SỐ 24, THÁNG 11/2021

EPOCH TIMES TIẾNG VIỆT

GIÁO DỤC & ĐỜI SỐNG

ALMOS BECHTOLD/UNSPLASH

Hôn nhân là cuộc phiêu lưu của cả một đời người.

GIA ĐÌNH

Những điều nhỏ bé nhưng lớn lao

Bí quyết trong hôn nhân dành cho quý ông

JEFF MINICK

Nhà tâm lý học nổi tiếng người Áo Sigmund Freud từng thốt lên rằng, "Phụ nữ mong muốn điều gì?"

Đây là một câu hỏi nan giải xét từ nhiều góc độ. Với gần 4 tỷ phụ nữ trên hành tinh này, chúng ta có thể cho rằng phụ nữ muốn đủ thứ trên đời. Chắc chắn là hầu hết phụ nữ đều mong muốn những gì mà phần đông nhân loại chúng ta đều muốn: sự tôn trọng, tình yêu, niềm vui, tự do, v.v. Như thế chúng ta có thể phỏng đoán rằng có gần 4 tỷ câu trả lời cho câu hỏi của Freud.

Vậy thì, hãy thu hẹp phạm vi câu hỏi này. Chẳng hạn như hãy hỏi, "Những người vợ mong đợi điều gì ở chồng mình?"

Ồ không, câu hỏi này vẫn còn quá rộng. Chỉ riêng Hoa Kỳ đã có gần 70 triệu phụ nữ đã kết hôn, và bạn cứ hình dung xem các bà vợ có thể muốn đủ thứ, từ một người chồng đem về nhà nhiều tiền lương hơn cho đến một anh chàng không để áo quần bừa bộn khắp sàn nhà.

BEN WHITE/UNSPLASH

Hãy ngắm nhìn vợ mình.

Giờ thì hãy thử một cách tiếp cận cụ thể hơn. Hãy nhìn từ một góc độ khác và đặt câu hỏi: Các quý ông có thể làm gì để khiến người vợ hài lòng và cải thiện cuộc hôn nhân của họ? Làm thế nào để họ có thể yêu thương và chăm sóc người bạn đời của mình tốt hơn?

Dưới đây là một số gợi ý về cách để hôn nhân bền chặt hơn – những bí quyết mà tôi tích cóp từ việc quan sát cá nhân và đọc những bài báo nói về chủ đề này.

Hãy lắng nghe nàng

Phụ nữ thường hay phàn nàn đại loại như "Anh ấy chẳng nghe mình gì hết," và có thể nàng đã đúng. "Quen quá hóa nhàm" là một câu ngạn ngữ mà tôi chưa bao giờ đồng tình, nhưng chắc chắn là sự quen thuộc có thể dẫn đến thờ ơ.

Lắng nghe là một nhân tố chủ yếu của bất kỳ cuộc trò chuyện nào, và ngay cả trò chuyện thông thường cũng là một phần quan trọng của hôn nhân. Nếu vợ bạn đang kể với bạn về một ngày tồi tệ mà nàng đã trải qua tại nơi làm việc – sếp bị bệnh, điện thoại không ngừng đổ chuông – bạn hãy lắng nghe và trả lời nàng thay vì gật đầu trong khi theo đuổi ý nghĩ liệu thời tiết có cho phép mình chơi golf vào ngày thứ Bảy hay không.

Hãy chạm vào nàng

Tản bộ cùng nhau ư? Hãy nắm lấy tay nàng. Chợt thấy nàng trong gian bếp? Hãy dừng chân và ôm nàng vào lòng. Cùng xem một bộ phim trên ghế sofa? Hãy choàng tay qua vai nàng.

Trong bài báo trực tuyến của Danielle Friedman, có nhan đề "Cặp vợ chồng hạnh phúc nên làm gì mỗi ngày để giữ mối quan hệ bền chặt," cô bàn luận về nhiều lợi ích của việc chạm vào người bạn đời của chúng ta. Những cái ôm và thậm chí là một cái bóp vai đơn giản sẽ tạo "hormone oxytocin, thường được gọi là 'hormone tình yêu', trong não, giúp duy trì cảm giác gắn bó sâu sắc."

Tác giả Friedman dẫn lời nhà nhân chủng học Helen Fisher rằng, "Chúng ta phát triển tất cả các loại cơ chế của não bộ để yêu thương nồng thắm và gắn kết bền lâu," và

Xem tiếp trang ***3***

GIÁO DỤC

Chơi đồ hàng: Một cách học tại gia vui tươi và thú vị

BARBARA DANZA

JUICE FLAIR/SHUTTERSTOCK

Giáo dục tại gia kích thích sự tò mò và hiếu kỳ một cách tự nhiên giúp cho việc học trở nên thú vị và vui vẻ. Một phương pháp đơn giản mà cha mẹ có thể áp dụng để khuyến khích việc khám phá những tài năng và ý tưởng mới là "strew - chơi đồ hàng."

Liên quan đến giáo dục tại gia, thuật ngữ "strewing" này được chuyên gia giáo dục Sandra Dodd đặt ra đầu tiên, đề cập đến việc bày sắp các vật dụng để trẻ em khám phá và tương tác với ý tưởng riêng của chúng.

Chơi đồ hàng như thế nào

Ý tưởng rất đơn giản này đã trở thành một khái niệm không chỉ được những đứa trẻ chưa đi học cả những đứa trẻ học ở nhà yêu thích. Bọn trẻ thích thú với việc học do chính chúng dẫn dắt.

Để thực hành, bạn hãy chọn một đồ vật hoặc một nhóm đồ vật và đặt chúng ở một nơi mà con bạn chắc chắn sẽ tìm ra chúng, sắp xếp chúng theo cách mà bạn tin rằng sẽ hấp dẫn bọn trẻ.

Các vật dụng để chơi đồ hàng

Không có giới hạn cho những gì bạn có thể sử dụng để chơi đồ hàng. Sách, đồ chơi, đồ dùng nghệ thuật, đồ làm một thí nghiệm khoa học, nguyên liệu làm bánh, đồ vật có trong tự nhiên, kim khâu và chỉ, vật liệu tái chế, dụng cụ cầm tay – thực ra là bất cứ thứ gì có thể khơi dậy trí tò mò của con bạn đều là những vật dụng thích hợp để thực hành chơi đồ hàng.

Bạn có thể thử một ý tưởng nào đó phức tạp hoặc đơn giản. Một ý tưởng đơn giản chẳng hạn như đặt một cuốn sách mới bên cạnh đĩa ăn sáng của con bạn vào buổi sáng.

Và dưới đây là một số ý tưởng phức tạp hơn:

Hãy lau sạch bàn ăn. Chuẩn bị chơi ghép hình, trưng bày bức tranh đã hoàn thành một cách nổi bật. Trải các mảnh ghép ra, để mặt hình hướng lên trên. Sau đó, hãy bắt đầu ghép hình, có thể bắt đầu từ một góc bức tranh, ghép một vài mảnh ghép lại với nhau sao cho trông thật hấp dẫn để ghép tiếp.

Trải một vài tờ báo và sau đó thêm một cái nồi đất, một gói hạt giống, một cái bay làm vườn và một bình tưới.

Bày một trò chơi với tất cả các quân cờ đã sẵn sàng để chơi.

Rải các vật dụng thủ công và nghệ thuật có thể dùng để sáng tạo nhiều thứ, bao gồm kéo, keo dán, hộp carton, pom pom, v.v. hoặc tập trung vào một vật dụng cụ thể, chẳng hạn như màu nước.

Đặt một chiếc kính hiển vi với các miếng kính đã được lắp sẵn sàng để xem.

Chuẩn bị một bộ phim tài liệu hoặc một bộ phim điện ảnh với một tô bắp rang và những chiếc mền ấm cúng trên ghế salon.

Tạo một cuộc chơi "săn lùng" rác tự nhiên với một mảnh giấy ghi chú đầu tiên trên gương kích thích trẻ em khám phá khi chúng đánh răng.

Lấy ra một bản đồ và một vài tờ quảng cáo du lịch có địa điểm mà bạn định đến, cùng với bút màu hoặc bút chì và giấy.

Để rải rác các mảnh Lego và kèm theo một số ý tưởng từ Lego, sách hoặc bản in hướng dẫn để gợi ý những gì có thể chơi ghép.

Đặt những cây bút có hình dạng thú vị, một số con tem, bưu thiếp chưa điền lời chúc và bao thư.

Đôi khi có thể sẽ không diễn ra như bạn mong muốn, nhưng đôi khi nó sẽ rất thành công, và những lần đó sẽ để lại ấn tượng cho đứa trẻ suốt đời.

Những điều không nên làm

Chìa khóa để chơi đồ hàng là đừng đặt kỳ vọng vào bọn trẻ và không nên hỏi chúng về điều đó hoặc hướng dẫn chúng cách tương tác với những đồ vật mà bạn đã sắp xếp.

Đôi khi con bạn sẽ không thấy hứng thú với những gì bạn đã dành thời gian bày sẵn.

Đừng sốt ruột và hỏi các con: "Các con có thấy điều gì đang chờ trong bếp không?"

Vấn đề là tại thời điểm đó, chúng sẽ cảm thấy rằng bạn đang muốn áp đặt điều gì đó và chuẩn bị dạy một bài học nào đó. Kết quả là chẳng thấy đâu điều kỳ diệu của động lực tự thân từ bọn trẻ cả.

Nếu con bạn không hứng thú, bạn chỉ cần làm lại việc này vào lúc khác vậy. Khi con bạn khám phá và bắt đầu tương tác với những gì bạn đã bày biện, hãy cố gắng giữ khoảng cách với chỗ con chơi. Bạn có thể thấy rằng chúng sẽ lấy những nguyên liệu mà bạn đã bày sẵn ra để làm một chiếc bánh và tự pha chế theo công thức riêng, bỏ qua hoàn toàn công thức sẵn có. Hoặc chúng có thể sắp xếp các Lego thành các nhóm màu hơn là tạo một mẫu gợi ý từ cuốn sách bạn đã đưa ra. Chúng có thể sử dụng các vật phẩm mà bạn đã sắp xếp theo nhiều cách bất ngờ, và điều đó hoàn toàn ỔN.

Chơi đồ hàng là việc bày ra và lờ chúng đi – cho phép giữ lại bản năng tiên thiên bên trong đứa trẻ và tính hiếu kỳ tự nhiên của chúng, và để chúng khám phá theo cách mà chúng được hướng tới trong thời điểm đó. Đôi khi có thể sẽ không diễn ra như bạn mong muốn, nhưng đôi khi nó sẽ rất thành công, và những lần đó sẽ để lại ấn tượng cho đứa trẻ suốt đời.

"Strew" rất dễ thực hiện bởi nó tạo thêm sự thú vị cho việc học tại gia và nuôi dưỡng trí tò mò, cũng như khả năng quan sát và tính hiếu kỳ bẩm sinh của con bạn.

Tác giả Barbara Danza là một người mẹ đã có hai con, có bằng Thạc sĩ Quản trị Kinh doanh, yêu biển và có trái tim thuần khiết. Bài viết của cô chú trọng những thách thức và cơ hội nuôi dạy con trong thời hiện đại; và những chủ đề liên quan đến lựa chọn giáo dục trong gia đình.

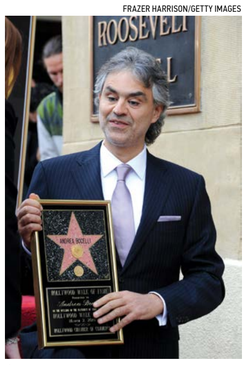
Hân Hữu biên dịch

Danh ca Andrea Bocelli tri ân tới người mẹ đã không từ bỏ ông

MICHAEL LOCCISANO/GETTY IMAGES

Andrea Bocelli biểu diễn trong buổi hòa nhạc tại Madison Square Garden vào ngày 13/12/2017 ở thành phố New York.

FRAZER HARRISON/GETTY IMAGES



Ông Andrea Bocelli được vinh danh là ngôi sao thứ 2,402 trên Đại lộ Danh vọng Hollywood vào ngày 02/03/2010.

FRANCESCO PRANDONI/GETTY IMAGES

Andrea Bocelli biểu diễn tại Đêm của Bocelli và Zanetti ngày 15/05/2016 ở Rho, Y.

LOUISE BEVAN

Giọng nam cao nổi tiếng thế giới Andrea Bocelli đã trình diễn một phiên bản tuyệt đẹp của bài hát "Mamma" thời những năm 1940 để tôn vinh mẹ của ông vì quyết định dũng cảm của bà cách đây sáu thập niên.

Khi bác sĩ khuyên bà nên bỏ cái thai trong bụng vì lo sợ cậu bé sẽ bị khuyết tật, bà Edi Bocelli đã từ chối. Chính vì vậy, quý vị có thể cảm nhận được lòng biết ơn và sự tôn kính của danh ca trong từng nốt nhạc ngọt ngào của bài hát.

Để tôn vinh mẹ của mình, ông Bocelli đã viết trong phần mô tả của video của bài hát này: "Bà ấy, nhờ ân sủng của Chúa, đã làm sống dậy điều huyền diệu đầy rộng lượng của việc sinh con, thực hiện nhiệm vụ thiêng liêng là trao cho đất sét hình hài và tri giác."

Ông Bocelli sinh ra ở Tuscany năm 1958; hiện ông đã 62 tuổi. Ông phải vật lộn với chứng thị lực kém từ lúc chào đời. Sau đó, ông được chẩn đoán mắc bệnh tăng nhãn áp bẩm sinh, ông bị mù hoàn toàn năm 12 tuổi sau một tai nạn trong trận bóng đá.

"Tôi đã khóc, nhưng chỉ trong một thời gian ngắn," ông Bocelli chia sẻ với The Big Issue vào năm 2019. "Sau đó, tôi gạt bỏ mọi sự tự thương hại bản thân và quyết định rằng tôi cần phải tích cực và lạc quan với cuộc sống, tìm cách để trải nghiệm cuộc sống này."

Danh ca từng đoạt nhiều giải thưởng cho biết ông nợ cha mẹ mình, bà Edi và người cha Sandro quá cố, "rất nhiều" vì đã giúp ông hình thành nên cá tính và cho ông một nền giáo dục tốt trong suốt cuộc đời.

"Trong số rất nhiều lời dạy tôi nhận được, tôi sẽ nói về lòng quyết tâm không từ bỏ. Đây là những gì cha mẹ tôi đã thực hiện trong quá trình mang thai tôi khi các bác sĩ khuyên bà ấy nên phá thai vì đứa trẻ sinh ra sẽ bị bệnh nặng."

Ông Bocelli giải thích: "Bà ấy bỏ qua lời khuyên đó và tiếp tục giữ cái thai với sự ủng hộ của cha tôi. Nếu không có lòng dũng cảm và niềm tin của họ, tôi sẽ không có mặt ở đây hôm nay để kể câu chuyện này."

Câu chuyện cuộc đời đã tạo nên quan điểm sống của nam ca sĩ; ông mong muốn khích lệ bất kỳ bà mẹ tương lai nào đang phải đối mặt với những bất trắc rằng: hãy can đảm.

"Tôi ủng hộ sự sống," ông Bocelli nói với The Telegraph vào năm 2011. "Và tất nhiên, cá nhân tôi không đồng tình với việc tùy tiện can thiệp vào mạng sống... Tôi cho họ thấy tôi là một ví dụ và hành động như một hình mẫu, bởi vì tôi tin rằng đây là cách duy nhất."

Trong một buổi biểu diễn năm 2012, ông Bocelli đã kể lại câu chuyện xúc động về "một người phụ nữ và một đứa trẻ" với khán giả. Ông ca ngợi lòng dũng cảm của người phụ nữ khi từ chối phá thai.

Chuyện kể rằng một phụ nữ trẻ mang thai phải nhập viện vì nhân viên y tế cho rằng cô bị đau ruột thừa. Các bác sĩ chườm một ít đá lên bụng cô ấy và khi quá trình điều trị kết thúc, họ đề nghị cô bỏ thai vì đứa trẻ sinh ra sẽ bị khuyết tật. Tuy nhiên, người phụ nữ không động tâm trước lời khuyên đó và tiếp tục sự lựa chọn của mình. Đứa trẻ sau đó đã chào đời.

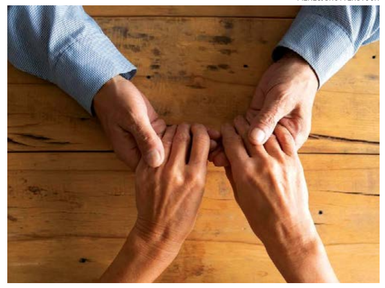
"Người phụ nữ đó là mẹ tôi, và tôi là đứa trẻ đó," ông tiết lộ. "Có lẽ tôi là người đảng phái," ông nói thêm, "nhưng tôi có thể nói rằng đó là một lựa chọn đúng đắn."

Thiên An biên dịch

EMMA BAUSO/PEXELS

Các cặp đôi có thể bị cuốn vào thói quen hàng ngày.

FIZKES/SHUTTERSTOCK



Hồi tưởng về những kỷ niệm sẽ củng cố mối quan hệ.

PIXABAY/PEXELS

Những người đã kết hôn có xu hướng sống lâu hơn.

Những điều nhỏ bé nhưng lớn lao: Bí quyết trong hôn nhân dành cho quý ông

Tiếp theo từ trang 1

"sự đụng chạm là một trong những cơ chế đó."

Bạn có muốn chăm sóc để ánh sáng tình yêu trong mắt vợ mình luôn nồng cháy không? Hãy đưa tay và chạm vào nàng.

Hãy gửi tặng nàng những bức thư tình

Ai lại không cảm thấy trân trọng khi nhận được quà, nhất là một món quà đầy bất ngờ?

Hoa, chocolate, và những quà tặng khác đều là những biểu tượng tình yêu phổ biến mà các quý ông dành tặng phụ nữ và nhất định là những món quà xứng đáng. Thế nhưng món quà tuyệt vời hơn có thể là một tấm thiệp, hoặc một tờ giấy viết tay mang thông điệp gửi đến người bạn đời rằng bạn yêu thương nàng biết nhường nào, và vì sao bạn lại yêu nàng. Hãy bỏ qua những ngôn từ hoa mỹ và đặt trọn tâm tư của bạn vào thông điệp dành riêng cho nàng. Đặt mảnh giấy này ở một nơi dễ thấy hoặc trên chiếc gối trong phòng ngủ khi bạn rời khỏi nhà.

Thậm chí bạn có thể lấy ra một phong bì và một con tem rồi gửi cho cô ấy bằng đường bưu điện. Ở thời đại dùng thư điện tử này, rất ít người trong chúng ta nhận được thư tay nằm trong hộp thư. Hãy gửi bức thư Valentine trái mùa này của bạn bằng đường bưu điện, bạn sẽ khiến nàng rất đỗi hạnh phúc.

Gần 60 năm trước, ông bà ngoại của tôi coi sóc một trang trại bò sữa ở Pennsylvania. Ông tôi, luôn dậy sớm vắt sữa bò, và thường xuyên để lại những mẩu giấy nhỏ với muôn vàn lời âu yếm dành tặng vợ. Vào ngày ông ngã quỵ trong nhà kho vì một cơn đau tim – ông đã qua đời sau 4 ngày hôn mê không tỉnh lại – ông ra đi để lại cho bà một trong những mẩu giấy yêu thương nhỏ bé này. Ông đã ra đi, và cho đến cuối đời bà luôn biết rằng bà chính là tình yêu của đời ông.

Hãy quan tâm đến bọn trẻ

Vào tháng trước, một bà mẹ hai con đã có lời ngợi khen chồng mình vì quý ông này đã giúp đỡ bọn trẻ ngay khi anh về nhà sau giờ làm việc. Nàng giải thích rằng, chồng nàng ra khỏi nhà là ông chủ thầu và trở về nhà thì là một người cha.

Phụ nữ thường trân trọng những người cha tốt, đặc biệt là khi họ đã kết hôn. Chia sẻ những bổn phận và niềm vui khi làm cha mẹ là một cách chắc chắn để nuôi dạy những đứa trẻ ngoan và vun bồi cho một cuộc hôn nhân.

Hãy bao dung nàng

Hôn nhân không thể là một nền dân chủ, mà là một mối quan hệ đối tác. Đôi khi các quý ông chúng ta thấy mình ở vị thế đối nghịch – hoặc thậm chí là trong tình trạng bế tắc – với các bà vợ. Ông chủ của chúng ta muốn thăng chức và tăng lương cho chúng ta, nhưng chúng ta phải chuyển đến Dallas. Vợ chúng ta thì hoàn toàn hạnh phúc với cuộc sống của nàng ở Savannah, ngôi nhà thời thơ ấu của nàng, nơi nàng có những mối liên hệ thân bằng quyến thuộc.

Trong tình huống này, những khó khăn và bực bội thực sự có thể nảy sinh. Và đây là thời điểm chúng ta phải lắng nghe cô ấy một cách cẩn thận, đồng thời cũng nhận ra rằng con người không phải là Mr Spock trong phim khoa học viễn tưởng "Star Trek", mà là những sinh mệnh có cảm xúc chi phối.

Nhưng khi chúng ta quyết định bất cứ điều gì, hoặc nếu chúng ta tìm thấy một sự thỏa hiệp – ví dụ như "Hãy thử sống ở Dallas trong vòng một năm, và nếu chúng ta không thích, thì quay về Savannah" – hãy chia sẻ các quyết định và kết luận với người bạn đời của mình.

Những lời tán dương

Cho dù bạn đã kết hôn được một tuần hay đã 50 năm, cho dù nàng diện trang phục dự tiệc hay đang dọn bếp trong chiếc áo thun cũ và chiếc quần jean đã phai màu, hãy nói với người phụ nữ của đời bạn rằng nàng thật xinh đẹp. Nếu nàng làm cho bạn món ớt mà bạn yêu thích nhất, hãy cảm ơn nàng. Nếu nàng kể cho bạn một câu chuyện cười ngốc nghếch nào đó, hãy cười, và trêu chọc cô ấy một chút.

Hầu hết người lớn ít khi được tán dương. Hãy chắc chắn rằng vợ bạn không phải là một trong số đó.

Hãy trân trọng nàng

Nếu bạn đã đồng hành cùng tôi đến bước này, hỡi các quý ông, hãy giúp tôi một việc. Hãy ngắm nhìn vợ mình. Ý tôi là, hãy thực sự ngắm nhìn nàng. Hãy ngắm nhìn nàng ở mọi khía cạnh. Hãy nghĩ về tất cả niềm vui và trải nghiệm mà bạn đã sẻ chia cùng nàng, những lần nàng ủng hộ bạn, sự chăm sóc mà nàng đã đem đến cho cuộc sống của bạn. Hãy ngắm nhìn đôi tay có lẽ đã mỏi mệt với hàng tá việc thường nhật, hãy ngắm nhìn khuôn mặt bạn hằng yêu thương, ngắm nhìn người phụ nữ đã yêu bạn trong hạnh phúc lẫn khổ đau. Và hãy ôm nàng vào lòng ...

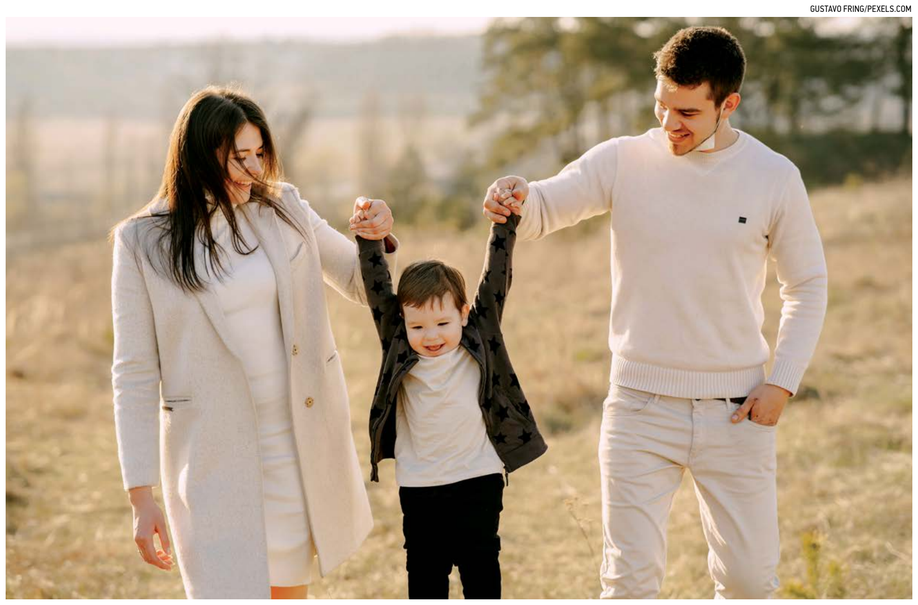
Ông Jeff Minick có bốn người con và rất nhiều cháu đang ở tuổi lớn. Trong 20 năm, ông đã dạy lịch sử, văn học, và ngôn ngữ Latin cho các học sinh tại Asheville, North Carolina.

Thu Anh biên dịch

Hôn nhân không thể là một nền dân chủ, mà là một mối quan hệ đối tác.

FLASHPOP/GETTY IMAGES

GUSTAVO FRING/PEXELS.COM



Những mối quan hệ trong gia đình được dựa trên sự kết nối hơn là sự tranh đấu.

GIA ĐÌNH

Tình yêu gia đình là nguồn cội của nền văn minh

KIMBERLY ELLS

Bà Rebecca Roache, một giảng sư kỳ cựu về triết học tại Royal Holloway, University of London, đã từng viết, "Ước muốn kết nối với con của mình, cũng như mong muốn chỉ kết giao với nhóm chủng tộc của mình, có thể gây nên những hậu quả tai hại."

Tương tự như vậy, Tiến sĩ Ezio Di Nucci tại Đại học Copenhagen nói, "Việc chỉ yêu quý những đứa trẻ có liên hệ huyết thống là không hợp pháp về mặt đạo đức," và xu hướng chỉ thương yêu con mình là "thiếu đạo đức".

Những tuyên bố trên chỉ nằm trong tháp ngà của sự hàn lâm, và hầu hết các bậc cha mẹ trên khắp thế giới đều thể hiện "niềm đam mê vô bờ ... về việc bảo vệ và yêu con của mình." Liệu có phải tất cả các gia đình trên trái đất này đã nhiễm căn bệnh "phân biệt đối xử gia đình có hệ thống." Và dường như sự phân biệt này đang càng phát triển, chỉ có điều là được che đậy bởi những từ ngữ nhẹ nhàng hơn?

Tất nhiên, việc yêu con của mình là phổ quát và không phải là một căn bệnh, một chứng rối loạn, một triệu chứng của sự bất bình đẳng, hay một dấu hiệu của sự phân biệt chủng tộc. Hầu hết mọi người gọi nó với tên khác – tình yêu. Và đa số mọi người cho rằng đó là một điều vô cùng thiêng liêng và tốt đẹp. Trên thực tế, xuyên suốt lịch sử nhân loại, tình yêu của cha mẹ dành cho con được xem là tiêu chuẩn để đo lường tất cả các hình thức khác của tình yêu.

Có gì là ngạc nhiên khi chúng ta tham dự một buổi biểu diễn đàn dương cầm, và điều làm chúng ta phấn khởi nhất là khi được nghe bản nhạc do chính con mình biểu diễn? Có gì là ngạc nhiên khi ta đến xem một trận bóng đá ở trường trung học, và ta hy vọng huấn luyện viên cho con mình ra sân từ băng ghế dự bị để đứa nhỏ có thể cống hiến hết mình? Đây không phải là dấu hiệu của sự phân biệt đối xử hoặc sự bất bình đẳng có hệ thống. Đây là những ràng buộc, những sợi dây kết nối thế giới lại với nhau. Và tất cả những điều trên trao cho mỗi cá nhân sự khích lệ và sự cổ vũ rất riêng.

Yêu thương mọi người

Tại sao phải yêu thương mọi người? Tại sao việc một đứa trẻ thuộc về cha mẹ nào lại quan trọng đến thế? Có phải chúng ta cần phải yêu thương tất cả mọi người nhiều như yêu chính bản thân chúng ta? Đó chẳng phải là mục đích cuối cùng sao? Đúng, nhưng việc yêu thương mọi người là một tiêu chuẩn cao hơn, và cần một thời gian dài để học hỏi. Học cách yêu thương hiệu quả nhất là thực hành yêu thương trong nhóm nhỏ những người thân thuộc. Và gia đình của chúng ta là nhóm nhỏ mà chúng ta có thể thực hành yêu thương. Cho đến khi chúng ta nhận ra rằng mọi người trên hành tinh thực sự là một thành viên của một đại gia đình rộng lớn có liên kết, chúng ta sẽ yêu mọi người nhiều hơn vì chúng ta đã được học cách yêu thương gia đình nhỏ của mình trước đó.

Mối quan hệ huyết thống giữa cha mẹ và con cái bảo đảm rằng tất cả mọi người đều bắt đầu và thuộc về từ một vị trí phù hợp cho sự gắn kết, bảo đảm rằng họ có cơ hội tốt nhất để sống sót và trải nghiệm tình yêu.

Khi một đứa trẻ mồ côi hoặc bị chia cắt khỏi cha mẹ vì bất kỳ lý do gì, một xã hội công bằng sẽ cố gắng điều chỉnh hoàn cảnh đó bằng cách đem đến những điều tốt đẹp nhất cho đứa trẻ. Mặc dù việc nhận con nuôi hiếm khi diễn ra suôn sẻ, nhưng nó cũng thường đem đến cho đứa trẻ cơ hội tuyệt vời để lớn lên trong một gia đình – nơi chúng được yêu thương, tôn trọng, và sự che chở theo khuôn mẫu được thiết lập bởi những liên hệ về huyết thống thật sự.

'Xóa bỏ tình thân'

Kể từ thời Platon, những nhà hiền triết đã lập luận rằng cha mẹ không có gì đặc biệt, và những người không phải cha mẹ vẫn có thể nuôi dạy trẻ và thậm chí còn nuôi dạy tốt hơn cả cha mẹ ruột. Vào những năm 1970, tác giả Shulamith Firestone đã viết, "Một người mẹ trải qua 9 tháng mang thai sẽ cảm thấy rằng 'sản phẩm' (tức đứa bé) của sự đau đớn và khó chịu đó là của riêng cô ta... Nhưng chúng tôi muốn xóa bỏ tính chiếm hữu đó."

Vào năm 2017, một nhà hoạt động ủng hộ xu hướng không kết hôn và nhà nữ quyền cấp tiến Merav Michaeli tuyên bố rằng việc người cha quản giáo con của họ đã gây ra "sự tổn thương liên tục ở trẻ em" và đề nghị rằng các mối quan hệ huyết thống nên không được công nhận bởi luật pháp, mà đúng hơn là luật pháp nên xác nhận các thỏa thuận về quyền nuôi con, trong đó "một đứa trẻ có thể có nhiều hơn hai cha mẹ; đặc biệt, họ không nhất thiết phải là cha mẹ ruột của những đứa trẻ đó."

Ngoài ra, nhà nữ quyền Sophie Lewis đã tuyên bố vào năm 2019 rằng chúng ta phải "phá tan các quan niệm về cha truyền con nối" và nỗ lực để "xóa bỏ những mối quan hệ tình thân" trên diện rộng. Cô ấy cũng tuyên bố rằng "trẻ sơ sinh không bao giờ thuộc về bất cứ ai" và phủ nhận giá trị của mối quan hệ gia đình.

Những người muốn xóa bỏ hoặc lên án mối quan hệ giữa cha mẹ và con cái vì vin vào cớ rằng tình thân máu mủ sẽ làm gia tăng tính chiếm hữu hoặc sự phân biệt chủng tộc – những kẻ này hoàn toàn sai lầm. Họ đánh giá thấp sức mạnh của gia đình – nơi ta thuộc về. Trên thực tế, gia đình là một quyền năng tối thượng; nó thôi thúc những cá nhân hy sinh bản thân để dành lấy những điều tốt đẹp cho các thành viên còn lại. Và trên hết, bản chất cốt lõi của một con người là họ cần thuộc về một gia đình và để có thể hy sinh bản thân cho những thành viên có quan hệ cùng huyết thống.

Sự hy sinh gian khổ trong một thời gian dài là điều cần thiết để giúp một người từ khi còn nhỏ, không có khả năng tự sinh tồn, phát triển thành một người trưởng thành, có năng lực. Đó là yếu tố làm tăng trưởng tình yêu. Và yêu những thứ thuộc về bạn không hề xấu xa. Nó là điều tốt.

Gia đình là nơi để chia sẻ và kết nối, không phải để tranh giành

Quá trình thụ thai và sự chào đời đã liên kết chặt chẽ các thành viên, và tạo nên mối quan hệ gia đình. Sẽ không có mối liên hệ rõ ràng nào giữa con người nếu cuộc sống được sắp đặt giống như cuốn tiểu thuyết kinh điển "Chúa Tể Loài Ruồi," trong đó con người về căn bản là được phù phép để nghiễm nhiên tồn tại trong một cộng đồng chứ không phải được sinh ra từ một gia đình. Đây là cái được gọi là "bình đẳng" bởi những người theo chủ nghĩa xã hội. Nó mang theo sự hỗn loạn và tàn nhẫn. Nó dẫn đến sự cạnh tranh hoặc sự liên minh. Bắt đầu cuộc sống với thù hận, thù hận, thù hận, và chết chóc có nhiều khả năng xảy ra hơn khi bạn bắt đầu cuộc sống với thái độ hoặc trung lập hoặc chống đối hơn là kết nối chia sẻ.

May mắn thay, dù là do trùng hợp ngẫu nhiên hay do sự an bài của Thượng Đế, các mối quan hệ gia đình đã đặt mọi người ở điểm xuất phát – nơi mà họ có xu hướng kết nối hơn là cạnh tranh.

Mối quan hệ huyết thống giữa cha mẹ và con cái bảo đảm rằng tất cả mọi người đều bắt đầu và thuộc về từ một vị trí phù hợp cho sự gắn kết, bảo đảm rằng họ có cơ hội tốt nhất để sống sót và trải nghiệm tình yêu. Dù mâu thuẫn hay sự thờ ơ vẫn có thể xảy ra, cảm giác mạnh mẽ của sự thuộc do gia đình đem lại sẽ khiến các thành viên hướng tới tình yêu.

Vậy thì yêu thương con mình có phải là phân biệt chủng tộc, là "trái đạo đức?" Chà, nếu một người mẹ không quan tâm đến đứa con sơ sinh của mình và thay vào đó là dành tình cảm cho đứa trẻ ở phòng bên cạnh, thì thế giới này – và đặc biệt là những đứa trẻ trong đó – sẽ mang đầy những tổn thương. Trên thực tế, tôi cho rằng một thế giới như vậy không thể kéo dài dù chỉ một thế hệ. Tình yêu gia đình không phải là phân biệt chủng tộc. Đó là nguồn cội của nền văn minh.

Song Ngư biên dịch

ANTHONY SHKRABA/PEXELS.COM

Bản chất cốt lõi của một con người là họ cần thuộc về một gia đình và để có thể hy sinh bản thân cho những thành viên có quan hệ cùng huyết thống.

Cựu cảnh sát lập trường Cơ Đốc Giáo để trao cho trẻ em bất hạnh cuộc đời thứ hai

EPOCH INSPIRED STAFF

Khi chứng kiến quá nhiều trẻ em với những mảnh đời bất hạnh, cựu cảnh sát tại thành phố Atlanta đã quyết định nghỉ hưu để lo cho các em. Theo anh, các em xứng đáng có một cơ hội thứ hai để làm lại cuộc đời.

Anh Steve Finn, 51 tuổi, chia sẻ với The Epoch Times: "Tôi đã thấy những gì mà hầu hết các sĩ quan cảnh sát đều nhìn thấy, cả những thứ tốt đẹp và những điều xấu xa."

"Tôi đã chứng kiến ngày càng nhiều những đứa trẻ bồng bột phạm phải những điều dại dột, và hậu quả là chúng có thể bị tống giam suốt quãng đời còn lại từ lúc tuổi đời còn trẻ hoặc thậm chí là mất đi tính mạng."

Điều này thôi thúc khiến anh cùng với vợ, là một nhân viên xã hội khi đó, cùng hành động để đem đến sự thay đổi tích cực lớn hơn nữa đến cuộc sống của những cậu thiếu niên này – những đứa trẻ – những người cần được giúp đỡ.

Anh Finn nói: "Chúng tôi đã cầu nguyện cho điều đó. Hỡi Thượng Đế, hãy bảo con điều mà Ngài muốn con phải làm trong cuộc đời này!"

"Và tôi luôn băn khoăn về những khổ đau của những đứa trẻ kia, chúng thật sự không có lấy một tia hy vọng, không có lấy một điều tươi đẹp trong tương lai."

Nguyện vọng đó của anh và vợ cuối cùng được Thượng Đế lắng nghe. Sau một lần hai vợ chồng được mời đến ngôi nhà chung của các chàng trai tín đồ Cơ Đốc – Eagle Ranch ở phía Bắc Atlanta. Nhìn thấy sự thành công của mô hình này, họ bắt đầu hành trình thành lập một trường học tương tự của riêng mình.

"Vấn đề là tôi không biết gì về việc gây quỹ," anh Finn nói. "Tôi chỉ là một cảnh sát."

Họ đã lên kế hoạch cho việc dọn đến một địa điểm – nơi cần sự giúp đỡ của họ nhất và cuối cùng họ cũng đã lên đường. Năm 2003, anh Finn và vợ chính thức từ giã sự nghiệp. Họ đi đến vùng Tây Virginia để tìm một khu đất thành lập ngôi trường.

Họ tin rằng nếu đây là điều mà Chúa sắp đặt, thì điều đó chắc chắn sẽ thành công, và ngược lại.

Anh Finn nói, "Chúng tôi có đủ tiền để gia đình sinh sống trong khoảng một năm. Tôi biết sau 12 tháng, nếu chúng tôi không tìm được cách thực hiện, chúng tôi sẽ phải trở về Atlanta."

Sau đó, nhiều tháng đã trôi qua nhưng tình hình không mấy khả quan.

Khi họ chỉ còn 25 dollar, bỗng nhiên mọi chuyện lại tiến triển vô cùng nhanh chóng.

"Đó là một câu chuyện kỳ diệu," anh Finn nói.

"Tiền gây quỹ đến từ những nguồn mà chúng tôi không thể ngờ tới; ví dụ như chúng đến từ một số cầu thủ chơi cho đội bóng bầu dục Atlanta Falcons – điều này đã làm chúng tôi vô cùng ngạc nhiên – và tiền còn đến từ các nhà thờ ở vùng Tây Virginia và các nhà thờ ở Georgia." Có thể nói tiền đổ về từ nhiều nơi.

"Và chúng tôi đã mua mảnh đất mà không cần vay nợ. Sau cùng, chúng tôi còn dư đúng 400 dollar. Số tiền gây quỹ là vừa đủ để mua miếng đất trên."

Một người tốt bụng nào đó thấy rằng hai vợ chồng này xứng đáng có được cơ hội để đạt được ước mơ nên đã đồng ý bán cho họ mảnh đất ấy. Sau đó gia đình nhà Finn thành lập trường học Chestnut Mountain Ranch.

Anh Finn nói: "Những nam sinh của chúng tôi phải đối diện vô vàn khó khăn; chúng đến đây không phải đơn thuần vì chuyện học hành. Chúng đến đây vì những vấn đề liên quan đến sự ức chế, vì gia đình tan vỡ. Nhiều em đến từ hệ thống giáo dưỡng dành cho trẻ em có hoàn cảnh đặc biệt."

"Chúng đều mang trên mình những vết thương."

"Có rất nhiều hành động bộc phát, có cả trộm cắp, đánh nhau, và vô số những hành vi không phù hợp với các chuẩn tắc xã hội, và các em mang rất nhiều tổn thương."

Chương trình của họ xoay quanh mô hình dựa trên "tình yêu thương vô điều kiện", nhưng họ cũng "yêu cầu những đứa trẻ này phải có trách nhiệm" trong khi họ "giúp chúng phát triển những năng khiếu thiên bẩm mà Thượng Đế ban cho chúng."

Mục tiêu của trường là phát huy tài năng của lũ nhóc dù là ở bất kỳ lĩnh vực nào, ví như nghệ thuật hay kỹ năng cơ khí, hoặc giúp chúng thực hiện những điều tốt đẹp cho cuộc đời chúng. Đó là điều "không quá phức tạp," anh Finn chia sẻ.

Và ngôi trường đã gặt hái được nhiều thành công kể từ khi được thành lập cách đây 13 năm.

Một trong những cậu nhóc đầu tiên của họ, lúc 13 tuổi, em gặp rất nhiều khó khăn, nay đã trở thành một cảnh sát bán thời gian và một nhân viên canh giữ nhà tù liên bang toàn thời gian. "Tôi chắc chắn rằng em ấy đang kiếm được gấp đôi so với tôi hiện nay," anh Finn nói đùa.

Vào năm 2018, Tổng thống Trump đã biết đến Chestnut Mountain Ranch và mời anh Finn cùng một số nam sinh đến Tòa Bạch Ốc để gặp ông cùng Phó Tổng thống Mike Pence – người mà cựu cảnh sát Finn đã biết quen biết trước đó khi được mời tham gia buổi học Thánh kinh hàng tuần tại văn phòng của ông Phó Tổng thống.

"Chúng tôi quyết định biến cơ hội đó thành một dịp mà lũ nhóc phải nhớ mãi," anh Finn tâm sự. "Và chúng tôi đã đưa hai em đến; tôi gọi đó là một chuyến thăm mang tầm vóc lãnh đạo; tôi tìm cho hai em bộ âu phục đẹp nhất, và chúng sẽ có buổi học Thánh Kinh trong văn phòng của Phó Tổng thống Pence."

Chúng có một chuyến tham quan "mà bất kỳ ai cũng phải trầm trồ" được hướng dẫn bởi một trong những nhân viên của ông Pence.

Và các em nam sinh của chúng tôi đã được mời tham quan tận tám lần, anh Finn nói.

Một em trai đã đến Hoa thịnh Đốn hai lần; đó là Anthony – em có cha mẹ nghiện ngập. Anthony đã từng sống trại trại giáo dưỡng và em lúc đó không còn niềm tin vào người lớn.

Sau những ngày tuyệt vời với Chestnut Mountain, thằng bé trở về nhà. Nhưng đáng thương thay, mẹ ruột của em đã lập tức đem em bỏ lại trước cửa nhà Finn và thẳng thừng chối bỏ trách nhiệm làm cha mẹ.

Anh Finn nói, "Khi làm công việc thiện nguyện này, tôi cũng đã nghĩ đến một ngày nào đó việc như thế này có thể xảy ra. Chúng tôi hỏi, 'Con có muốn chúng ta nhận nuôi con không?' và thằng bé đã đồng ý, 'Vâng ạ!'"

Sau đó, gia đình Finn đã nhận thằng bé làm con nuôi và từ đấy chăm lo cho em bằng tình yêu thương, và luôn dạy em về tinh thần trách nhiệm. Bé Anthony không lâu sau đó đã lấy họ của gia đình Finn.

Từ đó, gia đình Finn có thêm một cậu nhóc tài giỏi. Thằng bé đã trở thành một ngôi sao bóng bầu dục. Hiện em sắp tốt nghiệp trung học và hy vọng một ngày nào đó sẽ được chơi bóng ở một trường đại học.

Và ngôi trường Chestnut Mountain Ranch gần đây đang nhận được nhiều hơn nữa những ân điển từ Chúa; vì thế họ có thêm điều kiện và hiện đang đặt nền móng cho một nhà nguyện mới.

Trong tương lai, anh Finn dự tính sẽ xây thêm 4 gian nhà trên phần đất của anh, và từng ấy đủ để nuôi dưỡng 49 em – đồng thời anh cũng xem xét việc mở rộng chương trình mà anh đang theo đuổi để giúp các bé trai trên khắp nước Mỹ có được cơ hội thứ hai làm lại cuộc đời.

Chia sẻ câu chuyện của bạn với chúng tôi tại emg.inspired@epochtimes.com và tiếp tục đón nguồn cảm hứng hàng ngày bằng cách ghi danh nhận bản tin Epoch Inspired từ TheEpochTimes.com/newsletter.

Song Ngư biên dịch

ALL PHOTOS COURTESY OF STEVE FINN

Chương trình của họ xoay quanh mô hình dựa trên "tình yêu thương vô điều kiện", nhưng họ cũng "yêu cầu những đứa trẻ này phải có trách nhiệm" trong khi họ "giúp chúng phát triển những năng khiếu thiên bẩm mà Thượng Đế ban cho chúng."

Sĩ quan Steve Finn trong thời gian phục vụ tại Sở cảnh sát tàu điện ngầm thành phố Atlanta.

Ảnh trên: Vào năm 2018, Tổng thống Trump đã biết đến Chestnut Mountain Ranch và mời anh Finn cùng một số nam sinh đến Tòa Bạch Ốc để gặp ông cùng Phó Tổng thống Mike Pence.

Ảnh dưới: Các học sinh tại trường học Chestnut Mountain Ranch.

BRENT HOFACKER/SHUTTERSTOCK

ẨM THỰC

Bí quyết chế biến gà tây của những đầu bếp thượng hạng

CRYSTAL SHI

Khi ngày Lễ Tạ Ơn gần kề, có lẽ duy chỉ một thứ không thay đổi giữa nhiều biến động trong suốt năm qua, đó là món gà tây trên bàn tiệc. Món nguyên con gà đút lò nâu vàng hấp dẫn nằm trên bàn ăn với lớp da nứt giòn, thịt mềm, mọng nước đã trở thành truyền thống của các gia đình Hoa Kỳ

Để chắc rằng bạn sẽ luôn thành công khi thực hiện món ăn này, chúng tôi đã xin lời khuyên về bí quyết từ những đầu bếp chuyên nghiệp. Và dưới đây là những điều họ đã chia sẻ.

Chọn gà tây với kích cỡ nhỏ

Quy tắc đầu tiên: bạn hãy chuẩn bị từ 1 pound đến 1.5 pound cho một khẩu phần ăn, vì khi chọn gà tây, kích cỡ to chưa hẳn đã tốt.

"Theo tôi, đối với nhiều người, những con gà tây cỡ nhỏ là phù hợp với bàn tiệc của ngày Lễ Tạ Ơn." Cô Bridget Lancaster, đầu bếp và đồng thời là người dẫn chương trình của American Test Kitchen cho rằng: "Chúng tôi ưa thích những chú gà nặng từ 12 đến 14 pound, vì thịt chúng thường mềm hơn những con gà tây lớn, bấy nhiêu là đủ cho 10 đến 12 khẩu phần ăn."

Nếu bạn cần thêm thịt gà tây, bạn nên mua thêm một con gà cỡ nhỏ, như vậy sẽ tốt hơn là mua hẳn một con to ngay từ đầu.

Tùy theo ý thích

Cô Lancaster chia sẻ: "Trước tiên, hãy dùng con gà tây đã được xử lý với muối (ngâm trong nước muối hoặc xát qua muối), vì loại gà này sẽ thơm ngon và mọng nước hơn." Bạn có thể mua một con gà tây được ướp sẵn với muối (gà tây Butterball thuộc loại này), lưu ý rằng gà tây loại này đã trải qua nhiều công đoạn chế biến. Gà tây Kosher (kiểu Do Thái) cũng được ướp muối và rửa sạch trong quá trình chế biến, vì thế bạn không cần ngâm chúng trong nước muối. Nếu bạn muốn tự tay tẩm muối cho món gà của mình, vui lòng xem tiếp phần sau của bài viết.

Anh Daniel England, bếp trưởng của OMG Hospitality Group ở thành phố San Diego, cho biết: "Tôi nghĩ rằng chúng ta chỉ nấu món gà tây mỗi năm duy nhất một lần, nên tại sao lại không kiếm một con gà chất lượng nhất bạn có thể mua được? Tôi sẽ chọn mua loại gà tây được nuôi theo quy trình tự nhiên, được cho ăn thức ăn hữu cơ và không dùng thuốc kháng sinh, hóa chất, hay các phụ phẩm khác từ động vật. Và thương hiệu Mary's Free-Range Organic Turkeys luôn là sự lựa chọn của tôi."

Cô Judy Joo, đầu bếp và đồng thời là tác giả của nhiều đầu sách dạy nấu ăn, một cư dân của thành phố London và New York (và là một cộng tác viên của Epoch Times), thường chọn gà tây "thả vườn" từ nhà phân phối trực tuyến Heritage Foods – loại gà này thường nhỏ hơn nhưng nạc hơn với hương vị đậm đà. "Hương vị gà tây 'thả vườn' từ Heritage Foods thật tuyệt vời – nó rất 'gà tây', đậm vị, và ngon ngọt tự nhiên," cô Joo chia sẻ.

Các bước chuẩn bị: chia thành nhiều công đoạn

Sự trang trọng của một con gà tây "vàng rực rỡ" ngay tại ngay trung tâm bàn tiệc là điều không cần bàn luận. Tuy nhiên việc nấu chín đều cả một con gà là điều khá khó khăn, bởi vì phần thịt sáng màu cần ít thời gian để nấu hơn so với thịt sậm màu (đặc biệt là phần thịt vùng ức sẽ dễ bị khô). Nếu bạn tò mò về những cách giải quyết những vấn đề trên, hãy chú ý những cách chế biến được trình bày ngay sau đây.

Đầu bếp Joo là một người yêu thích món gà tây nướng theo phương pháp spatchcocking hay còn được gọi là butterflying, đó là một quy trình loại loại bỏ xương sống và ép phẳng cả con gà trước khi nướng.

"Spatchcocking là cách tốt nhất để giữ cho thịt gà tây không bị khô khi nấu, giúp nó chín đều và mất ít thời gian hơn, do đó món ăn sẽ ngon hơn", cô nói. Dùng kéo – loại chuyên dụng dùng trong việc cắt xương gia cầm – để cắt bỏ phần xương sống, sau đó lật con gà tây lại, kéo hai chân và ấn xuống phần xương ức cho đến khi nó bật hẳn ra.

MELINDA M/SHUTTERSTOCK

Nấu gà tây theo phương pháp Spatchcocking sẽ giúp gà được nấu chín đều, da giòn hơn và, nước gà sẽ ngọt hơn trong khi chỉ tốn nửa thời gian để hoàn thành.

Tâm điểm và đồng thời là biểu tượng của bữa ăn tối vào ngày Lễ Tạ Ơn.

Trước đó ngâm gà trong nước muối và nêm nếm gia vị phù hợp với khẩu vị của bạn, sau đó đặt gà vào lò. Bạn chỉ cần một nửa thời gian để nướng so với việc nướng cả con gà. "Và ngay cả khi bạn cắt nhỏ con gà thành nhiều phần, bạn sẽ vẫn có thể trình bày đẹp mắt trên một chiếc đĩa xinh xắn."

Anh Phillip Schaaf, một đầu bếp tại tiểu bang Arkansas và là chuyên gia lập công thức chế biến thực phẩm cho Nhóm Nông dân Grass Roots, đã chia sẻ: "Phương pháp của tôi là cắt nhỏ gà tây và nấu từng phần riêng biệt. Cách tốt nhất để làm được món ăn thơm ngon là nướng phần thịt trắng và thịt sẫm màu riêng, thường xuyên phết thêm gia vị và kiểm tra nhiệt độ bên trong để tránh thịt bị nấu quá chín."

Anh chia các phần của con gà vào các chảo nướng riêng, sau đó đút vào lò nướng tại các thời điểm khác nhau: đầu tiên anh nấu phần xương sống và phần cánh với mirepoix – hỗn hợp gồm cần tây, hành tây, và cà rốt cắt hạt lựu – sau đó đun lửa nhỏ để lấy nước dùng làm sốt rưới lên gà tây; tiếp theo đó đút vào lò phần đùi, phần cánh, và cuối cùng là phần ức. Anh nói: "Cần canh thời gian hợp lý để bảo đảm rằng mọi thứ được hoàn thành cùng lúc; thành quả sẽ rất đáng với công sức bạn bỏ ra."

Anh Justin Dain, bếp trưởng của Nhà hàng PINE ở thị trấn Hanover, tiểu bang New Hampshire, cũng phân con gà tây thành nhiều phần nhỏ tương tự như cách đã được đề cập bên trên, nhưng anh xử lý phần đùi gà theo một kiểu cách cầu kỳ hơn. Anh nói: "Tôi thực sự thích thú với việc ngâm đùi gà tây trong mỡ vịt với cỏ xạ hương, lá hương thảo, và lá nguyệt quế trong 6 giờ ở 275 độ, cho đến khi phần thịt gà mềm rồi tách hẳn ra khỏi phần xương."

Ngâm gà tây trong nước muối

Hầu hết các bếp trưởng đều khuyên nên dùng muối ướp gà tây để thịt có hương vị ngon hơn và giữ được độ ẩm trong quá trình nấu nướng. Tuy nhiên, hiện có hai cách: thứ nhất là ngâm gà tây trong dung dịch nước muối; thứ hai là xát muối gà tây.

Cô Lancaster cho biết: "Chọn cách nào là tùy thuộc vào sở thích cá nhân, và mỗi cách đều có những ưu và nhược điểm. Phương pháp ngâm nước muối nhanh hơn, nhưng cần không gian trong tủ lạnh để chứa nồi lớn chứa gà tây và nước muối. Xát muối thì chậm hơn, nhưng lại khiến da giòn."

Cô Lancaster trình bày những bước căn bản của từng phương pháp: "Để ngâm nước muối, dùng 1/2 cup muối ăn (hoặc 1 cup muối kosher) cho mỗi gallon nước lạnh. Với một con gà tây nhỏ (dưới 17 pound), bạn pha 2 gallon nước với 1 cup muối ăn. Sau đó ngâm gà tây trong nước muối, rồi đặt trong tủ lạnh từ 6 đến 12 giờ."

"Đối với phương pháp ướp muối, bạn cần nhẹ nhàng kéo phần da ra khỏi ức gà và đùi gà, sau đó xát muối trực tiếp vào phần thịt dưới da ở ức và đùi và xát muối phần bên trong của con gà. Với con gà tây nặng từ 12 đến 14 pound, ta dùng 1/4 cup muối kosher. Sau đó, để gà tây trong tủ lạnh, lưu ý là không đậy nắp, để vậy trong 24 đến 48 giờ. Phương pháp này sẽ cần nhiều thời gian hơn để muối thấm vào thịt so với cách ngâm gà trong nước muối."

Công thức cho việc ngâm muối gà và xát muối gà khá đa dạng và phong phú, nó có thể bao gồm nhiều loại thảo mộc, gia vị, và hương liệu. Cô Lancaster thường thêm đường vào hỗn hợp muối dùng xát gà của cô; trong khi cô Joo lại thích việc cho thêm chút bột nở để giúp da giòn hơn. Anh Thomas McGee, bếp trưởng Pinch Spice Market tại thành phố Louisville, tiểu bang Kentucky, làm dung dịch muối ngâm gà với hỗn hợp các hương liệu, bao gồm hương thảo, cỏ xạ hương, rau kinh giới, xô thơm, ngải giấm, hoa hồng, quả bách xù, và thậm chí cả hoa oải hương. Anh cho biết về giải pháp cho không gian chứa gà và nước muối: "Tôi thường để nó trong một cái thùng kín, đặt ngoài trời để qua đêm (miễn là không bị đông) vì thường thì tôi không có đủ chỗ trong tủ lạnh. Chỉ cần chắc rằng bên ngoài không có sói đồng và những con vật tương tự.

Các nguyên liệu để nhồi

Đa số các bếp trưởng đồng ý rằng những nguyên liệu để nhồi bên trong gà tây, hoặc món nước sốt tẩm ướp, chỉ nên làm riêng. Cô Lancaster diễn giải: "Khi bạn nhồi các nguyên liệu vào con gà tây, việc nấu chín toàn bộ con gà sẽ lâu hơn, do đó một số bộ phận của con gà, hoặc thậm chí những nguyên liệu dùng để nhồi, không được nấu chín thấu."

Bạn có nhớ hương vị của những thứ dùng để nhồi gà tây? Cô Lancaster nhắc đến một công thức từ Test Kitchen, trong đó món nhồi được nướng cùng với một lớp gồm nhiều cánh gà. Phương pháp này "khiến mỡ và nước thịt tan chảy vào phần nguyên liệu dùng để nhồi ở bên dưới, và điều này khiến bàn tiệc sẽ có nhiều cánh gà hơn." Ngoài ra, anh Brandon Whitehouse, bếp trưởng và nhà điều hành của công ty cho Alexandria Partners Restaurant Group ở thành phố Alexandria, tiểu bang Virginia, cho rằng cách tốt nhất là rưới phần nước gà tây tiết ra trong khay nướng lên món nhồi (nhớ chừa lại đủ lượng làm nước sốt).

Công đoạn cuối cùng

Trước khi nướng, một số đầu bếp khuyên bạn nên thoa bơ có hương thảo mộc và vị tỏi lên khắp phần ngoài con gà và thoa cả ở phần giữa da gà và thịt gà. "Phương pháp trên, về cơ bản, giúp gà được tẩm hương liệu trong khi nấu. Nó cũng giúp làm giòn da," đầu bếp Whitehouse bộc bạch. "Đó là điều mà mẹ tôi thực hiện, và tôi đã kế thừa cách làm này. Cũng không cần rưới các nguyên liệu ướp lên gà trong khi nướng, điều này giúp tiết kiệm thời gian và tiết kiệm phần nước gà – việc liên tục mở cửa lò nướng sẽ làm giảm nhiệt độ, vì thế kéo dài thời gian, và làm món ăn bị khô."

Về phần đầu bếp Joo, cô thích dùng nước tương hảo hạng phết bên ngoài con gà để giúp tăng thêm hương vị và đồng thời làm nên "một lớp da nâu giòn màu caramel".

Điều chỉnh nhiệt độ và thời gian

Dùng nhiệt lượng cao khi bắt đầu công đoạn nướng.

Đối với đầu bếp McGee, sau nhiều năm cố gắng hoàn thiện kỹ năng nướng gà, "mọi thứ dường như đã khác xa so với thuở ban đầu." Khi bắt đầu công đoạn nướng gà, anh dùng nhiệt độ cao. Anh chia sẻ: "Khi bạn bắt đầu bằng việc để lò nướng thật nóng, gà tây sẽ ở trong lò nướng trong thời gian ít hơn, vì nếu để gà lâu trong lò nướng nó sẽ bị khô," anh nói.

"Gà tây được cho vào lò nướng và để ở nhiệt độ 500 độ F trong 30 phút, sau đó tôi giảm nhiệt độ xuống còn 350 độ và nấu cho đến khi gà tây đạt từ 155 đến 160 độ, thường sẽ mất từ hai đến bốn giờ tùy theo kích cỡ con gà. Khi lấy ra khỏi lò, tôi rắc một ít muối truffle đen và sau đó gói hờ gà tây bằng giấy bạc từ 45 đến 60 phút."

Đừng nấu quá chín

"Hãy để ý nhiều hơn đến nhiệt độ bên trong của gà, thay vì tập trung vào việc canh thời gian," cô Lancaster đưa ra lời khuyên. "Ngoài ra, đừng chú ý đến những đồng hồ bấm giờ (trên các lò nướng) dành cho gà tây, chúng rất thiếu chính xác. Thay vào đó, dùng một nhiệt kế chuyên dụng và nó sẽ giúp bạn biết chính xác khi nào thì gà chín và cần lấy gà ra khỏi lò."

Theo khuyến nghị của trung tâm kiểm soát và phòng ngừa dịch bệnh CDC, phần bên trong của gà tây nên được nấu với nhiệt độ tối thiểu là 165 độ F (ở phần dày nhất) để bảo đảm an toàn khi ăn, nhưng hầu hết các đầu bếp khuyên rằng ta nên lấy gà ra khỏi lò sớm hơn một chút để tránh cho gà bị nấu quá chín. Anh Whitehouse cũng thực hiện điều tương tự khi anh nấu phần dày nhất của phần ức gà chỉ đến 145 độ F. Nên lưu ý rằng, khi ta ủ con gà tây trong gói giấy bạc, sẽ có đủ nhiệt độ cần thiết.

Sau đó, đầu bếp Whitehouse thường sẽ cắt đi phần đùi và bỏ chúng trở lại lò nướng cho đến khi chúng đạt đến 185 độ, khi "collagen trong đùi gà bị nướng tan chảy, chúng trở nên mềm và mọng nước."

Song Ngư biên dịch

SHUTTERSTOCK

Việc ướp muối gà tây sẽ làm tăng thêm hương vị và giữ được độ ẩm.

COURTESY OF ANDREA CORREALE/ELEGANT AFFAIRS

Vang ấm là loại rượu khai vị hoàn hảo trong Lễ Tạ Ơn.

Một ly vang ấm thay cho lời chào nồng hậu

CRYSTAL SHI

Khi bước vào nhà cô Andrea Correale, một chuyên gia về yến tiệc nổi tiếng, bạn sẽ được mời một ly vang ấm. Cô Andrea Correale cũng đã chia sẻ câu chuyện và công thức đặc biệt của gia đình cô để bạn có thể phục vụ thực khách của mình.

SHUTTERSTOCK

(Ảnh minh họa)

Công thức gia truyền đó có từ bà cố của tôi, một di dân gốc Ý. Bà nói với tôi rằng đó là thức uống đặc biệt tại gia đình và bà được mẹ mình chiêu đãi trong những buổi họp mặt gia đình quan trọng. Thế là bà tôi thường làm món này vào mỗi dịp Lễ Tạ Ơn, và bố tôi là người tiếp tục duy trì truyền thống này.

Cách chào đón và tổ chức Lễ Tạ Ơn trong gia đình tôi đã thay đổi trong những năm vừa qua, bây giờ tôi luôn là người đảm nhận trọng trách tổ chức ngày lễ này. Như thường lệ, chúng tôi sẽ bắt đầu ngày Lễ Tạ Ơn với rượu vang ấm, thức uống này làm có tác dụng đánh thức khứu giác vì nó tựa như "một túi thơm Potpourri". Tôi chuẩn bị tất cả các món ăn chính gồm Lasagna, với bốn loại thịt khác nhau và nước sốt tự làm, những người khác đem đến món khai vị và tráng miệng.

Tất nhiên, bàn tiệc được bày trí mang đậm màu sắc của dịp lễ đặc biệt này. Tại địa điểm tổ chức tiệc, chúng tôi để sẵn thiệp và bút chì, khuyến khích mọi người viết ra năm điều họ biết ơn trong thời gian vừa qua. Sau khi bày tỏ lòng biết ơn, chúng tôi đi quanh bàn và đọc to những điều mình hàm ơn.

Cách làm rượu vang ấm :

Dành cho 4 đến 6 khách

- 1 chai rượu vang đỏ loại không ngọt
- 1 quả cam, cắt thành từng khoanh tròn
- 1 tách cranberry tươi, rửa sạch
- 8 đinh hương
- 2 thanh quế
- 2 hoa hồi
- 2–4 muỗng canh đường, mật ong, hoặc maple syrup (hoặc chất tạo ngọt bạn muốn)
- Nguyên liệu tùy chọn: 1/4 ly rượu mạnh (hoặc rượu có hương vị bạn yêu thích)
- Món trang trí tùy chọn: cam cát lát, cranberries, thêm quế và hoa hồi

Cho tất cả các nguyên liệu vào nồi, đun với lửa nhỏ. (Lưu ý: không đun sôi bùng – bạn không nên đun sôi thức uống chứa cồn.)

Để lửa nhỏ, đậy nắp và để rượu sôi sủi tăm trong ít nhất 15 phút hoặc trong tối đa 3 giờ.

Bày trí và phục vụ khi rượu còn ấm, có thể bày biện những món trang trí tùy thích. Phô mai mặn hoặc blue cheese sẽ rất hợp với rượu vang được ướp hương vị đậm đà. Mời bạn thưởng thức thôi!

Công thức do cô Andrea Correale cung cấp.
Song Ngư biên dịch

PHO old town
PHO OLD TOWN
VIETNAMESE NOODLE & GRILL
25551 KINGSLAND BLVD.
SUITE B102, KATY, TX 77494
(832) 437-4519
OPEN NOW
BUSINESS HOURS:
MON-THU: 11AM - 8PM
FRI-SAT: 11AM - 9PM
SUNDAY: CLOSED

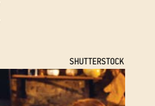
Phở Tái Lăn Hà Nội, Phở Đặc Biệt, Phở Fillet Mignon, Phở Gà, Phở Đồ Biển, Mì, Bún, Cơm, Bánh Mì, Chả Giò, Gỏi Cuốn, Hủ Tiếu Áp Chảo, Món Ăn Chay, Trà Sữa, và Món Tráng Miệng.

MASTER Chef John Taste of Joy

Được Phát Triển Bởi Vua Đầu Bếp John
- Đầu bếp nổi tiếng
- Trên 30 năm kinh nghiệm về ẩm thực
- Có hàng triệu người theo dõi trên YouTube và mạng xã hội
- Giám khảo các cuộc thi ẩm thực

Tập hợp các loại Nước sốt Đặc chế mới.

Nước sốt XO
Hương vị Hồng Kông nổi bật
Umami ngon trong chai



Nước sốt dầu ớt đỏ
Thật nhiều hương vị
Làm bạn không thể quên hương vị châu Á

Nước sốt cay
Được pha trộn điêu luyện và linh hoạt
Không thể thiếu cho các món chiên

Được điều chế theo từng phần nhỏ
KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN
KHÔNG CHẤT PHỤ GIA
KHÔNG DÙNG CHẤT ĐIỀU VỊ
Sản xuất tại CANADA
Có bán tại:
MasterChefJohn.com
Amazon.com
Walmart.com
Xem thêm video của Chef John trên:
Taste Show

Để trở thành vị khách tuyệt vời trong bữa tiệc tối Lễ Tạ Ơn

Chúng ta cần đem gì theo, nên làm gì, và không nên quên điều gì? (Gợi ý: mọi bí quyết đều có trong tên gọi của ngày lễ này)

FREEPIK.COM

Hãy biết ơn những món ăn bạn có, những người thân yêu quây quần bên bàn ăn và khoảnh khắc quý giá mà bạn đang chia sẻ.

CRYSTAL SHI

Trong Lễ Tạ Ơn, đa số chúng ta sẽ được hưởng thành quả từ công sức làm việc của những người khác.

Mặc dù không phải vất vả cân bằng 10 món ăn khác nhau ở 10 thời điểm nấu nướng khác nhau cùng lúc, nhưng để trở thành một vị khách đầy lòng biết ơn thì trách nhiệm của bạn cũng không kém phần quan trọng.

Khi bạn góp mặt trong bữa tối tại nhà của cha mẹ, bạn bè, hoặc những người họ hàng, hãy suy nghĩ xem bạn có thể đem theo thức gì góp vui. Mục tiêu là khiến cho vị chủ nhà hào phóng – nhưng rõ ràng là đang lo lắng, người đã dành cho bạn một ghế bên bàn ăn và đã vất vả hàng giờ để chuẩn bị bữa tiệc thịnh soạn đó – cảm thấy thoải mái nhất có thể.

Được đúc kết lại từ kinh nghiệm của những vị khách mời và chủ nhà, hướng dẫn căn bản này sẽ giúp bạn trở thành khách mời tuyệt vời trong Lễ Tạ Ơn.

Giao tiếp là chìa khóa vạn năng

Trước tiên, bạn hãy nhớ gọi điện thoại cho chủ nhà trước ngày ăn tối.

Khi bạn nhận được một lời mời, hãy hỏi chủ nhà xem "ý tưởng cho bữa tiệc" là gì, bà nội trợ Jessica Chiappetta, người tổ chức bữa tối Lễ Tạ Ơn cho đại gia đình hàng năm cho biết. Điều đó bao gồm quy tắc ăn mặc nếu không được nhắc đến chi tiết; chủ đề của bữa tiệc; và bất cứ một truyền thống cụ thể nào hoặc những đổi mới trong năm nay.

Hãy hỏi xem bạn có thể đem theo thứ cụ thể gì, hoặc làm điều gì để giúp giảm bớt khối lượng công việc cho chủ nhà. Nếu sống ở gần đó, bạn có thể đề nghị đến sớm để giúp chuẩn bị cho bữa tiệc; nếu không, hãy lên kế hoạch để có mặt đúng giờ, chứ không phải đến quá muộn.

Nếu bạn đang theo một thực đơn ăn kiêng nào, hãy báo cho chủ nhà biết. "Đó không phải là một phiền hà gì," cô Jasmine Guillory, một nhà văn sống ở Oakland cam đoan. "Tôi muốn những người đến dự bữa tiệc có thức ăn phù hợp với họ, và tôi sẽ cảm thấy thật tệ nếu bạn không thể ăn gì trong buổi tiệc. Tuy nhiên, nếu bạn thông báo với tôi vào phút chót trước khi bữa tối diễn ra, thì rất là căng thẳng đấy."

Trước buổi tiệc vài ngày, hãy gọi điện lại lần nữa cho chủ nhà để bảo đảm rằng mọi thứ đều ổn. Nếu có những vấn đề không lường trước được đột nhiên phát sinh, bạn có thể trở thành người cứu cánh cho bữa tiệc.

Bạn có nên đem theo một món ăn nào không?

Các vị khách tham gia bữa tiệc tối nên ghi nhớ một quy tắc không thể bàn cãi này: Không đến dự tay không. Đúng vậy đấy, ngay cả khi chủ nhà khăng khăng bảo rằng bạn không cần mang theo gì cả.

Bạn chỉ nên đem theo thức ăn khi chủ nhà yêu cầu bạn mang một món ăn tới góp vui. Trước đó, bạn nên xác nhận chính xác đó là món gì. Tất nhiên không phải là lúc cho một món thịt hầm casserole bất ngờ đâu nhé – vị chủ nhà của bạn có lẽ đã có dư rồi rồi.

Cô Christina Welter, một cây bút chuyên viết về nhà hàng sống tại San Francisco, giải thích: "Những món ăn bất ngờ, tuy thú vị và phong phú, nhưng có thể khiến chủ nhà bị trật kế hoạch khi thực đơn đã được chuẩn bị sẵn sàng và đang được nấu. Nếu bạn có đem thức ăn đến, hãy xác nhận với chủ nhà những gì cần thiết trước khi bạn đến bữa tiệc. Và đừng nghĩ đến việc sử dụng lò nướng (vì một chú gà tây đang nằm trong đó!) hay bất kỳ chỗ bàn bếp nào để hoàn thiện món ăn của bạn. Cả hai nơi đó đều là "bất động sản cao cấp", đã được đặt trước rồi."

"Tuy nhiên, nếu món ăn của bạn cần phải được hâm nóng trước khi lên bàn, hãy cho chủ nhà biết trước đó, hãy nghĩ xem bạn sẽ làm thế nào với nó," cô Nicole Haase, đến từ Milwaukee, Wisconsin nói. "Nếu bạn muốn dùng lò vi sóng, hãy lưu ý rằng chảo kim loại hoặc đĩa to có thể không phải là lựa chọn tốt nhất để mang theo."

Với lưu ý đó, hãy mang theo đĩa và dụng cụ nhà bếp của riêng bạn; một công dụng khác khá hữu ích là bạn có thể tặng chúng cho bà chủ như một món quà.

Hãy mang theo những món quà

Ngay cả khi bạn không phải mang theo món ăn nào, hãy mang theo một món quà khi đến tham dự bữa tiệc.

Hoa tươi là một lựa chọn cổ điển, nên được cắt tỉa và được cắm trong lọ; một bó hoa trơ trọi sẽ khiến vị chủ nhà vốn đã mệt mỏi của bạn phải lục tung các ngăn tủ để tìm một chiếc bình hoa.

Đa số mọi người đồng ý rằng rượu vang luôn được chào đón. Nếu bạn muốn đem một chai rượu đến, hãy hỏi xem chủ nhà thích loại rượu nào hơn. Nếu đó là vang trắng, hãy ướp lạnh chai rượu khi đem đến. Tuy nhiên, một chai rượu đặc biệt không nên bị lãng phí cho một bữa tiệc đông người; chỉ cần một ghi chú hoặc một lời thì thầm và một cái nháy mắt, chủ nhà có thể sẽ giữ lại để thưởng thức sau này.

Tất nhiên, rượu vang không phải là lựa chọn duy nhất. "Trong thế giới của tôi, những vị khách tốt nhất hãy đem theo những loại nước có ga hoặc nước ngọt," anh Danielle Oteri, người sáng lập Feast On History và Arthur Avenue Food Tours tại thành phố New York cho biết. "Đó là một thức uống thực sự hữu ích mà mọi người đều có thể tận hưởng."

SECRET GARDEN/PEXELS.COM

Hoa tươi là một lựa chọn cổ điển, nên được cắt tỉa và được cắm trong lọ.

> **"Chỉ cần ngồi lại một chút, mỉm cười biết ơn và thưởng thức bữa ăn ngon lành. Điều đó xứng đáng với công sức chuẩn bị của chủ nhà."**
>
> *Jorj Morgan, tác giả sách dạy nấu ăn*

FREEPIK.COM

Đa số mọi người đồng ý rằng rượu vang luôn được chào đón.

Những món quà độc đáo có thể trở nên vô cùng ngọt ngào. Cô Julia Skinner, một đầu bếp kiêm chuyên gia lên men ở Atlanta, Georgia, mang một hũ đậu bắp ngâm muối tự làm. Trong khi đó, cô Margaret Littman, đến từ Nashville, Tennessee, bảo rằng: "Nếu chủ nhà của tôi nuôi thú cưng, tôi sẽ đãi chúng, như những món ăn cho cún cưng có hình con gà tây lạ mắt."

Đặc biệt là những vị khách chu đáo có thể nghĩ trước cho sáng hôm sau. Chủ nhà của bạn đã có một bữa tối linh đình; giờ là lúc bạn nên nghĩ đến bữa sáng hôm sau của họ. Hãy đem theo một mẻ bánh granola tự làm, một túi hạt cà phê hảo hạng, hoặc, Turshen gợi ý, "một ổ bánh mì challah, một tá trứng tươi nông trại, và một chai sirup lá phong hảo hạng. Bạn chuẩn bị sẵn cho chủ nhà một bữa sáng với bánh mì nướng kiểu Pháp."

Hãy đề nghị giúp đỡ – nhưng chỉ làm những gì được nhờ làm

Sau khi bạn đã sắp xếp hoa của mình, cất rượu hoặc đặt món ăn của bạn vào đúng nơi chủ nhà muốn, hãy hỏi bạn có thể giúp đỡ thêm gì.

Katie Ziskind, một nhà trị liệu gia đình có trụ sở tại Niantic, Connecticut, nói: "Hãy sẵn sàng cho bất cứ điều gì. Có thể là để mắt tới đứa con 3 tuổi của cô ấy trong 30 phút khi cô ấy nấu xong, hoặc có thể là rửa khoai tây."

Tuy nhiên, hãy hiểu rằng đôi khi sự trợ giúp tốt nhất có thể là không làm gì cả. Bữa tối là một sự kiện được sắp xếp cẩn thận và việc biểu diễn vai trò của bạn có thể tạo ra nhiều cản trở hơn là giúp đỡ. (Điều tương tự cũng xảy ra đối với việc dọn dẹp sau bữa tối.) Nếu chủ nhà từ chối, hãy ra khỏi bếp và làm đúng như những gì bạn đã được căn dặn.

Quan trọng nhất là thời điểm ngay trước khi bắt đầu bữa ăn. Nhà thiết kế kiêm nghệ sĩ Claudia Lynch của New Orleans chia sẻ, "Khi bà chủ nói, 'Mọi người hãy thư giãn trong phòng khách ngay bây giờ trong khi tôi đang hoàn tất những bước cuối cùng,' điều đó có nghĩa là có một vị khách nào đó đi xuống bếp bầu bạn với tôi, nhưng tôi cần không gian bếp – và một chút thời gian yên tĩnh để sắp xếp bàn ăn – vì vậy hãy ra khỏi bếp của tôi!"

Hãy chú ý đến các phép tắc ăn uống

Tại bàn ăn tối, các quy tắc xã giao thông thường được áp dụng. Hãy tắt chuông và cất điện thoại đi. Hãy giữ chừng mực với thức uống có cồn. Nên chu đáo, nhã nhặn, lịch sự, và khiêm cung chuyện trò với những vị khách khác.

Và tất nhiên, hãy bày tỏ lòng biết ơn.

Giữa những miếng gà tây, sốt việt quất và ba loại bánh khác nhau, đừng quên trách nhiệm căn bản nhất của bạn: cảm ơn chủ nhà. Rốt cuộc, lòng biết ơn chính là điều lắng đọng cho kỳ nghỉ này và cho bữa tối trong Lễ Tạ Ơn này.

Bạn hãy ngợi khen đầu bếp bằng những lời hào phóng, chân thành và cụ thể. Đừng bao giờ phàn nàn và nói rằng 'tôi có thể nấu ngon hơn.' Justin Lavelle, chuyên gia về nghi thức và giám đốc truyền thông của PeopleLooker nói, "Khi một vị chủ nhà đã mất hàng giờ đồng hồ để chuẩn bị bữa tối cho ngày lễ, điều cuối cùng một người nên làm sau khi nếm thử một món ăn là kể về một công thức nấu ăn gia truyền nhưng đã hai lần bị thất bại, và còn liên quan đến một đầu bếp nổi tiếng."

Hãy biết ơn những món ăn bạn có, những người thân yêu quây quần bên bàn ăn và khoảnh khắc quý giá mà bạn đang chia sẻ.

"Bữa tối trong Lễ Tạ Ơn là một bữa ăn mất nhiều ngày để chuẩn bị. Và thật đáng buồn, đó cũng là bữa tối chóng vánh trong vài phút," tác giả sách dạy nấu ăn Jorj Morgan nói. Vì vậy, đối với cô ấy, với tư cách là người chủ trì 40 bữa tối trong Lễ Tạ Ơn và đang tiếp tục đếm, "Món quà tuyệt vời nhất mà một vị khách có thể tặng cho tôi là nán lại bàn một lúc."

Cô nói: "Có lẽ không nên vội vàng đi xem tỷ số trận đấu, không vội dọn đĩa, không vội vàng chạy đến chiếc ghế dễ dàng chợp mắt một chút, không vội vàng thay bộ quần áo đẹp của mình. Chỉ cần ngồi lại một chút, mỉm cười biết ơn và thưởng thức bữa ăn ngon lành. Điều đó xứng đáng với công sức chuẩn bị của chủ nhà."

Nhã Liên biên dịch

SHUTTERSTOCK

Khi bạn chuẩn bị đến thưởng thức bữa tiệc Lễ Tạ Ơn do người khác nấu, hãy dành một chút thời gian để suy tính những gì bạn có thể đem đến bàn ăn.