

## Dưa Góp

(Bắc)

## Dưa Thập Cẩm

(Trung)

## Dưa Món

(Nam)

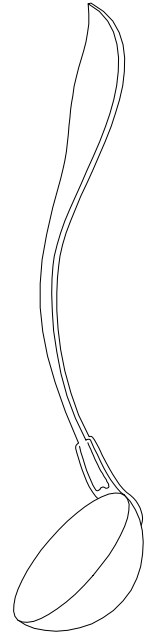
Khẩu phần: một tuần cho gia đình bốn người.

Thời gian chuẩn bị: một giờ không kể thời gian chờ khô ráo.

Nguyên Liệu:

Cà rốt: 2 củ  
Củ cải: 5 củ  
Củ kiệu: 200 gr  
Ớt: 10 trái  
Tỏi: 2 củ  
Xu hào: 2 củ

Đu đủ: 1 trái vừa  
Thơm: 1 miếng  
Dưa gang: 1 trái vừa  
Đường: 1 chén nhỏ  
Nước mắm: 3 chén nhỏ  
Phèn chua: 2 muỗng nhỏ



Chuẩn Bị Nguyên Liệu:

Củ cải: cắt khoanh ngắn hơn khúc mía, chẻ làm bốn, ngâm vô nước có pha phèn chua.

Nửa giờ sau vớt ra rửa ráo để lên sàng phơi đến khi củ cải se mặt là được.

Đu đủ: Gọt vỏ, cắt lát và làm như củ cải.

Cà rốt: Gọt vỏ cũng cắt từng miếng như củ cải, đem phơi nhưng đừng ngâm nước phèn.

Xu hào: Làm như cà rốt.

Dưa gang: Cắt từng miếng đem phơi hơi héo.

Kiệu: Bỏ rễ, cắt lá bóc vỏ bên ngoài, ngâm kiệu với nước có pha phèn chua 2 giờ.

Xả nước nhiều lần, rồi đem phơi tái không cần thật khô như củ cải.

Thơm (dứa): Gọt vỏ rồi cũng cắt miếng phơi cho ráo nước thơm.

Tỏi: Lựa tỏi già, tách ra từng tép, bóc vỏ đem phơi chung với ớt trái cho hơi héo.

Cách làm:

1. Nước mắm ngon nấu với đường, thêm chút bột ngọt, đun sôi, hớt bọt để nguội.
2. Rửa sạch lau khô keo (lọ thủy tinh) rộng miệng.
3. Trộn chung tất cả các thứ làm dưa món đã phơi héo và cho vô keo
4. Đổ nước mắm đường vô keo, ngập dưa món.
5. Hôm sau lại chắt hết nước mắm đường trong keo ra. Nấu nước mắm này lại lần nữa, để nguội rồi lại đổ vô dưa món. Làm kỹ như vậy dưa món sẽ ngon và để được lâu không bị chua.

*Phụ Huỳnh Phan Mỹ Vân*