

Nấm tràm: Đặc sản Đèo Ngang, Kiên Giang

Đăng bởi dulichmuasam - 25 Tháng 8 2011 08:00

Khách sạn tại Phú Quốc _Nhưng cánh nấm chóng nẫu, chóng tàn, và ngọt đến xen lẫn, phồng phọt chút hột ngọt trên phồng Nam...



Nguồn [Du lịch Phú Quốc](#) .

Nấm đặc Nam có đặc điểm, [Phú Quốc](#) đặc biệt tôn vinh là Đèo Ngang phồng Nam. Với biệt bao phong cách tuy nhiên còn nguyên số, nhưng đặc sản đặc đáo như nước mắm, hột tiêu... và nấm tràm là một trong những đặc sản đặc đáo.

Tên dãy núi Hàm Ninh, con sông Cánh Cánh chảy qua vùng trũng hình thành nên những ruộng tràm phía Bắc đèo. Nhánh sông đổ ra phía Tây tới làng chài Cánh Cánh cũng là nơi có ruộng tràm. Đây là những nơi nấm tràm phát triển mạnh. Nhưng tại nấm cấy tròn, màu nâu có vị n màu trắng sữa.

Đã thành truyền thống, cứ sau cơn mưa, những người sống bằng nghề hái nấm bắt đầu vào ruộng, đào qua nhiều khu vực xem nơi nào nấm đã bắt đầu phát triển. Để một tuần sau là có thể đến thu hoạch. Giờ nấm tràm mau lẹ những cũng chóng tàn, nên phải hái nấm trong vòng một tuần sau cơn mưa, nếu không nấm sẽ lị tăn. Thông thường họ đi cả gia đình, có khi cả chục người, cứ mỗi hái cứ ngày đến khi những chiếc giỏ mang theo đầy ắp mới ra về.

Nấm tràm sau khi hái về, gọt bỏ lớp vỏ dính đất dưới chân, rửa sạch, luộc chín rồi ngâm nước lạnh hoặc nước muối loãng thì phi tỏi và dầu ăn cho thơm, cho nấm vào xào qua, nêm muối là có thể cất vào tủ lạnh dùng dần. Khi trời nóng đem nấm đi phơi khô để được lâu hơn. Nấm tràm đặc. Thông thường thì nấm khô ăn không thơm và không ngon bằng nấm tươi. Muốn nấm bắt đầu thì nên rửa cho thật kỹ. Nấm khô phải ngâm, rửa nhiều lần cho sạch cát, sau đó luộc vài nước rồi mới chế biến. Nấm tươi cũng nên luộc nhiều lần. Khi mang ra nấu sẽ không được như nấu nấm tươi và mất. Nấm tràm không có cách nào làm hết chất dinh dưỡng quý giá của nó được.

Các nhà hàng ở [Phu Quoc](#) th n g tr n m trong t đ n g quanh năm đ bán cho khách [du lịch](#) ph n g xa ra th m đ o nh m t món ăn đ c đ n c a ng n i dân b n đ a. Các ch ở huy n đ o n i nào cũng bán c th n g l n n m cho khách du lịch mua.

Cách ch b i n món ăn t n m tr m cũng đ n s , m c m c. N m t i đ c n u v i h i s n nh tôm, cá, m c. N m khô thì xào v i bào ng h c h i s m. Có th n u n m tr m v i th t gà, th t l n và tr n g.

Ví nh món gà giò l u c v a chín t i, cho n m t i m i hái vào. N i n c l u c gà s tr thành món súp n m th m l n g. Th t gà thì đ c xé nh ch m mu i t ngon ng t. Nh n g ngon nh t i là nh n g chén n c súp n m nóng h i. N m v a chín ăn giòn, x p c n g nhai c n g th y v ng n g n g đ n g. U n g n c súp v c a n m và gà lúc này m i th y h t đ c c cái đ n g c a n m tr m.

N m tr m xào v i t p b c, th t ba ch , tôm, m c đ u là nh n g món ăn h p đ n. ở b i n đ o [Phu Quoc](#) , n u b t đ c c con cá r a h c cá nh n g, ng n i dân nh t đ nh s l y th t làm ch cá n u v i n m. Tr n c khi m c ra tô, ng n i ta đ p m t vài qu tr n g v t vào. V đ n g c a n m hòa trong v n g t c a con cá r a, cá nh n g và v béo c a lòng tr n g lòng đ tr n g r t l m i n g.

Gi n đ nh canh n m tr m v i tôm t i và rau t p tàng. N u có thêm khoai lang, tô canh c n g thêm thú v . Ngoài v i c làm canh thêm b i, khoai lang còn gi i ch t đ c có trong n m. Cháo n m tr m cũng là món ngon đ c s c. Ch v i ít tôm t i, th t ba ch , thêm th t bò, hành, tiêu, t, khách [du lịch](#) s có m t n i cháo b o đ m ngon, cay, đ m h i v nóng.

Có th b n s th y h i khó ăn, nh n g l i có ng n i v i cái v đ n g mà thích món n m tr m. Sau khi th n g th c món n m mà nh m nh n c trà, v đ n g c a n m l i c n g đ m l u trong v gi c.

Mùa n m tr m l i s p đ n cùng nh n g c n m a. Du l ch Phu Quoc hè này, b n đ n g quên mua ít n m tr m v th n g th c và làm quà cho b n bè nh e.

[Du lịch Phu Quoc](#) th t thú v v i ch n g tr n g tham quan [du lịch](#) v i các tuy n đ i m thiên nhiên xanh t i, đ ch v n g h đ n g t i các [kha](#)

[ch san](#)

n i t i n g v i v trí khách

[du lịch](#)

tho i mái nô đùa v i sóng b i n mà không c n phải di chuy n xa t

[khách san](#)

đ n b i t m. Ngoài ra khách

[du lịch](#)

còn đ c th n g th c các món ăn t i ngon m i đ n g b t t ngoài kh i v . Khách

[du lịch](#)

còn được tặng do mua sản phẩm quà tặng chuyên

[du lịch](#)

và cho người thân hay bạn bè rất quý, Vì

[Phu Quoc](#)

là nơi mà các món quà được làm từ tự nhiên, rất tốt.

[Du lịch Phu Quoc](#)

là sự lựa chọn đúng đắn với khách

[du lịch](#)

. Khách

[du lịch](#)

có thể tham khảo một số

[khách sạn](#)

như sau nhé

[du lịch Phu Quoc](#)

:

[khách sạn](#)

Kim Hoa,

[khách sạn](#)

Thiên Hài Sơn,

[khách sạn](#)

Hoàng gia,

[khách sạn](#)

Huỳnh Nghĩa,.....

Theo [Khách sạn tại Phu Quoc](#).

=====

Chị , tré: Được sản Đà Nẵng

Đăng bởi dulichmuasam - 25 Tháng 8 2011 09:24

[Khách sạn tại Đà Nẵng](#) _ [Đà Nẵng](#) có rất nhiều sản phẩm để khách [du lịch](#) mang về làm quà.

Trong số đó như bò, nem, tré là những món được sản xuất nhiều người tìm mua. Nơi tiêu ng nhất là chợ lò bà Hoàng - số 4 đường Hoàng Diệu, hoặc chợ Sài Gòn số 106/2 Ngô Gia Tự - TP

[Đà Nẵng](#)

. Đây là những nơi làm nghề truyền thống lâu đời và đã trở thành những hiu.



[Bánh chưng truyền thống](#) là một món ăn đặc sản của người Việt Nam, thường được ăn trong dịp Tết Nguyên Đán. Bánh chưng có hình vuông, được gói bằng lá chuối và nấu chín. Bánh chưng thường được ăn kèm với dưa hành, giò lụa và thịt đông.

=====