

## D. CÁC MÓN KẸO - Ô MAI

*Cài Thiên Thai* <http://www.coithienthai.com>

- Kẹo đậu phộng
- Kẹo cam
- Kẹo hồng
- Kẹo đậu phộng cuốn
- Kẹo thơm
- Kẹo mạch nha khoai mì
- Kẹo mạch nha nếp
- Kẹo mạch nha Tây
- Kẹo mè xúng
- Đậu phộng da cá
- Ô mai quýt
- Ô mai chùm ruột
- Ô mai me
- Ô mai khế
- Ô mai cam thảo
- Mè ngâm đường
- Thơm tráng miệng

## KẸO ĐẬU PHỘNG

### □ VẬT LIỆU:

- |             |      |                           |              |
|-------------|------|---------------------------|--------------|
| + Đậu phộng | 150g | + Mạch nha <sup>(1)</sup> | 1 muỗng canh |
| + Đường     | 200g | + Va-ni                   | 1/2 viên     |
| + Nước      | 50cc | + Mè trắng                | 30g          |

### □ CÁCH LÀM:

- Đậu phộng rang khéo, vừa chín tới, chà vỏ, tách hai.
- Đường đổ vào chảo, chế nước xấp mặt đường rồi đem đun sôi, không được quậy (sẽ lại đường) để lửa nhỏ vừa lòng chảo.
- Nước đường sôi già, mạch nha cho vào quậy đều, nấu cho tới đường gòn. Cách thử: dùng đũa chấm vào nước đường, thả vào chén nước lã, tuột đường ra dễ dàng và bẻ gãy giòn là được, nếu đường hơi dai là còn non, dùng để già quá kẹo đắng.
- Đường tới, đổ phần đậu phộng rắc va-ni, quậy đều và nhanh cho đậu phộng và đường quyện với nhau bắc ra ngay.
- Dùng bàn đá đổ kẹo, hoặc khay men, rây chút bột<sup>(2)</sup> cho khỏi dính, xong trải mè (mè rang còn trắng) khắp bàn đều sẵn, (hoặc đổ kẹo lên lá chuối rất tiện).
- Dùng khúc cây đã xoa dầu, cán lên kẹo cho đều, xong kẻ từng ô, lúc nguội kẹo dễ bẻ.

## KẸO CAM

### □ VẬT LIỆU:

- |                          |                  |                |                |
|--------------------------|------------------|----------------|----------------|
| + Đường trắng            | 200g             | + Tinh dầu cam | 5 giọt         |
| + Glucose (mạch nha tây) | 50g              | + Rượu Rhum    | 1 muỗng cà-phê |
| + Tartar                 | 1/3 muỗng cà-phê |                |                |

(1) Thay chanh hoặc phèn chua.

(2) Bột bánh dẻo, hoặc bột năng rang chín.

#### □ CÁCH LÀM:

- Bỏ đường vào chảo, đổ nước xấp mặt đường đun cho tan. Để lửa nhỏ vừa lòng chảo.

- Cho mạch nha vào quậy tan, đun sôi đến khi đường tới thành đường giòn là được. Cách thử: Xem bài Kẹo đậu phộng.

- Đường vừa tới rắc Tartar, tinh dầu cam, Rhum vào nước đường rồi quậy đều bắc xuống.

- Dùng dũa nhôm có phết dầu, đặt trên chậu nước lã, để làm dịu sức nóng của kẹo.

- Tay thoa dầu vào viên khối kẹo, xong bao giấy nylon cho khỏi dính tay.

- Vuốt đầu kẹo từ từ dài ra, (như cách làm kẹo kéo) dùng kéo, có thoa dầu cắt từng thoi kẹo, hoặc viên tròn.

- Kẹo nguội, dùng giấy bóng kính mà gói.

## KEO HỒNG

#### □ VẬT LIỆU:

+ Bột năng	50g	+ Nước	50cc
+ Bột nếp	50g	+ Nước hoa bưởi	1 muỗng cà-phê
+ Đường	200g		

#### □ CÁCH LÀM:

- Nước và đường cho vô chảo nấu sôi, khi nào đường sánh lại thành tơ non.

- 25g bột năng, 50g bột nếp hòa với 3 muỗng canh nước quậy tan. Chế vô chảo nước đường rắc nước hoa bưởi, quậy thật lâu 15 phút bột đặc kẹo mới được.

- 25g bột năng còn lại sao nhỏ lửa để nguội, rây bột trên khay.

- Kẹo hồng thật đặc, đổ lên trên lớp bột năng chín, trên mặt kẹo rắc thêm lớp bột năng nữa, lăn nhẹ chày cán bột cho mặt kẹo đều và dày chừng 2 phân, vun gọn chung quanh kẹo cho vuông vắn.

- Để nguội cắt bằng kéo từng miếng vuông nhỏ.

## KEO ĐẬU PHỘNG CUỐN

#### □ VẬT LIỆU:

+ Đường	200g	+ Mạch nha	40g
+ Nước	100cc	+ Đậu phộng	200g

#### □ CÁCH LÀM:

- Đậu phộng rang chín, ủ cho giòn rồi chà vỏ đem giã nhỏ.

- Nước và đường cho vô soong quậy đều đặt lên bếp nấu sôi đổ nha vô nấu chung, phải canh chừng đường lửa riu riu, khi đường thành tơ già (cầm dũa nhúng vô soong đường thả giọt đường đó xuống chén nước thấy đông tròn như cúc áo là được, nếu non đường, kẹo không giòn).

- Bắc soong đường ra, quậy hơi nguội, đổ đậu phộng rang đã giã nhỏ vô quậy đều rồi đổ ra mặt bàn đá đã thoa sẵn lớp dầu ăn. Đổ cho khéo thành hình vuông mỏng. Cây gỗ cũng phải thoa dầu, rồi đập mạnh lên kẹo thật nhanh tay cho đường và đậu phộng quyện với nhau, rồi cuốn lại như Buche Noël phải lẹ tay kẹo còn hơi nóng cuốn không gãy, nếu nguội không cuốn được.

- Cuốn xong kẹo còn âm ấm dùng dao cắt từng khoanh tròn dài 2 phân (để nguội kẹo giòn, vỡ vụn).

## KEO THƠM

#### □ VẬT LIỆU:

+ Đường trắng	800g	+ Va-ni	1 viên
+ Thơm chín (lớn)	2 trái	+ Giấy bóng kính	

#### □ CÁCH LÀM:

- Thơm gọt vỏ, lạng bỏ mắt, xắt mỏng theo chiều dài rồi xắt lại thành sợi, bỏ cùi cứng ở giữa, vắt bớt nước thơm.

- Ướp thơm với đường, cân 1kg thơm thì 800g đường để 1 giờ cho đường thấm đều.

- Bắc lên bếp sên lửa nhỏ. Trộn vừa (trộn nhiều quá sẽ nát) dùng bàn sạng, cạo sát đáy nồi cho khỏi khét.

- Sên đến đường kéo dây là được (nếu sên chưa tới, kẹo chảy nước), rắc va-ni vô trộn đều bắc ra.

- Để nguội, viên thành kẹo dài 3cm. Gói bằng giấy bóng hai đầu vụn lại.

## KẸO MẠCH NHA KHOAI MÌ

### □ VẬT LIỆU:

+ Thóc nếp (lúa) 1kg  
+ Khoai mì 5kg

### □ CÁCH LÀM:

- Thóc nếp hoặc thóc tẻ lựa thứ tốt, cho vô cần xé (xọt) ngâm nước 1 đêm, rồi ủ rom hay bao tải, sáng chiều tưới nước cho thóc mau nảy mầm (trời nóng 3 ngày, lạnh 4, 5 ngày). Hạt thóc ra hết mộng và rễ thành mạ đem phơi khô vài nắng.

- Sàng sảy cho hết trấu, còn lại mộng mạ để dành bao lâu cũng được, khi nào làm giã, rây, nhỏ như bột.

- Khoai mì (khoai sắn) chà rửa sạch đất, lột vỏ thái miếng, xắt khúc như khâu mía, chẻ làm 4 bỏ hết lõi. Ngâm nước cho ra hết chất đắng, xả nhiều lần, để ráo nước, cho vô nồi, đổ nước trên mặt khoai chừng 2 lóng tay, nấu thật như nát.

- Nồi khoai mì bắc ra để còn hơi nóng, trộn bột mầm mạ vô khuấy đều cho tan chừng 1 giờ.

- Dùng túi vải lọc lấy nước trong, chế thêm nước âm ấm lọc thêm phần bã trong túi cho ra hết, rồi mang cô sanh sánh.

- Đặt lên bếp quấy luôn tay kéo bén nồi (kẹo sậm màu không đẹp) nhớ hớt bọt, lửa riu riu (nhỏ). 3 hoặc 4 giờ sau mạch nha trong, màu hổ phách là được.

- Mạch nha làm bằng khoai mì không để dành lâu bằng mạch nha làm bằng nếp.

## KẸO MẠCH NHA NẾP

### □ VẬT LIỆU:

+ Nếp trắng 3kg  
+ Thóc nếp 2kg

### □ CÁCH LÀM:

- Lựa thóc tốt, ngâm nước 1 đêm cho nảy mộng và rễ, rồi phủ bao bố cho mau nảy mầm. Mỗi ngày tưới nước 2 lần, khoảng 3 ngày hạt thóc mọc ra hết thành mạ, dài chừng 3 phân.

- Vô thóc lấy mầm mạ đem phơi 2 hay 3 ngày cho khô rồi đem giã (dầm) rây lấy bột.

- Nếp thổi xôi: ngâm nước nóng 1 đêm, đồ thật chín mềm, xới ra thau (hoặc nấu như cơm nếp).

### CÁCH NẤU CƠM NẾP:

+ Nước 3 lít  
+ Nếp 3kg

- Nếp vo trước để ráo, nước đun sôi, tra gạo vô nấu, dùng chất nước, cơm nếp hơi nhão rất tốt (nấu cháo nếp cũng được).

- Rắc mầm mạ vô nồi xôi nếp còn âm ấm, trộn đều, ủ lại một giờ.

- Đun nước nóng chế vô thau nếp có mộng, cao hơn 2 phân (xâm xấp nước) khuấy đều dày kín nửa ngày cho xôi uống hết nước.

- Nấu thêm nồi nước sôi tương đương như lần trước đổ vô trộn đều đặt lên bếp nấu vừa nóng bắc xuống, ủ thêm vài giờ nữa, thỉnh thoảng thăm chừng thấy xủi bọt lăn tăn tức là nếp đã lên men, cho vô túi vải lọc. Bã nếp còn lại chế thêm nước âm ấm vắt cho ra hết nước ngọt (nếu kẹo nha mau chua là do ủ quá lâu bọt xủi nhiều, phải tùy thời tiết nóng lạnh).

- Nước đục phải lọc đi lọc lại vài lần mới trong, đặt lên bếp đun sôi khuấy luôn tay một chiều và hớt bọt dư, mạch nha mới trong và đẹp. Khi gần cạn màu kẹo như hổ phách, nấu vừa tới hơi sanh sánh, khi nguội kẹo mềm kéo thành châu, cô cạn kéo kẹo sẽ cứng (một nồi mạch nha cô chừng nửa ngày) nhưng gần cạnh phải nhỏ lửa. Nhiều nếp mạch nha trong. Muốn ngọt thì mạ nhiều.

## KẸO MẠCH NHA TÂY

(Cebada Perlada)

### □ VẬT LIỆU:

+ Bo-bo Hòa Lan (Pear Barley) 80g	+ Nước (B)	800cc
+ Nước (A)	500cc	+ Đường trắng
+ Nếp	80g	+ Giấm
		200cc

### □ CÁCH LÀM:

- Bo bo ngâm nước 3 giờ.
- Nấu với 500cc nước, không hớt bọt, lửa vừa.
- Nửa giờ sau đổ nếp đã vo sạch vào cùng với 500cc nước đun tiếp 30 phút.
- Chờ nước cạn tới mặt bo bo, không cho nhừ quá, bắc ra lọc hết nước đầu (giống nước cháo) lấy muống gạo nếp cho hết nước, còn lại bã đổ 300cc nước vào sắp mặt nếp đun tiếp.
- Lấy 500g đường cho vào nước đầu bắc lên bếp đun sôi.
- Phần bã nếp đun sôi lại, thì đổ tiếp vào nước đầu, rồi bỏ bã. Cho sôi vừa, không được quấy dũa, nếp sẽ bén nổi.
- Đun trong 1-2 tiếng, thấy đường hơi rít rít (thử nhều đường đầu dũa).
- Đường kéo tơ, cho 200cc giấm chua vào nhưng không quấy, rồi đun liên tục 1 tiếng rưỡi. Khi sôi tới, thấy nổi hạt lớn (bong bóng lớn).

### □ CÁCH THỬ:

Lấy dũa nhúng vào nước đường, kéo sợi không đứt là được. Bắc ra để nguội, cho vào kẹo để dành vài tuần sau mới dùng được.

## KẸO MÈ XỨNG

### □ VẬT LIỆU:

+ Đường	200g	+ Bột nếp	1 muống canh
+ Nước	50cc	+ Đậu phộng	100g
+ Bột năng	1 muống canh	+ Mè	50g

### □ CÁCH LÀM:

Đường cho vào chảo đổ nước vô, thắng lên cho tan, khi đường kéo tơ, cho bột năng, bột nếp hòa với 3 muống canh nước chế vô từ từ quấy luôn tay, bột dẻo kẹo, trút đậu phộng rang vào chảo.

- Mè đãi sạn rửa sạch phơi nắng thật khô, cho vô chảo rang vàng để nguội. Rây lớp bột nếp rang trên bàn, trải lớp mè lên bột. Mè xúng sau khi cho đậu phộng vô, bắc ra liền để lên mè, rồi lác lên trên lớp mè rang nữa.

- Dùng cây gỗ cán bột xoa dầu lăn nhẹ dàn đều trên mặt mè xúng thành lớp kẹo dày 1 phân. Dùng miếng nhôm, vun gọn chung quanh mè xúng thành hình vuông hoặc chữ nhật để nguội, cắt từng miếng vuông cỡ lớn bằng hộp quẹt (diêm).

## ĐẬU PHỘNG DA CÁ

### □ VẬT LIỆU:

+ Đậu phộng	200g	+ Dầu chiên	1 lit
+ Đường	50g	+ Muối	1 muống cà-phê
+ Bột mì hoặc bột năng	100g		

### □ CÁCH LÀM:

- Đong 1/2 chén nước hòa với 1 muống cà-phê muối, thả đậu phộng (lựa hạt lớn đều) vào ngâm 10 phút. Xong đổ ra rổ cho ráo nước (không được rửa).

- Đổ đậu vào thau khác, ướp vô 2/3 gạt cà-phê muối và đường trộn đều rồi để 1 giờ cho thấm gia vị. Thỉnh thoảng đảo lên cho đậu thấm đều, nếu muốn thơm rắc chút ngũ vị hương bột.

- Sau 1 giờ ướp cho đường và muối tan hết thấm vào đậu, lấy thau khô khác múc từng muống đậu sang rồi rây bột mì lên. Cầm thau lác, sàng cho bột áo bao đều hạt đậu.

- Rây bột vào thau đậu vừa bao bột áo xong lác lại lần nữa cho đều. Đổ qua rổ thưa sàng lại cho lọt hết bột dư. Cứ như vậy làm 3 lần, thấy đậu lóng đều bao áo bên ngoài là được.

- Dầu đun nóng già, dùng cho sôi, đậu sẽ bị cháy vàng ăn không

giòn, để lửa riu riu thả đậu phộng vào chiên, đảo qua đảo lại thấy hơi vàng bắc xuống ngay. Để nguyên chảo tiếp tục đảo cho đậu vàng đều vớt ra ngay. Dùng để đậu lâu trong chảo sẽ thấm dầu; (không nên chiên lửa lớn, đậu bị nứt vỏ).

- Vớt đậu ra, đổ ngay vào giấy bao tấp (giấy bóng mờ) hay tờ báo sàng sàng cho đậu thấm bớt dầu.

## Ô MAI QUẤT

### □ VẬT LIỆU:

+ Quất	30 trái (500g)	+ Gừng	200g
+ Đường	300g	+ Muối	2 muỗng cà-phê
+ Cam thảo	2 muỗng cà-phê		

### □ CÁCH LÀM 1:

Lựa quất vỏ mỏng hơi hanh vàng, cắt đôi bỏ hạt, vắt ráo nước.

- Muối hòa tan trong tô nước: ngâm quất 1/2 ngày, vớt ra xả kỹ cho đi hết nước rồi trần qua nước sôi ép ráo.

- Rắc đường vô quất ngâm 1 đêm.

- Săng sên 10 phút gấp ra để ráo, trộn đều với cam thảo và gừng, rồi sấy khô (lò bánh âm ẩm cũng được). Bỏ vô keo.

- Cam thảo tán mua ở tiệm thuốc bắc. Nếu không có cam thảo tán sẵn, dùng cam thảo miếng rang nóng rồi cho vô cối giã nhỏ rây mịn.

- Gừng thái khoanh mỏng, ngâm nước muối (1 lít nước + 50g muối), xả sạch, phơi, rang và sấy khô rồi tán nhỏ.

- Quất nên gọt bỏ vỏ đi cho đỡ cay, nếu không muốn gọt vỏ nên lựa quất chín, rắc muối gấp đôi và ngâm 1 ngày.

### □ CÁCH LÀM 2:

- Quất gọt bỏ lớp vỏ mỏng, xẻ 5 cạnh nấn nhẹ bỏ hạt và nước chua. Xả lại nước lạnh. Rắc đường vô quất thêm 1 chút nước, đun nhỏ lửa đến lúc đường kẹo, cho gừng và cam thảo vào, ăn ngay khỏi phơi, muốn để lâu đem phơi vài nắng.

## Ô MAI CHÙM RUỘT

### □ VẬT LIỆU:

+ Chùm ruột	1kg	+ Cam thảo bột	2 muỗng cà-phê
+ Đường thè	300g	+ Gừng	100g
+ Muối	1 muỗng canh	+ Màu cam	1 muỗng cà-phê

### □ CÁCH LÀM:

- Chùm ruột tươi mua về làm ngay dùng để lâu. Lựa vừa chín trái tròn lớn đều, trái nào tròn đẹp có khía cạnh sẽ khó làm và dễ bị nát. Dùng rửa nước.

- Để 1 năm chùm ruột trong cái thúng nhỏ, đặt trên chậu to, hoặc cái mâm để hứng nước chua khi xát chùm ruột.

- Cầm nửa miếng gáo dừa khô (mu rùa) tròn, chà vòng vòng quay tròn cho mềm đều ra hết nước chua, làm khéo khéo khi xên xong ăn hơi chát.

- Sau khi chà hết chùm ruột, để nước chua đổ vào ngâm chùm ruột qua 1 đêm. Sáng đem xả nước nhiều lần, nắm nhẹ cho ra hết nước chua rồi cho vô khăn vắt ráo nước (cân lại còn được 1/2 kg). Lưu ý: nếu lau không kỹ, nước chua còn đọng trong chùm ruột khi ăn hơi chát là do chà hoặc xả nước chưa kỹ. Đường rắc vô chảo chùm ruột, ướp vài giờ cho ngấm đều.

- Vớt hết chùm ruột ra, đun nước đường trước, thấy rít tay mới bỏ chùm ruột vào xên, lửa lớn. Nếu xên nhỏ lửa, chùm ruột sẽ quắt lại, mất đẹp. Bột màu cam hòa với nước, chế vô từ từ vừa đổ hồng là đẹp. Xong bắc ra cho gừng giã đảo luôn tay. Nước đường còn lóng dưới chảo là tốt. Bắc ra rắc cam thảo bột cũng vẫn đảo hoài quạt cho mau nguội, mới để dành được lâu.

## Ô MAI ME

### □ VẬT LIỆU:

+ Đường miếng	400g	+ Bột mì	100g
+ Me chín	300g	+ Cam thảo bột	1 muỗng cà-phê
+ Gừng	200g		

## □ CÁCH LÀM:

- 100g gừng rửa sạch, thái miếng, giã nhuyễn, ép bớt nước cay.
- 100g gừng còn lại, giã nhuyễn vắt bỏ nước cay, sấy khô, giã lại cho nhuyễn, rồi rây lấy bột.
- Cam thảo phơi khô, xay nhỏ, rây mịn như bột.
- Me chín, lột bỏ vỏ, còn hạt.
- Bột mì rang khô (bốc mùi thơm là được).
- Đường giã nhỏ cho vô chảo, thắng với nước cho tan, lọc sạch. Trút me vào chảo rồi cho gừng đã giã nhỏ vô, đảo luôn tay.
- Khoảng 5 phút sau, rắc 50g bột mì rang vào, trộn đều, trút lên khay cho mau nguội, vo lại từng viên tròn nhỏ, lăn vô đĩa đường cát làm áo cho đẹp và ngon.
- Để thật nguội, rồi gói vô giấy kiếng hoặc túi nylon nhỏ.

### Chú ý:

50g bột mì rang còn lại xoa tay, viên ô mai cho khỏi dính. Lúc bắc ra, quạt cho mau nguội để khi bao lớp đường ngoài, ô mai không rịn nước. Ô mai me để lâu không hư là nhờ bột mì đã rang khô, nếu trộn khoai lang luộc, chỉ để được vài ngày.

## Ô MAI KHẾ

### □ VẬT LIỆU:

+ Khế	1kg	+ Cam thảo	1 muỗng cà-phê
+ Đường	300g	+ Gừng	50g
+ Muối	1 muỗng canh		

### □ CÁCH LÀM:

- Lựa khế chua mới hái da màu xanh tươi, gọt bỏ cạnh tách ra từng miếng theo chiều dài của trái.
- Ngâm muối vài giờ, ép nhẹ cho ra hết chất chua, xả nước thật nhiều cho hết mặn.
- Đun sôi nước sôi thả khế vô chảo (trụng) rồi vớt ra phơi tái.

- Cân 1kg khế, rắc 300g đường, ngâm 1 đêm. Thỉnh thoảng trở đều nhẹ tay cho thấm khế với đường.

- Đặt lên bếp lúc dầu lửa lớn, sau bớt lửa, cho gừng giã nhỏ vô đảo đều, đường cạn kéo lên thử thấy tơ non là được. Bắc xuống rắc cam thảo bột.

- Bày ô mai khế lên khay phơi khô, thỉnh thoảng trở mặt khế cho đều.

## Ô MAI CAM THẢO

### □ VẬT LIỆU:

+ Ô mai (xí muội, trái mơ)	200g	+ Gừng	300g
+ Đường	150g	+ Cam thảo bột	1 muỗng cà-phê

### □ CÁCH LÀM:

- 100g gừng cạo vỏ xắt miếng, giã nhuyễn vắt bỏ nước cay.
- 200g gừng thái mỏng, ngâm nước muối. (1 lít nước + 1 muỗng canh muối) xả sạch, phơi, rang và sấy khô rồi tán nhỏ.
- Cam thảo tán mua ở tiệm thuốc bắc. Nếu không có cam thảo tán sẵn, dùng cam thảo miếng rang nóng rồi giã rây lấy bột.
- Ô mai muối, ngâm nước nóng cho hết mặn vài phút.
- Rửa lại nhiều lần bằng nước lã nhưng đừng vắt, ô mai bị sác.
- Cho ô mai vô chảo hấp 15 phút trái sẽ nở to mà chất chua của ô mai vẫn còn.
- Đường hòa chút nước thắng tơ non cho ô mai vô chảo lửa to, cạn đường cho gừng giã vô xào thêm 5 phút.
- Trộn gừng bột, rắc cam thảo vào ô mai.

## ME NGÂM ĐƯỜNG

### □ VẬT LIỆU:

+ Me trái	kg	+ Đường	400g
-----------	----	---------	------

+ Nước 800cc  
+ Muối hạt 200g

+ Phèn chua 1/2 muỗng cà-phê

*Cài Thiên Thai http://www.coithienthai.com*

#### □ CÁCH LÀM:

Lựa me trái lớn vừa, no tròn, sưng, không có gân, còn cuống. Cạo vỏ me xanh tươi là tốt (me giót), nếu xanh sậm màu là me chín không ngâm được.

- Muối quậy tan trong 2 lít nước, gọt 1 đường thẳng cong nơi lưng trái me, thả me vô ngâm nửa ngày. Vớt ra đem phơi nắng vài giờ, vỏ bong ra, lột rất dễ, dùng dao bầu lột vỏ me.

- Thả me vô nước muối cũ ngâm chừng 5 giờ cho dễ lấy hạt. Rạch bên hông 1 vạch thẳng: cạy bỏ hạt, rửa sạch chất nhờn trong bụng me.

- Phèn chua, quậy tan trong nước ngâm me vài giờ cho trắng và giòn. Vớt ra, xả nước nhiều lần để trên rổ thưa cho ráo rồi lau khô bằng khăn vải. Xếp me vô ve keo (lọ thủy tinh), úp ngược lọ xuống cho thật ráo khô trái me.

- Nước và đường, nêm chút xíu muối (nhờ muối, me không sủi bọt), đun sôi hớt bọt, để nguội. Đổ nước đường vô me ngâm 1 ngày. Trái me cong là chua thấm đường, khoảng chừng 3 ngày me thẳng trái, ăn giòn và chua chua ngọt ngọt rất ngon.

- Muốn có hương vị đậm đà đặc biệt, ngâm vài lát cam thảo vô thau me.

## THƠM TRẮNG MIỆNG

#### □ VẬT LIỆU:

+ Thom 2 trái  
+ Đường 1 muỗng canh  
+ Rượu 1 muỗng canh

#### □ CÁCH LÀM:

- Thom gọt vỏ, cắt xéo chung quanh bỏ mắt.
- Cắt từng khoanh tròn (để thứ tự từng khoanh) ướp đường và

rượu<sup>(1)</sup>. Mỗi khoanh cắt tư, xếp lại ngay ngắn như trái thom đã gọt vỏ rồi để trên đĩa<sup>(2)</sup>.

#### CÁCH I:

- Dùng 1 trái thom khác to còn nguyên lá, cắt dưới trái thom và nạo hết ruột thom bên trong ra làm khéo chỉ còn vỏ, rỗng ruột nhưng vẫn nguyên trái, xếp thom đã ướp đường và rượu vô.

#### CÁCH II:

- Hoặc cắt ngang 1/4 trái thom phía trên có lá, phần dưới cuống cắt cho trái thom bằng phẳng, dùng dao nhọn lấy ruột thom ra, chỉ còn lại vòng tròn vỏ thom.

- Úp vỏ trái thom đó lên đĩa thom đã ướp đường và rượu xếp ngay ngắn. Khi ăn, nhẹ tay nhắc vỏ trái thom lên.

(1) Rượu Rhum nho, cam, hoặc rượu gì cũng được.

(2) Hoặc bổ thom làm 6 miếng, rồi xếp lại nguyên trái.