

TÂM TÌNH ÁI HỮU

Chị Thu Nga, mà quý ái hữu đã từng tán hưởng những vần thơ tình cảm chan chứa ân tình và hoài cảm quê hương đăng tải trên nhiều lá thư CC trong mấy năm qua là hiền nội của Ái Hữu Lương Sở Phu vừa thất lạc cách đây 2 năm.

Dù nay bị tê liệt một phần cánh tay mặt và rất khó khăn trong việc di chuyển, Chị Thu Nga vẫn tiếp tục sáng tác và đã hoàn thành một thi phẩm và một tập Tiểu Sử Cụ Bạch Xi là ngoại tổ của chị.

Tập thể Công Chánh hãnh diện về những chân tình ái hữu mà chị Thu Nga đã dành cho Lá Thư và những đóng góp nhiệt thành của chị vào nền văn chương Việt Nam hải ngoại.

Để tiếp tay cho dự tính ấn hành tác phẩm trên của chị mà hiện nay trong những điều kiện khó khăn về tài chánh chị Thu Nga không thể một mình chu toàn được.

Do yêu cầu của chị, Ban Phụ Trách Lá Thư San Diego xin chân thành kêu gọi sự hưởng ứng của quý ái hữu bằng cách đặt mua trước hai hay nhiều thi phẩm này của chị. Việc làm này của chúng ta là để phần nào tưởng nhớ một ái hữu, một đồng nghiệp đã quá cố, đồng thời để nâng đỡ tinh thần một tài hoa trên đường sáng tác.

Chị Thu Nga có lời nguyện là trong số tiền bán tác phẩm sẽ trích một số để thanh toán nhà in (chị đã tự tay hoặc nhờ bạn bè giúp công việc đánh máy, trình bày mỹ thuật, minh họa bìa...). Số còn lại sẽ giúp vào quỹ xã hội địa phương, đồng bào ty nạn tại Thái Lan, và quỹ Lá Thư Công Chánh.

Giá bán 2 cuốn là \$15.00 kể luôn cước phí gửi bưu điện và mọi liên lạc xin gửi về địa chỉ:

BA Nguyễn Thu Nga
7534 S. Land Park Dr.
Sacramento, CA 95831

*
* *

Nhắn chị Thu Nga:

Xin chị gửi cho 1 hay 2 bài đặc ý của chị cùng với phóng ảnh hình bìa của thi phẩm để giới thiệu trong Lá Thư 46. Riêng tôi xin đặt mua của chị 2 tập. Chúc chị thành công. (N.T.T.)

NỮ CÔNG GIA CHÁNH



LBPT: Những món dưới đây của Bà Phó Thái Gia cống hiến quý ái hữu để sửa soạn cho những bữa tiệc vào những ngày đầu Xuân Kỷ Ty và do Anh Nguyễn Hữu Tuấn chuyển đến cho ban phụ trách.

Xin chân thành cảm ơn Bà Phó Thái Gia.

NEM CHUA

VẬT LIỆU:

- * 2 ký thịt bắp đùi
- * 2 muỗng soupe dầu ăn
- * 2 muỗng soupe đường
- * 4 muỗng soupe thính
- * 4 muỗng soupe muối
- * 4 tép tỏi lớn.
- * Tiêu sọ (tuỳ ý)
- * 1/4 cafe muối diêm
- * 1/4 cafe thuốc nổ
- * Da heo khô (tuỳ ý)

CÁCH LÀM:

Thái mỏng thịt. Nhớ bỏ mỡ và gân. Trộn đường, dầu ăn, thuốc nổ, muối vào thịt. Trộn đều và để vào tủ lạnh qua đêm. Hôm sau xay thịt cho nhuyễn. Da heo khô ngâm cho mềm. Rửa nhiều lần xong để cho thật ráo. Tỏi băm thật nhỏ, tiêu đâm để hơi to. Trộn tỏi, tiêu, thính vào da heo xong mới trộn vào thịt sau đó. Nhồi cho đều. Vắt chặt tay xong muốn gói vuông hay dài tuỳ ý trong giấy bóng trước và nhôm sau đó. Để ở ngoài khoảng 1 tuần lễ thì nem sẽ chua ăn được. Xin lưu ý thính vàng nem mới chua.