

Cùng vào bếp! Cùng ăn những thức ăn đúng mùa!

た 食 べ よ う ！ つ く 作 ろ う ！ し ゅ ん あ じ 旬 の 味

Bánh bông lan chocolate làm bằng nồi cơm điện

炊飯器でチョコケーキ

[Nguyên liệu (1 bánh)]

Chocolate miếng ... 3 miếng

Sữa tươi ... 200cc, Trứng gà ... 2 quả

Bột Hot cake Mix ... 150g, Bơ hoặc dầu ăn ... một ít

[Cách làm]

1. Bẻ chocolate miếng vào thố kim loại, ngâm thố trong nước nóng, hoặc làm chảy chocolate bằng lò vi sóng.
2. Cho sữa tươi, trứng, bột Hot Cake Mix vào 1, dùng ruột gà đánh cho đều.
3. Phết bơ hay dầu ăn vào mặt trong của nồi cơm điện (để dễ lấy bánh ra sau khi nướng). Đổ 2 vào, nhấn nút như nấu cơm bình thường để nướng. Khi nướng xong, mở nắp nồi, lấy cây xiên đâm thử, nếu bánh không dính xiên là được. Trường hợp bánh chưa chín, nhấn nút lần nữa để nướng lần thứ hai.

[材料 (1台分)]

板チョコ…3枚 牛乳…200cc 卵…2個
ホットケーキミックス…150g バター又は油…適量

[作り方]

1. 板チョコをボウルに適当に割って入れ、湯せん又は電子レンジで溶かす。
2. 1に牛乳、卵、ホットケーキミックスを入れ、泡立て器でよく混ぜる。
3. 炊飯器の内釜にバター又はサラダ油等を塗しておく(焼いた後ケーキを取り出し易いように)。そこに2を流し込み、通常の炊飯モードで焼く。焼き上がったら蓋をあけ、竹串などを刺して何も付いてこなかったら出来上がり。焼きが足りない場合はもう1度スイッチオンして2回焼けばOK。

Ngày 14 tháng 2 là “Ngày Tình Nhân”. Trước đây trong thời đế quốc La Mã, đây là ngày hành thiện của các linh mục nhằm tạo quan hệ giữa các đôi trai gái trẻ. Ở nước các bạn có ngày tình nhân không? Trong ngày này người ta làm gì? Ở Nhật Bản đây là “ngày người nữ tặng chocolate cho người nam để thổ lộ tình cảm của mình”, hoàn toàn không mang ý nghĩa tôn giáo, và đã được hình thành tại Nhật khoảng 50 năm trước.

2月14日は「聖バレンタインデー」。ローマ帝国の時代に若い男女の仲を取り持ったある司祭の善行に由来する日ですが、皆さんの母国ではバレンタインデーの行事はありますか？ それはどのような行事ですか？ 日本では「女性が男性にチョコレートを贈って愛を告白する日」という、宗教的な意味合いの全くない行事としておよそ50年程前から定着しています。

Nhân dịp ngày tình nhân, chúng tôi xin giới thiệu với các bạn món bánh bông lan chocolate. Trong ngày tình nhân rất riêng của Nhật Bản, người nữ có thể tặng chocolate cho nam trong nhiều tình huống, ví dụ nữ tặng cho nam cùng trang lứa (gọi là “giri-choco” – chocolate lễ nghĩa), hoặc cũng có thể tặng giữa các bạn nữ với nhau (gọi là “tomo-choco” – chocolate bạn bè), vì thế bạn có thể tặng chocolate cho bất cứ ai mà ngày thường bạn nhận sự giúp đỡ từ họ. Món bánh này đơn giản, dễ làm, vì dùng nồi cơm điện là thứ mà nhà nào ở Nhật cũng có.

そんな訳で今回はチョコレート・ケーキのレシピをご紹介します。日本独自のバレンタインデーは、今では男性の同僚などにチョコを配ったり（通称「義理チョコ」）、女友達にプレゼントしたり（通称「友チョコ」）、女性が様々なシチュエーションで贈り物をする日となっていますので、この日に普段お世話になっている人達へプレゼントするのもいいと思います。このレシピでは、多くの皆さんの日本での台所に備えてあるだろう炊飯器で作れるので、とても簡単です。

Về phía các bạn nam, đương nhiên các bạn cũng có thể tự làm bánh và ăn thỏa thích một mình. Các bạn cũng đừng quên ngày “White Day” nhé, đây là ngày trả lễ Ngày Tình Nhân, diễn ra vào đúng một tháng sau đó 14-3, và trên thế giới chỉ duy nhất tại Nhật Bản mới có ngày lễ này. Nếu nhận được bánh chocolate do chính tay các bạn làm để trả lễ thì không ai không cảm động.

そして男性の皆さんは、もちろん自分で作って1人で好きなだけ食べるのもいいでしょう！ またもしバレンタイン・チョコをもらったなら、世界中で日本にしかないという3月14日の「ホワイトデー」（バレンタインデーのお返しをする日）という風習をお忘れなく。手作りチョコケーキのお返しをもらったなら、誰だってきっと感激すること間違いなしです。