



Mứt Tết

Hương vị ngọt ngào

của mùa xuân

Khối 4

Trường Tiểu học

Hùng Tiến



Mỗi khi Tết đến Xuân về, trong mỗi gia đình Việt Nam lại rộn ràng hương thơm của các loại mứt truyền thống. Mứt Tết không chỉ là món ăn vặt đãi khách mà còn là nét đẹp văn hóa, thể hiện sự khéo léo và tấm lòng của người làm ra nó. Trên bàn trà ngày Tết, những đĩa mứt đầy màu sắc mang theo lời chúc một năm mới ngọt ngào, ấm áp và sum vầy.

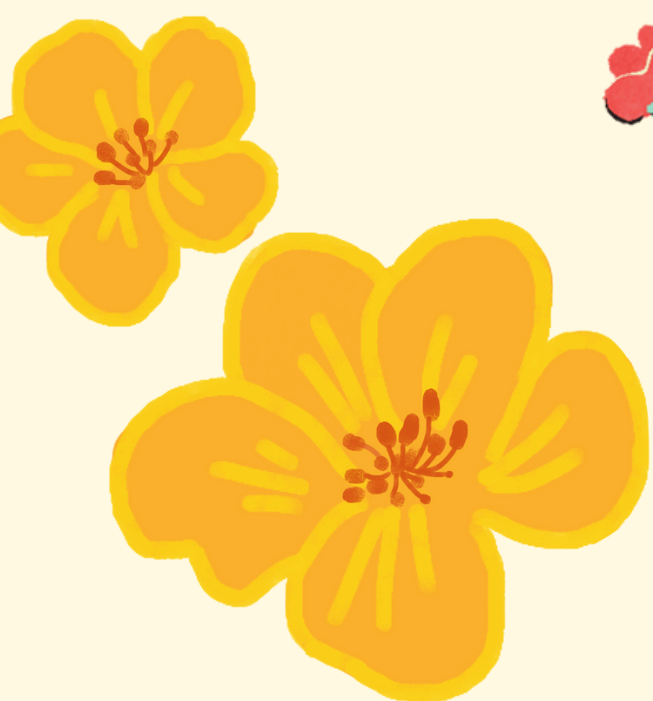
Trong các loại mứt, mứt dừa, mứt gừng và mứt cà rốt,... là những món quen thuộc, dễ làm và rất được mọi người yêu thích.

Những món mứt Tết truyền thống tuy giản dị nhưng chứa đựng hương vị quê hương và không khí đoàn viên ngày xuân. Tự tay làm mứt không chỉ mang lại niềm vui mà còn giúp gìn giữ nét đẹp văn hóa của Tết Việt Nam.

Đến với gian hàng Mứt Tết của khối 4, mọi người sẽ được khám phá hương vị Tết truyền thống qua những món mứt thơm ngon, đầy màu sắc như mứt gừng cay nhẹ ấm lòng, mứt dừa lục sắc và mứt cà rốt cam tươi rực rỡ...

Các loại nguyên liệu quê hương, dưới bàn tay khéo léo của cô Thảo, sự chuẩn bị cẩn thận của các bạn, những hũ mứt được hoàn thành theo cách truyền thống, vừa ngon miệng vừa an toàn. Mỗi hũ mứt không chỉ là món quà ngọt ngào ngày xuân mà còn chứa đựng sự khéo léo, chăm chỉ và tình yêu Tết Việt của chúng em.

Xin mời thầy cô, các cô bác phụ huynh và các bạn ghé thăm gian hàng Mứt Tết của khối 4, thưởng thức hương vị ngày xuân và cùng chúng em lan tỏa niềm vui đón Tết cổ truyền!



CÁCH LÀM MỨT DỪA TRUYỀN THỐNG



Nguyên liệu:

- Cùi dừa già
- Đường trắng
- Vani (tùy thích)

Cách làm:

Dừa gọt vỏ nâu, rửa sạch rồi bào sợi hoặc cắt miếng mỏng. Ngâm dừa trong nước ấm, xả nhiều lần cho bớt dầu. Sau đó trộn dừa với đường theo tỉ lệ vừa đủ, ướp khoảng 3–4 giờ. Bắc chảo lên bếp, sên dừa trên lửa nhỏ, đảo đều tay đến khi đường kết tinh trắng bám quanh sợi dừa thì cho vani vào, đảo thêm rồi tắt bếp.



CÁCH LÀM MÚT GỪNG TRUYỀN THỐNG

Nguyên liệu:

- Gừng tươi
- Đường
- Chanh hoặc muối

Cách làm:

Gừng gọt vỏ, thái lát mỏng. Luộc gừng với nước và chút muối hoặc chanh để giảm cay, sau đó rửa sạch và để ráo. Ướp gừng với đường khoảng 2–3 giờ. Khi đường tan, cho gừng lên chảo sên lửa nhỏ đến khi đường kết tinh, gừng khô và có màu vàng trong là hoàn thành.



CÁCH LÀM MÚT CÀ RỐT TRUYỀN THỐNG



Nguyên liệu:

- Cà rốt
- Đường
- Vani (tùy chọn)

Cách làm:

Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch rồi tía hoa hoặc cắt sợi. Luộc sơ cho mềm, vớt ra để ráo. Ướp cà rốt với đường khoảng 2–3 giờ. Sau đó sên trên chảo với lửa nhỏ, đảo đều đến khi đường kết tinh, cà rốt khô ráo và có màu cam đẹp mắt.

