

## 8 món Giáng sinh truyền thống

Bánh mận, bánh quy gừng hay mì lá là những đồ ăn xuất hiện thường xuyên trong dịp Giáng sinh tại các quốc gia trên thế giới.



### Bánh mận

Đây là một đặc sản Giáng sinh ở châu Âu, đặc biệt là Anh và Ireland. Bánh được làm bằng cách trộn trái cây khô, các loại hạt, một số loại gia vị làm ấm, ngâm trong nhiều ngày trong rượu mạnh rồi trộn với bột để tạo khuôn. Bánh mận truyền thống không có mận, người ta dùng nho khô và các loại quả mọng khác để thay thế. Ảnh: *Saltandzest*







### Bánh quy gừng

Làm món ăn được trẻ em các nước phương Tây thường ăn dịp lễ hội cuối năm. Món ăn này có nguồn gốc từ Hy Lạp và phục vụ trong các buổi nghi lễ quan trọng. Nguyên liệu làm bánh gồm gừng, bột mỳ, bột quế, đường, bơ. Tùy từng đầu bếp, bánh có thể gồm nhục đậu khấu, đinh hương xay nhuyễn để tăng thêm mùi vị. Trước đây, bánh gừng thường được bày bán ở tu viện, chợ địa phương với mục đích ăn cho ấm người, chữa bệnh. Ngày nay, nó phổ biến trong các hiệu bánh. Ảnh: *Ginger with spice*



### Stollen

Đây là một loại bánh mì ngọt, và là món ăn chính trong lễ Giáng sinh ở Đức. Loại bánh mì này khô, với ruột bên trong tươi thay vì mìn màng. Nhân bánh là các loại hạt, hạnh nhân, kẹo trái cây mang hương vị rượu rum. Vỏ ngoài bánh được phủ một lớp đường trắng. Ảnh: *Almanac*



### **Bánh mì lá**

Loại bánh mì mỏng này rất phổ biến ở Iceland cho lễ Giáng sinh. Thông thường, bánh được làm với kích thước lớn để thực khách có thể xé ra khi ăn. Nguyên liệu làm bánh gồm: bột được cán mỏng, mịn rồi dùng khuôn rập hoa văn trang trí. Sau đó, bánh được chiên ngập dầu cho chín giòn. Ảnh: *Pinterest*



## Kul kul

Đây là món ăn thường thấy trong các gia đình người Ấn Độ dịp cuối năm. Chúng được làm từ bột, bơ, sữa, đường và phủ bên ngoài lớp đường đặc và được chiên giòn trong chảo dầu sôi. Món bánh có vỏ ngoài giòn, bên trong mềm. Ảnh: *Local Tak*





## Eggnog

Là một loại đồ uống được phục vụ phổ biến trong lễ Giáng sinh ở Mỹ. Nguyên liệu để làm nên thức uống này là sữa, đường, kem và trứng, dùng ngon nhất khi ướp lạnh. Ảnh: *Neighbor food blog*



## Bò hầm

Ở Ireland, bạn sẽ luôn tìm thấy món hầm nóng này như một phần của lễ Giáng sinh. Theo truyền thống, món ăn được ninh nhừ từ thịt cừu và các loại rau theo mùa. Ảnh: *Simple Recipes*