



Quang An Library

Bánh cốm Hàng Than

Nhóm 1 - Lớp 6C

Chương trình giáo dục địa phương Khối 6

CHỦ ĐỀ 5: SẢN VẬT HÀ NỘI

Năm học 2023 - 2024

1. Giới thiệu sơ về bánh cốm

Chuẩn bị

15 phút

Chế biến

2 giờ

Độ khó

Dễ

Bánh cốm là loại bánh có vỏ làm từ cốm, có nhân làm từ đậu xanh, dừa nạo và mứt bí hoặc mứt sen trần, thường dùng cho lễ ăn hỏi.





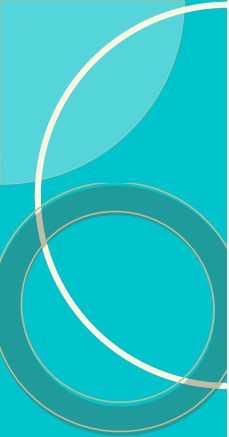
II. Cách làm

- **A) Nguyên liệu:**
- **Nguyên liệu làm bánh cốm đậu xanh cho 10 cái**
- Cốm khô 300 gram
- Đậu xanh 50 gram(*đã cà vỏ ngâm mềm*)
- Đường cát 80 gram(*có thể tăng giảm tùy khẩu vị*)
- Bột nếp 3 muỗng canh
- Dầu ăn 1 muỗng canh
- Lá dứa 20 gram(*4 lá*)
- Nước hoa bưởi 10 ml



II. Cách làm

- B) Từng bước làm:
- **Dụng cụ thực hiện:**
- Máy xay sinh tố, túi ni lông, dao, thớt, rây, nồi, chảo, bếp...



II.Cách làm

- **1.Ngâm cốm với lá dứa:**
- Cắt nhỏ lá dứa và cho vào máy xay sinh tố cùng 100 ml nước lọc xay nhuyễn rồi lọc qua rây lấy nước cốt.
- Cốm nhặt bỏ những hạt sạn, rửa qua với nước ấm rồi đem ngâm với phần nước cốt lá dứa trong khoảng 1 tiếng.



II. Cách làm

- **2.Làm nhân bánh:**
- Cho đậu xanh đã ngâm mềm vào nồi nấu chín nhừ rồi xay nhuyễn. Sau đó cho đậu vào chảo chống dính 50g đường, bột nếp, vài giọt tinh dầu hoa bưởi vào đậu khuấy đều và sên ở lửa nhỏ. Sên tới khi đậu mịn dẻo là được.



II. Cách làm

- **3.Làm vỏ bánh:**
- Đun sôi 300 ml nước lọc với 30g đường còn lại, sau đó cho phần cốm đã được ngâm với nước lá dứa ban nãy vô nấu cùng. Vừa nấu vừa khuấy thật đều tay tới khi cốm tan hết là được.



II. Cách làm

- **4. Gói bánh:**
- Chờ cốt thật nguội để gói bánh. Trải một lớp ni lông lên thớt, phết một lớp dầu ăn mỏng lên muống rồi múc cốt cho lên tấm ni lông, sau đó thêm phần nhân đậu xanh lên trên, cuối cùng phủ lên 1 lớp cốt nữa rồi gói bánh lại.

III. Ý nghĩa:

- 1. Bánh cốm trong lễ cưới hỏi:
- Nói về ý nghĩa của bánh cốm, ta không thể không nhắc đến tầm quan trọng trong lễ cưới hỏi của người Việt.
- Nếu bánh phu thê có hình tròn được ví như bầu trời, thì bánh cốm có hình vuông được ví như mảnh đất xanh màu mỡ, vừa có ý nghĩa là “đất trời hoà hợp”, “thiên thời, địa lợi, nhân hoà”, vừa là mong ước sau này cuộc sống vợ chồng thịnh vượng, ấm no, hạnh phúc, sinh con đầu lòng được “mẹ tròn con vuông”.
- Về mặt thẩm mỹ, những thứ bánh cưới ngày nay tuy cầu kỳ hơn về hình dáng, nguyên liệu, nhưng những giá trị văn hoá truyền thống là không gì có thể thay thế được. Trong ngày cưới, bánh cốm được gói trong giấy bóng kính, đặt trong hộp vuông, khi kết thành tráp tạo nên vẻ đẹp cho mâm sính lễ.



III. Ý nghĩa:

- 2. Bánh cốm còn được dùng để làm quà tặng cho người thân, bạn bè:
- Còn gì tuyệt vời hơn chiếc bánh cốm xanh dẻo, ngọt bùi, thấm đượm hồn thu Hà Nội được đem làm quà tặng. Cha mẹ thưởng thức bánh cốm với ấm trà nhài thơm thoang thoảng, thấy lòng khoan khoái, nhẹ nhàng, cảm nhận được tấm lòng hiếu thảo của con cái dành cho bậc sinh thành.
- Bạn bè thưởng thức bánh cốm thấy thú vị, thêm yêu “đặc sản xứ Kinh Kỳ”, biết trân trọng hơn công sức của những người làm ra hạt gạo “dẻo thơm một hạt, đắng cay muôn phần”. Nhất là với những người nước ngoài, bánh cốm sẽ là thức quà gây ấn tượng với họ, gây cảm tình về một đất nước Việt Nam có nền ẩm thực đa dạng, phong phú.

