỏ trứng. Dùng một con dao để đập trứng sát phần đầu nhọn, như vậy “chậu” của chúng mình sẽ cao hơn. Đục vài lỗ nhỏ dưới đáy vỏ trứng làm lỗ thoát nước cho cây. Cho đất vào 2/3 vỏ trứng, cho cây con vào trồng, đổ thêm đất cho chặt. Thế là đã có một “tác phẩm” để bày chơi trong một vài tuần.

Đừng vứt bỏ những vỏ trứng đi sau mỗi buổi sáng, hoặc sau những lần làm bánh. Thay vào đó, hãy rửa sạch và phơi khô chúng để toàn bộ quả trứng có thể trở nên hữu ích với sức khỏe con người và môi trường xung quanh.

12. Chương 12

Bánh quy Giáng sinh

Gọi là bánh quy Giáng sinh vì công thức của loại bánh này có thể tùy thích thêm bột và thay đổi hình dáng để có một hộp bánh đa dạng về hình thức và khẩu vị. Đây là công thức thích hợp dùng làm món quà đãi khách hoặc tặng bạn bè, người thân vào các dịp lễ Tết.

- 150 g bơ để mềm
- 80 g đường
- 2 g muối
- 2 lòng đỏ trứng
- 1 lòng trắng trứng
- 250 g bột mỳ đa dụng
- 5 ml va ni
- Bánh vị chanh: vỏ chanh vàng nạo nhuyễn, đường màu vàng
- Bánh vị mứt dâu: Mứt dâu (hũ mứt nhà nấu thì càng ngon), hạnh nhân lát rang vàng, giã nhỏ
- Bánh vị cà phê: 10 g cà phê hòa tan
- Bánh vị hạnh nhân: 30 g hạnh nhân lát

Cho 24 -30 chiếc bánh

1 Dùng máy đánh trứng đánh bông bơ và đường. Cho từng lòng đỏ trứng vào, đánh tan đều.

2 Cho va ni, muối, bột. Đánh cho hỗn hợp quện đều. Để làm các loại bánh có vị và hình dáng khác nhau, có thể chia hỗn hợp thành nhiều phần. Chuẩn bị sẵn các nguyên liệu phụ.

Bánh vị chanh

Trộn vỏ chanh nạo nhuyễn vào hỗn hợp. Nặn bột hình tròn, ấn dẹt. Sau khi nhúng vào lòng trắng trứng, lăn miếng bột đã nặn qua đường màu.

Bánh vị mứt dâu

Nặn bột hình tròn, ấn dẹt. Sau khi nhúng bột vào lòng trắng trứng, lăn qua hạnh nhân đã giã nhỏ. Dùng tăm nhúng vào mứt dâu và chấm vào giữa bánh.

Bánh vị cà phê

Trộn bột cà phê hòa tan vào hỗn hợp bột. Nặn khối bột thành hình chữ nhật dài, dùng dao sắc cắt lát 0,5 cm.

Bánh vị hạnh nhân

Trộn hạnh nhân lát vào hỗn hợp bột. Nặn khối bột thành hình chữ nhật. Dùng dao sắc cắt lát 0,5 cm.

3 Xếp bánh lên khay nướng. Làm nóng lò ở nhiệt độ 170°C. Đưa khay bánh vào nướng 7 - 10 phút cho đến khi bánh chín vàng. Để bánh lên giá cho nguội, gói hoặc đựng trong hộp kín, để nơi thoáng mát.

Bánh khúc cây Giáng sinh

Những chiếc bánh hình khúc cây (Bûche de Noël hay Yule Log) là món bánh truyền thống vào dịp lễ Giáng sinh tại nhiều quốc gia, đặc biệt là những nước nói tiếng Pháp trong đó có Việt Nam. Chiếc bánh cuộn được nướng xong, trang trí thành hình khúc gỗ mục sẽ mang không khí ấm áp về với mọi gia đình và nhất là niềm vui, sự háo hức cho trẻ thơ vào ngày lễ này.

BÁNH

- 3 trứng
- 90 g đường + một nhúm muối
- 95 g bột mỳ đa dụng + 5 g bột năng, trộn đều, rây qua rây ịn
- 20 g bơ chảy, để ấm

KEM

- 250 ml kem tươi
- 10- 20 g đường
- Một nhúm muối nhỏ
- 10 g bột ca cao nguyên chất (nếu làm kem vị sô-cô-la)

TRANG TRÍ

- Kẹo chủ đề Giáng sinh

Cho 1 chiếc bánh hình khúc cây cho 6- 8 người

1 Chuẩn bị khay nướng. Có thể dùng khay đi kèm theo lò. Trải giấy nến lên khay đủ để bao quanh thành khay.

2 Lăn lượt làm theo các bước (2) và (4) trong bài bánh ga-tô. Trộn bơ chảy vào hỗn hợp sau cùng.

3 Làm nóng lò ở nhiệt độ 190°C. Đổ bột vào khay đã lót giấy nến. Dàn bột cho đều khay.

4 Nướng khoảng 7 - 8 phút. Sau khi bánh đã chín vàng, nhấc bánh (bao gồm cả giấy nến) ra khỏi khay.

5 Chuẩn bị một tờ giấy nến kích thước bằng giấy lót khuôn, úp mặt bánh lên giấy nến, lật bỏ giấy nến ở mặt đáy của bánh. Cầm phần giấy nến ở một cạnh gần của bánh, nhẹ nhàng cuộn lại. Để lên giá cho nguội bớt.

6 Khi bánh đã nguội, gỡ bánh theo nếp cũ, lấy tờ giấy nến ra. Cắt vát một đầu bánh để làm cành cây.

7 Lót giấy nến dưới bánh để khi trang trí xong, kem không bị lem nhem trên khay đựng bánh.

8 Để làm khúc cây màu nâu

Cho bột ca cao nguyên chất vào kem tươi, khuấy đều. Để kem tươi, tô đánh kem và que đánh trứng trong ngăn đông lạnh khoảng 5 phút. Dùng máy đánh trứng đánh kem tươi gần bóng. Thêm đường và muối (lượng đường có thể nhiều hơn khi làm kem trắng vì ca cao có vị đắng), đánh bông cứng.

Để làm khúc cây trắng như tuyết

Làm lạnh 250 ml kem tươi, tô đánh kem và que đánh trứng trong ngăn đông lạnh khoảng 5 phút. Dùng máy đánh trứng đánh kem tươi gần bông. Thêm đường và muối, đánh cho bông cứng.

9 Trét kem phủ kín bánh. Dùng nĩa tạo vân trên bánh. Trang trí bánh bằng kẹo chủ đề Giáng sinh.

Mứt ốt

Khác với những loại mứt thường thấy, mứt ốt với vị cay nồng khiến mùa đông lạnh giá ấm áp hơn. Bữa ăn họp mặt gia đình thêm đặc sắc với món khai vị là mứt ốt dùng kèm bánh quy mặn và creamcheese. Các món hải sản sẽ càng ngon miệng nếu có mứt ốt chua cay ngọt

- 200 g ốt chuông đỏ
- 100 g ốt chuông xanh
- 50 g ốt chuông vàng
- Vài trái ốt chỉ thiên (tùy khẩu vị)
- 120 ml dấm táo (có thể dùng dấm gạo)
- 500 g đường
- 50 g bột pectin

1 Chuẩn bị hũ đựng: Luộc hũ thủy tinh và nắp, úp ngược cho khô.

2 Ớt chuông rửa sạch, để ráo nước, thái hạt lựu. Ct đôi ốt chỉ thiên, bỏ hạt, thái nhỏ. Cho tất cả ốt và dấm vào xoong, nấu sôi vài phút. Gạn bỏ một phần ốt.

3 Cho đường và bột pectin, khuấy nhanh tay, nấu hỗn hợp sôi trở lại và giữ độ sôi đó trong khoảng 1 phút. Liên tục khuấy đều. Tắt bếp, vớt bọt.

4 Đổ mứt nóng vào từng hũ thủy tinh, đậy nắp chặt. Cho từng hũ mứt vào xoong, đổ ngập nước nóng già. Nấu sôi khoảng 5 phút. Gấp từng hũ mứt ra, để nguội.

5 Sau khi mở hộp, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh. Như các món được nấu tại nhà, những hũ mứt ớt nhỏ xinh sẽ là món quà đầy tình cảm, đặc biệt với những người thích vị cay của ớt.

Mứt cam mật ong

Mùa đông, cũng có nghĩa là bị ép buộc có vài đợt nghỉ đột xuất, vì ho, vì cảm lạnh hắt hơi sổ mũi. Mứt cam mùa đông là thức nên có sẵn trong bếp, vì mùa đông cũng là mùa cam quýt - thiên nhiên ưu đãi con người đến thế! Mứt cam có thêm thành phần mật ong, tốt hơn cho sức khỏe. Chuẩn bị cẩn thận để cơ thể có thể kháng lại những virus lạ và quan trọng nhất là, để hưởng thụ một mùa đông không phải dùng nhiều đến khăn lau mũi hay là thuốc hạ sốt, và tệ hơn nữa – thuốc kháng sinh. Mứt cam mật ong có thể dùng như mứt cam: phết lên bánh mì, pha trà, cho vào bánh.

- 5 quả cam

- Đường, trọng lượng bằng 1/2 trọng lượng cam

- Nước cốt 1 quả chanh hoặc hơn nếu là cam ngọt

- 300 - 400 ml mật ong

Dùng đủ cho hai mùa đông – xuân

1 Cam rửa sạch, để ráo nước hoặc lau khô. Vắt lấy nước, bỏ hạt và tép. Lộn trái vỏ cam, bóc bỏ vỏ màng của múi cam. Thái mỏng vỏ cam.

2 Nước cam, nước cốt chanh đổ ngập vào vỏ cam đã thái mỏng. Nếu thiếu có thể vắt thêm nước cam hoặc cho nước lạnh. Đun sôi, hạ lửa nấu đến khi mềm, nước cam cạn bớt.

3 Cho đường và đặt lên bếp nấu lửa vừa đến khi vỏ cam có màu trong và dẻo. Tắt bếp, ật ong, khuấy đều. Để nguội đổ vào hũ có nắp đậy kín.

Những món quà

Con gái đi học về, hỏi xin mẹ đóng 1 xu để quyền góp ủng hộ người dân vùng bị thiên tai. Mẹ “khoe” vội: “Mẹ có cả đồng 5, 10, 50 xu nữa đây. 100 cũng có...” Con nói: “Không, cô giáo dặn chỉ mang đến những đồng 1 xu thôi vì nếu lấy tiền to thì nhà mọi người hết tiền để dùng”. Con kể thêm, lần trước toàn trường quyền góp tiền 1 xu, tổng cộng được hơn 8000 Yen, “Nhiều nhỉ!”. Những đồng xu ấy các con tự tay góp nhặt và để dành lại một nơi, đến ngày sẽ mang đưa cho cô giáo. Mới hết đợt định kỳ quyền góp hàng năm, giờ trường lại mở đợt mới. Bây giờ mẹ đã hiểu, nhà trường muốn dạy các con khi tặng ai món gì, nên xuất phát từ tấm lòng, không quan trọng giá trị nhiều ít.

Các con còn nhỏ nhưng cũng đủ lớn để biết về giá trị của đồng tiền, có bỏ công sức làm việc thì mới mang được về những đồng tiền để chi tiêu.

Lên 5 tuổi, việc hàng ngày của các con, ngoài tự dọn đồ chơi của chính mình, là quét nhà. Ngày hai lượt, sáng sau khi đánh răng rửa mặt và trước khi đi học. Quét nhà buổi sáng, bởi căn phòng cũng như gương mặt của mình, cũng cần phải được lau cho sạch để bắt đầu ngày mới. Cuối tuần, hai chị em cùng nhau gấp chăn đệm và mang ra sân phơi nắng, đập bụi cho thơm tho sạch sẽ, rồi chiều lại mang vào nhà. Mỗi đứa được một khoản tiền nhỏ để bỏ lon tiết kiệm, thường mẹ đưa vào cuối tuần.

Hai đứa thích đọc sách. Lúc còn bé tí xíu thì chuyện chọn sách cho các con thường do mẹ quyết định và mua. Khi lớn hơn, các con có thêm nhu cầu khác, theo sở thích, nhiều lúc theo quảng cáo hay đua theo bạn bè. Bố mẹ tôn trọng sự lựa chọn của các con, vì lúc này tiền mua sách được lấy ra từ số tiền hàng tuần các con được nhận.

Các dịp sinh nhật, lễ Tết, mọi người thường tặng nhau quà để bày tỏ tình cảm. Đôi khi chỉ là những tờ tranh các con tô màu hay những tấm thiệp chúc mừng nét chữ còn vụng dại. Thành thói quen, các con hay làm những món đồ thủ công tặng bố mẹ, bạn bè.

Một người thích ăn kem hẳn sẽ rất bất ngờ khi nhận được tấm thiệp sinh nhật ghép từ những que kem. Vẽ hình lên thành bức tranh, tháo rời ra và buộc lại gọn ghẽ. Một tấm thiệp nữa mang hình dáng que kem cũng được ưa thích. Các ngày lễ Tết, nhà ai cũng phải có bánh có trà đãi khách. Trong những dịp như thế, có món quà nào thân tình bằng hộp bánh kẹo được làm từ bàn tay của người thân mình?

Đơn giản là, món quà ý nghĩa nhất là món quà xuất phát từ trái tim, giá trị không chỉ được tính bằng tiền.

Churros

Churros hay còn được gọi là loại doughnut của người Tây Ban Nha, thường được bán trong những quầy hàng tại các hội chợ vào dịp lễ hội.

- 235 ml nước
- 2 trứng
- 55 g bơ
- 10 g đường + một nhúm muối
- 125 g bột mỳ đa dụng
- 50 ml kem tươi (tùy thích)

ĐƯỜNG QUẾ

- 100 g đường
- 10 g bột quế (tùy thích)

Trộn đều đường và quế

Cho 15 - 20 chiếc churros dài 20 cm

1 Nấu sôi nước, đường, muối, bơ và kem tươi (nếu dùng kem tươi). Đổ bột vào nồi nước đang sôi. Nhanh tay khuấy đều cho đến khi bột không dính vào thành và đáy nồi, có thể vo lại thành một khối.

2 Tắt bếp. Cho từng quả trứng vào khuấy đều (như khi làm choux).

3 Đổ dầu ăn vào chảo, dầu cao khoảng 4 cm. Cho bột vào túi bắt bông kem có gắn đui sò cỡ to nhất (đường kính 1 cm) bóp thành từng đoạn dài tùy thích. Tay trái cầm túi bóp, tay phải cầm kéo cắt cho bột rơi vào chảo dầu.

4 Chiên ở lửa vừa (nhiệt độ dầu không dưới 190°C) đến khi ngã màu nâu nhạt, vỏ ngoài giòn. Vớt bánh ra khỏi chảo, lăn ngay trên đường quế.

5 Dùng khi còn nóng, có thể dùng kèm ca cao nóng, cà phê hoặc trà.

13. Chương 13

Xi-rô chanh mật ong

Công thức đơn giản và dễ nhớ, không có gì quá phức tạp nhưng xi-rô chanh mật ong có khá nhiều ứng dụng. Nguyên liệu chỉ cần mật ong và chanh. Có thể làm bằng chanh tây (chanh vàng) hoặc chanh xanh. Chanh xanh có vị đắng hơn so với chanh tây.

- Chanh
- Mật ong
- Tỷ lệ: 2 quả chanh và 150 ml mật ong

1 Chuẩn bị sẵn mật ong và bình/ hũ đựng có nắp.

2 Thái chanh thành từng lát thật mỏng. Đặt tất cả nguyên liệu và dụng cụ trong tầm tay để có thể thao tác liên tục.

3 Xếp từng miếng chanh mỏng xuống đáy hũ. Rưới mật ong lên lớp chanh. Cứ như vậy, xếp một lớp chanh lại rưới một lớp mật ong. Lặp lại cho đến khi hết chanh.

4 Đậy nắp lại, để qua một đêm là chanh sẽ héo đi, chìm xuống đáy.

5 Từ hũ xi-rô này, có thể pha trà, dùng để chấm dưa chuột và cà chua bi, có thể làm bánh ngọt. Miếng chanh nhỏ sẽ trở thành miếng “mứt” thật thơm ngon. Sau 30 phút, hãy nếm thử và hãy cảm nhận vị chua chua, ngọt ngọt, thơm thơm và vị the của tinh dầu tiết ra từ vỏ chanh trong các tách trà, trong từng miếng bánh.

6 Sau 3 ngày để bên ngoài, có thể cho hũ xi-rô vào ngăn mát tủ lạnh, lấy ra dùng dần.

Almond cookie bar

Món bánh truyền thống từ đất nước Na Uy, thơm vị bơ và hạnh nhân, không quá ngọt sẽ làm nên “truyền thống bánh quy” của gia đình vào mỗi mùa Giáng sinh.

BÁNH

- 100 g bơ để mềm
- 150 g đường
- 1 trứng
- 3 ml tinh chất hạnh nhân
- 2 ml tinh chất vani
- 220 g bột mỳ đa dụng
- 5 g bột nở
- 2 g muối
- 30 ml sữa tươi không đường hoặc nước
- 50 g hạnh nhân lát

ICING

- 100 g đường bột
- 50 ml sữa tươi không đường

Cho 40 - 48 chiếc bánh quy

1 Trộn đều bột mỳ, bột nở và muối.

2 Dùng máy đánh trứng đánh bông bơ và đường. Cho trứng, tinh chất hạnh nhân, vani đánh tan đều.

3 Cho từ từ bột vào hỗn hợp bơ, trộn thật kỹ. Cho hỗn hợp vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 30 phút hoặc để qua đêm.

4 Chia bột thành 4 phần bằng nhau, nặn mỗi phần bột thành hình ống dài khoảng 30 cm.

5 Đặt các miếng bột lên khay nướng đã lót giấy nến, mỗi phần bột cách nhau khoảng 10-12 cm. Dùng tay ấn bột cho dẹt, kích thước chiều rộng khoảng 6 - 7 cm. Dùng chổi quét sữa tươi hoặc nước lên bề mặt bột. Rắc hạnh nhân lát.

6 Làm nóng lò ở nhiệt độ 165°C. Cho khay bánh vào nướng khoảng 12 - 14 phút đến khi bánh có viền vàng. Khi bánh chín, lấy khay bánh ra, tiếp tục xếp bột lên khay và nướng cho đến khi hết bột.

7 Làm phần icing: Cho từ từ sữa vào đường bột, vừa cho sữa vừa khuấy đều bằng nĩa đến khi có hỗn hợp đủ sánh, khi nhấc nĩa lên, icing chảy từ từ.

8 Trang trí và cắt bánh: Khi bánh còn ấm nóng, dùng nĩa nhúng vào hỗn hợp icing và nhả lên bánh. Khi lớp icing đã se mặt, ta có thể dùng dao cắt bánh.

9 Để bánh nguội hẳn, bảo quản bánh trong hộp kín.

Kho báu trở về tuổi thơ

Nếu các triết gia chỉ lưu lại cho đời vài câu nói ý nghĩa thì các con mỗi ngày, mỗi tuần đều có những câu nói ngộ nghĩnh và đôi khi làm người lớn bất ngờ. Mẹ có thể kể cho bố nghe “Sáng nay con nói một câu rất ngộ...” và sẽ chẳng còn nhớ về nó nữa. Bố có thể kể ẹ “Trên đường đi học về, con bảo rằng...” và bố cũng lại quên ngay.

Giá như bố mẹ không có quá nhiều việc, hẳn mỗi đứa sẽ có một cuốn nhật ký mẹ viết riêng cho. Thế rồi mẹ quyết định “tiết kiệm” lại những câu chuyện nhỏ, những lời các con nói hàng ngày.

Các con có những con heo đất đựng xu tiết kiệm mỗi tuần bố mẹ trả lương khi làm những việc nhỏ trong nhà, còn bố mẹ lại có một hũ tiết kiệm chứa đầy những mẫu giấy, do các con trao tặng khi bố mẹ ở bên con.

Chỉ cần một chiếc hộp hay hũ nhỏ có nắp đậy là đủ lưu trữ kho báu vô giá này. Những hành động hay lời nói vui vui sẽ được ghi lại vào một tờ giấy, gấp lại và cất đi. Cái kho báu toàn giấy này chẳng mấy chốc mà đầy ắp những kỷ niệm. Tuổi thơ của các con ở trong đó.

Những lúc căng thẳng, không được vui (mà người lớn thì hay thế lắm), mở hộp và lấy ra một vài mảnh ghép tuổi thơ của các con, bố mẹ sẽ thấy lại được ngày hôm qua hạnh phúc, thấy lại được hình ảnh thời bé xíu của chính mình,

Cảm ơn các con! Các con thật giỏi. Chỉ bằng những câu nói hồn nhiên hàng ngày, các con đã có thể mang lại hạnh phúc cho.

Lời cuối sách

Chưa bao giờ nghĩ mình đứng tên “tác giả” trên bìa một cuốn sách, nhưng sau bao cố gắng của các bạn trong Ban biên tập của Công ty VH&TT Nhã Nam, cuốn sách đầu tiên với tên Khai Tâm là tác giả đang được bạn cầm trên tay. 5 mùa yêu thương dành cho những người Vợ, những người Mẹ và người viết nên nó cùng là một người vợ, một người mẹ.

Gần 150 trang sách, bao nhiêu công thức món ăn và những mẫu chuyện vặt được bạn xem qua đều chân thật như đã, đang và sẽ diễn ra hằng ngày trong gia đình, trong căn bếp nhỏ của tôi. Những lời văn có thể không đủ trau chuốt, mượt mà, bởi nó được viết với tâm trạng của một người mẹ đang nuôi con nhỏ. Có khi viết lúc đang bận tâm về việc đứa con lớn mới bị ngã trong sân trường hôm trước, hay đứa nhỏ đang sổ mũi vì cảm lạnh, nhưng nhiều lúc lại trong tâm trạng hân hoan. Những hình ảnh có thể không mang tính nghệ thuật, bởi nó không được thực hiện qua ống kính của một nhà nhiếp ảnh. Có khi nó được chụp trong một căn bếp chật hẹp, vào lúc 12 giờ đêm hay 5 giờ sáng, một mình, vừa đọc một quyển sách nào đó vừa ủ bột. Lúc khác lại vào một ngày cuối tuần khi tất cả bọn trẻ đều ở nhà, náo nhiệt, ồn ào, bừa bãi. Không đẹp hoàn hảo, nhưng là hơi thở của cuộc sống gia đình.

Hãy gặp bà Bố, một ông bố điển hình, một chút gia trưởng, một chút nghiêm khắc nhưng cũng đầy tình thần trách nhiệm và lòng bao dung.

Hãy gặp bà Con: Thanh Thư (TT) là chị lớn, ngây thơ, hồn nhiên, nhân hậu, có thể chạy thật nhanh từ trường về nhà gặp mẹ để tặng mẹ vài cọng cỏ lau. Đông Nghi (DD) lém lỉnh, ưa vận vẹo, có thể ăn bánh trừ cơm, thậm chí sau khi ăn no nê vẫn có thể chén bánh như trước đó chưa từng ăn gì. Nguyên An (LL) đã thật ngoan suốt 9 tháng trong bụng mẹ và luôn mang lại không khí tươi vui cho cả nhà, kể cả khi em cáu kỉnh gắt gỏng, đòi ăn.

Và hãy gặp bà Mẹ, một người mẹ bình thường như bao người Mẹ khác, được cảm nhận sự bình dị của cuộc sống gia đình mỗi ngày, mọi ngày.

Sau hơn 5 năm Bếp Rùa khaitam.wordpress) đổ lửa trên không gian mênh mông Internet, thế giới tuy bao la mà như nhỏ lại với bao tình cảm những vị khách đã từng ghé thăm mỗi ngày. Giờ đây, khi “vào bếp”, rùa Mẹ không chỉ có một mình, vì căn bếp đó đã là của chung tất cả mọi người.

Cho một cuộc sống trong trẻo nhất có thể!

Khai Tâm

Tháng Mười một, 2011

Hết.

Thực hiện bởi

nhóm Biên tập viên Góc Sách:

Đỗ Doanh – Kú đếm – auduong__yy

(Tìm - Chỉnh sửa - Đăng)

Đọc và tải ebook truyện tại: <http://truyenclub.com/nam-mua-yeu-thuong>