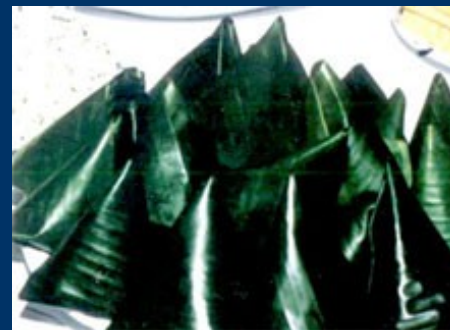


# BÀI THUYẾT TRÌNH NHÓM 6

## CÁC LOẠI BÁNH GÓI LÁ VIỆT NAM



# 4 LOẠI BÁNH ĐẶC TRƯNG

- 👉 BÁNH CHỪNG
- 👉 BÁNH Ú
- 👉 BÁNH TẾT
- 👉 BÁNH ÍT LÁ GAI

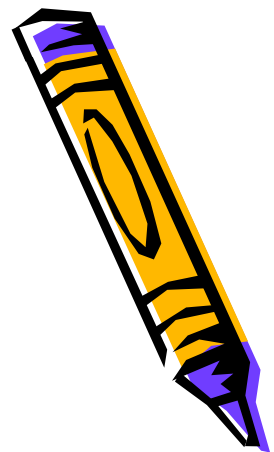
# BÁNH CHƯNG

- *Thịt mỡ, dưa hành, câu đối đỏ.*
- *Cây nêu, tràng pháo, bánh chưng xanh*



- **Bánh chưng** là một loại **bánh** truyền thống của dân tộc Việt nhằm thể hiện lòng biết ơn của con cháu đối với cha ông và đất trời xứ sở. Bánh thường được làm từ **gạo nếp**, **đậu xanh**, **thịt lợn**, **lá dong**,... Bánh được làm vào các dịp **Tết cổ** truyền của dân tộc Việt và vào ngày mừng 10 tháng 3 **âm lịch** (ngày giỗ tổ **Vua Hùng**).





- **Bánh chưng tượng trưng cho quan niệm về vũ trụ của người Việt xưa.**
- **Nó có màu xanh lá cây, hình vuông, được coi là đặc trưng cho đất trong tín ngưỡng của người Việt cổ và các dân tộc khác trong khu vực châu Á**

» Theo từ sách Khoa học VLQS.



# NGUYÊN LIỆU



# GÓI BẰNG TAY



# GÓI BẰNG KHUÔN





Những cái bánh mới được hoàn thành!





**Bánh được bóc vỏ và bày lên  
bàn**

# Thưởng thức thôi!!!



# BÁNH Ú

Đây là món quà dân dã thú vị.

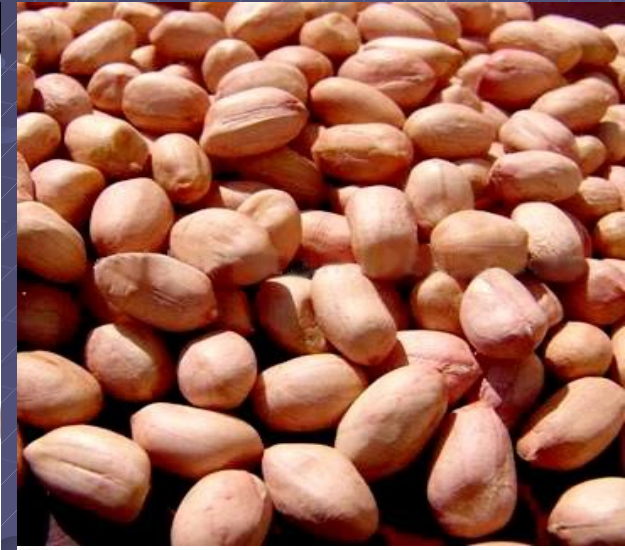


# Bánh Ú của người Hoa, thường gặp vào dịp Tết Đoan Ngọ



# Nguyên liệu

nấm đông cô;thịt;đậu phộng;trứng;gạo;tôm khô.



# Cách làm



# BÁNH ĐƯỢC BÓC VỎ







*Onigiri Tait*

# BÁNH TÉT



- bánh tét có hình tượng như chiếc Linga là biểu tượng của sức sống, sự trường tồn, hùng mạnh...





**Thịt nạc, mỡ heo, lòng đỏ trứng  
vịt muối và đậu xanh là những  
nguyên liệu chính dùng làm nhân  
bánh tét.**



# CẢ GIA ĐÌNH ĐANG LÀM BÁNH



# LÀM BÁNH TẾT KHÔNG KHÓ ĐÁU NHÉ!



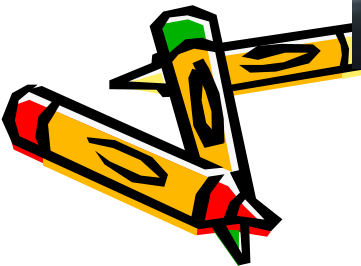
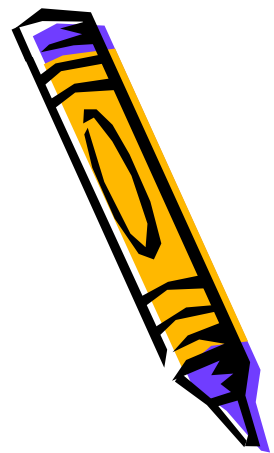




# BÁNH TẾT LÁ CẨM RẤT NGON NÈ



***BÁNH TÉT MÀ ĂN VỚI CỦ  
KIỆU VÀO NGÀY TẾT THÌ  
NGON NGON***

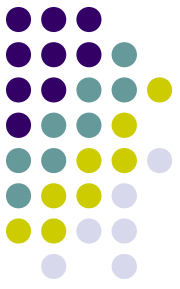


# BÁNH ÍT LÁ GAI



- “Muốn ăn bánh ít lá gai
- Lấy chồng Bình Định sợ dài đường đi”.

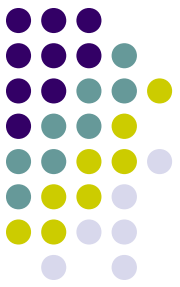








Nguyên liệu chủ yếu để làm bánh là:  
nếp, lá gai và nguyên liệu làm nhân



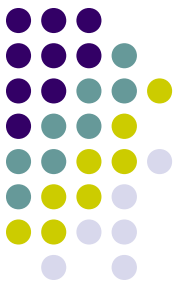
# CÁCH LÀM BÁNH



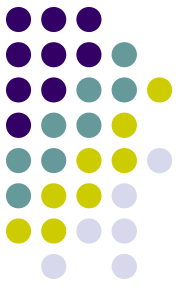
- Lá gai được hái về đem luộc vắt khô nước, lúc này là có mùi thơm đặc trưng của lá gai, nếp đem xay ướt, bỏ vào bịch vải treo lên cao hay dùng vật nặng đè sao cho bột ráo nước.
- Sau đó bỏ vào cối giã đều bột, lá gai và ít đường. bột sau khi giã có màu nâu đen.
- Sau đó, người gói bánh nặn bột thành các bánh tròn có nhân bên trong, dùng lá chuối-lá đã phơi sao cho có độ dẻo để lá không bị rách và được cắt theo khuôn-bọc lại.



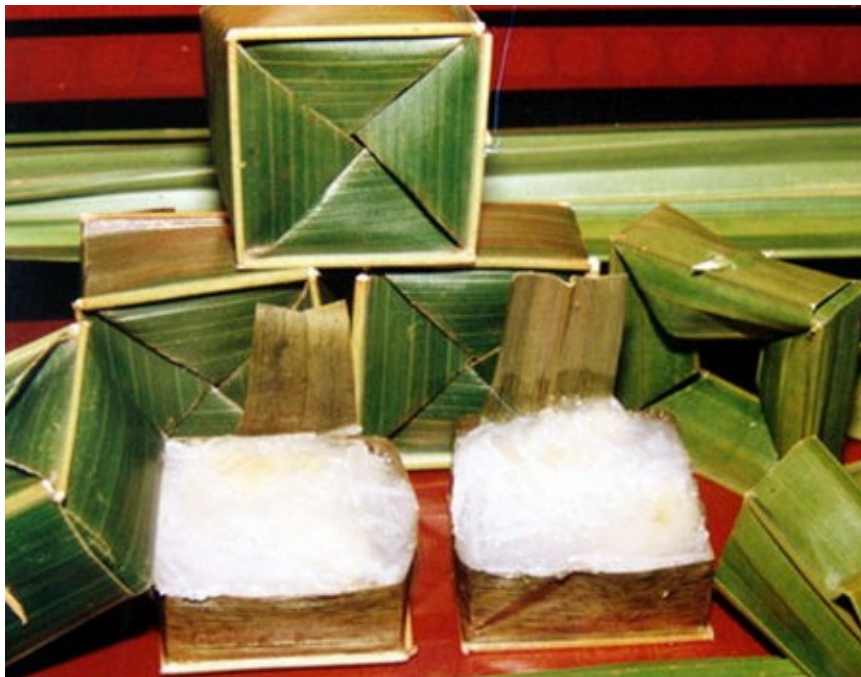
# Bánh ít lá gai - thứ bánh dân dã mà ngon ngọt, đậm đà, quyến rũ



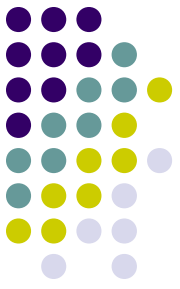
# MỘT SỐ LOẠI BÁNH KHÁC



- BÁNH PHU THÊ, BÁNH DÂY.



# BÁNH TỔ BÁNH COÓC





*CẢM ƠN CÔ CÙNG TẤT CẢ CÁC  
BẠN ĐÃ QUAN TÂM THEO DÕI  
BÀI THUYẾT TRÌNH CỦA NHÓM  
MÌNH*

