

## READING COMPREHENSION SKILLS

YEAR 5-6 / STAGE 3

### CHẢ GIÒ VIỆT NAM

*Chả giò* là một trong những món ăn *khoái khẩu*, dễ làm và nguyên liệu cũng dễ tìm nhất của người *Việt Nam* trên khắp ba miền *Nam, Trung, Bắc*.

Nguyên liệu làm chả giò của ba miền có hơi khác nhau, nhưng thành phần chính vẫn là nhân và bánh tráng để làm vỏ. Tùy khẩu vị, ai thích làm nhân chả giò bằng thịt bò, thịt heo hoặc tôm thì làm. Ngoài ra nhân chả giò không thể thiếu trứng, hành tây, cà rốt hoặc củ sắn dây, miến và nấm mèo (mộc nhĩ).

Trong khi người miền Nam gọi chả giò thì người Hà Nội gọi là nem rán. Dân Nam Định và Thanh Hóa thì gọi là chả, Miền Trung gọi là chả cuốn.

Cuốn chả giò là giai đoạn khó nhất, cần sự khéo léo và nhẫn nại để cuốn sao cho đẹp và không bị vỡ. Có hai loại bánh để làm vỏ chả giò: bánh tráng Việt Nam và bánh bía. Bánh tráng hơi khó cuốn hơn và khi chín giòn trông không đẹp mắt bằng bánh bía, nhưng tùy khẩu vị của mỗi người, mỗi loại bánh có cái ngon khác nhau.

Trong một tiết học là các em có thể làm được chả giò Việt Nam để đãi gia đình, bạn bè và bán trong ngày Lễ Hội Đa Văn Hóa do nhà trường tổ chức hàng năm. Điều thú vị nhất là chỉ trong một tiết học, các em đã có kỹ năng hái ra tiền, đó là làm CHẢ GIÒ VIỆT NAM.

GV Nguyễn Văn Hiếu