

## CUA RANG MUỐI

Do chị Nguyễn hữu Tuấn soạn.

### VẬT LIỆU :

- Cua biển	1 kg	:	- Bột ngọt	1/2 muỗng café
- Kíp- chấp	2 muỗng súp	:	- Nước lạnh	3 muỗng súp
- Muối tiêu	1/2 muỗng café	:	- Dầu hoặc mỡ	1/2 lít
- Dầu mè	1 muỗng café	:	- Tỏi	30 gr

### CÁCH LÀM :

Cua làm gạch, chặt làm 4, đập càng cho dập; để riêng càng. Đổ 1/2 lít dầu vào chảo, đun cho nóng già rồi cho càng cua vào chiên trước, chừng 3 hay 4 phút vớt ra, rồi cho mình cua cũng chiên như vậy, rồi vớt ra. Để lại trong chảo chừng một súp dầu và cho tỏi vào cho thơm.

Hòa nước kíp- chấp, dầu mè và sớ muối tiêu cho vào chảo, đảo đều độ 5 phút là được.

## CẮM HOA VÀO RỎ

Theo Mỹ Thuật Nhật

Dùng một rỏ có quai đan bằng mây hay bằng tre, màu ngà hay màu nâu; màu ngà thì sáng sủa hơn, cắm hoa màu nào cũng được. Dưới đáy rỏ tất nhiên phải có một lọ đựng nước để hoa có thể tươi được vài ngày. Lọ nước nên đồng màu với rỏ, như thế có lá hoa ở trên che đi, không nhìn thấy lọ nước, như rỏ màu thì dùng lọ bằng sành men nâu.

Chỉ dùng một loại hoa 1 màu như: hoa hồng trắng hay ngà cho rỏ màu nâu, hoa thược dược đỏ cho rỏ màu ngà; cần 6 hay 7 hoa, hoa nở rồi và hoa chụm nở, như thế thấy hoa có linh động, dương nở, hoa nở để ở dưới hoa chụm nở để trên, làm như các hoa còn ở trên cây. Lá cùng loại với hoa một ít thôi và điểm thêm



những cành lá cao hơn các hoa, như cành lá thông hay lá măng v.v...

Hoa lá phải để hai bên quai rỏ, hở quai rỏ ra nhìn thấy rõ. Một bên hoa cắm thấp, một bên hoa cắm cao, như hình trên đây, Một hay hai hoa chụm nở cao hơn quai rỏ. Chung quanh miệng rỏ để lơ lơ ít lá, về phía hoa thấp để hẳn một cành lá chia xa ra ngoài miệng rỏ.

Tùy loại hoa, hai ba ngày phải thay nước; dùng một cái bơm nhỏ hút nước cũ ra và bơm nước mới vào.