

## Món ăn của người mẹ Nhật

Bánh Tsukimi Dango  
- Bánh **để** cúng cảm tạ vụ mùa hàng năm vào dịp Rằm Trung thu -

Nguyên liệu (phần 4 người)

- Bột gạo jyoshinko: 150g •Bột năng katakuriko: 1.5 thìa canh
- Đường: 100g •Nước ấm: 140ml

Cách làm

- ① Cho bột gạo jyoshinko, bột năng katakuriko và đường vào bát lớn, trộn đều.
- ② Sau đó, cho nước ấm vào bột đã trộn kỹ ở mục ①, lấy đũa trộn kỹ.
- ③ Dùng tay nhào (nhồi) bột ở mục ② cho mềm rồi chia ra từng viên nhỏ, viên thành bánh Dango hình tròn.
- ④ Cho nhiều nước vào nồi, đun sôi rồi thả bánh Dango vào, bao giờ thấy bánh nở và nổi hẳn lên trên mặt nước thì vớt ra, cho vào bát nước lạnh.
- ⑤ Vớt bánh ra cho ráo nước, để nguội hẳn là ăn được.

★ Nếu cho thêm Anko, tức chè đỗ đỏ đặc, bột đậu Kinako hay trà mạn Mancha lên trên bánh Dango này ăn thì càng ngon hơn.

★ Nếu trộn bánh Dango này với hoa quả thập cẩm đóng hộp ta sẽ có món ăn Shiratama Furu-tsu.

★ Nhật Bản có phong tục vào đêm rằm, ngồi ngắm trăng lên trên bầu trời đêm trong vắt, và trăng rằm tháng 8 được gọi là “Trung thu danh nguyệt”- ý nói là “ Mặt trăng đẹp của Trung thu “. Năm nay, rằm tháng 8 rơi vào thứ Bảy, ngày 3 tháng 10. Các bạn thử làm bánh Tsukimi Dango, bày bánh này cùng với một ít hoa lau, và cùng ngồi ngắm trăng lên nh .



## 日本のおふくろの味

「中秋の名月」に一年の収穫を  
感謝してお供え 月見団子

材料 (4 人分)

- 上新粉 150g • 片栗粉 大さじ 1.5 • 砂糖 100g
- むるま湯 140ml

作り方

- ① ボウルに上新粉と片栗粉、砂糖を入れて、泡立て器でよく混ぜる。
- ② ①にむるま湯を加えて菜箸などでよくかき混ぜる。
- ③ ②を手でこねて、一口大の大きさに丸めて団子を作る。
- ④ たっぷりの湯を沸かした鍋に団子を入れて、ふっくらして完全に浮いてきたら、取り出して冷水に入れる。
- ⑤ 粗熱を取って、水分を切ったら、出来上がり。

★ あんこやきなこ、抹茶などをまぶして食べると、さらにおいしくなります。

★ ミックスフルーツ缶と混ぜると、白玉フルーツに早変わり。

★ 古くから日本には秋の澄んだ夜空に昇る満月を鑑賞する風習があり、このときの月を「中秋の名月」と呼んでいます。今年の「中秋の名月」は10月3日の土曜日です。月見団子やススキを飾ってお月見をしてみたいはいかがでしょうか？

