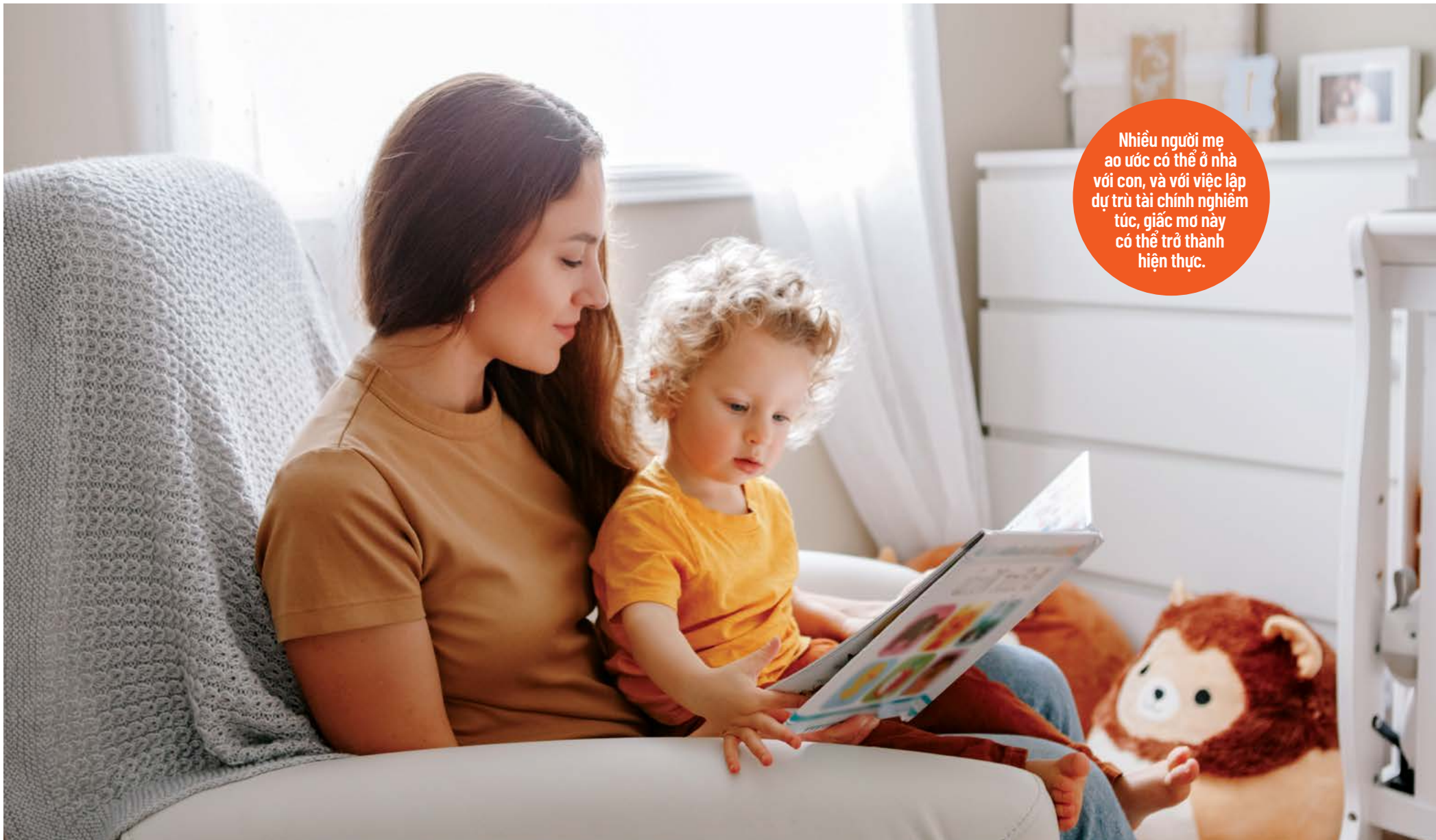


GIÁO DỤC & ĐỜI SỐNG

ANNA KRAYNOVA/SHUTTERSTOCK



Nhiều người mẹ ao ước có thể ở nhà với con, và với việc lập dự trữ tài chính nghiêm túc, giấc mơ này có thể trở thành hiện thực.

Sắp xếp tài chính để trở thành bà mẹ toàn thời gian

Barbara Danza

Nhiều phụ nữ ao ước có thể ở nhà với con thay vì làm việc mưu sinh bên ngoài và thuê người trông con giúp. Sự phổ biến ngày càng tăng của hình thức giáo dục tại gia lại càng khiến ý tưởng này trở nên hấp dẫn hơn đối với một số bà mẹ.

Ở phương diện tài chính, việc trở thành một bà mẹ nội trợ thường đòi hỏi một số chiến lược thông minh.

Tôi đã nhờ cô Jade Warshaw – chuyên gia tài chính và người dẫn chương trình nổi tiếng của “Ramsey Show” – cố vấn cho các bà mẹ muốn ở nhà làm nội trợ, mà vẫn giúp gia đình họ tăng trưởng nguồn tài chính. Dưới đây là những điều cô chia sẻ.

The Epoch Times: Cô vừa chia sẻ công khai rằng mình đã trả hết khoản nợ 460,000 USD. Cô đã làm

điều đó bằng cách nào?

Cô Jade Warshaw: Năm 2008, chúng tôi nhận ra rằng chúng tôi cần phải vạch ra một ranh giới và giải quyết khoản nợ sáu con số của mình. Chúng tôi bắt đầu lắng nghe chương trình “The Ramsey Show” (chương trình cố vấn tài chính) và làm theo “các bước nhỏ” để thoát khỏi nợ nần. Điều này có nghĩa là không quan tâm đến những gì người khác nghĩ, và làm bất cứ điều gì cần thiết để tìm ra lối thoát cho mình.

The Epoch Times: Cô thấy lợi ích lớn nhất của việc sống không nợ nần là gì?

Cô Warshaw: Đó là biết rằng tôi không nợ ai bất cứ thứ gì. Tôi cũng

có thể giúp đỡ mọi người mỗi ngày và đồng hành cùng họ trên hành trình thoát khỏi nợ nần bởi vì tôi cũng từng như họ. Có thể mang đến hy vọng trong một nền văn hóa tài chính độc hại như vậy là lý do để tôi sống theo cách của mình.



Cô Jade Warshaw, chuyên gia tài chính kiêm người dẫn chương trình nổi tiếng của “Ramsey Show”.

COURTESY OF RAMSEY SOLUTION

The Epoch Times:

Nhiều bà mẹ ao ước có thể ở nhà với con cái. Một số người nhìn nhận rằng xã hội thời nay buộc cả vợ lẫn chồng phải đi làm để trang trải cuộc sống gia đình. Cô có tin rằng trong thời đại này, các gia đình vẫn có thể tăng trưởng nguồn tài chính nếu một trong hai vợ chồng ở nhà không?

Cô Warshaw: Chắc chắn rồi, nhưng cuộc sống sẽ khác đi nhiều. Bạn sẽ phải thay đổi rất nhiều thứ

có liên quan đến tiền bạc trong cuộc sống. Bạn phải xem xét mọi khía cạnh ngân sách và tìm cách cắt giảm chi tiêu. Những thứ như bảo hiểm, cắt giảm các mặt hàng xa xỉ, đổi nhà nhỏ hơn hoặc tái tài trợ khoản vay mua nhà, hoặc bán xe hơi. Bạn sẽ phải chuẩn bị nhiều bữa ăn ở nhà hơn và giảm bớt những thứ như giải trí và du lịch. Tôi khuyên mọi người hãy thực sự suy ngẫm về việc bằng lòng với cái mình có và không bị áp lực với những gì mà xã hội cho rằng bạn nên làm. Cảm giác tội lỗi ở người mẹ khi thấy mình làm chưa đủ tốt là có thật, cho dù bạn có quyết định làm gì đi chăng nữa.

The Epoch Times: Điều đầu tiên mà một đôi vợ chồng nên làm nếu họ muốn chuyển từ lối sống thu nhập kép sang lối sống thu nhập đơn là gì?

Xem tiếp trang 3

Hóa giải mâu thuẫn như bậc quân tử Trung Hoa thời xưa

Epoch Times Staff

Dường như mỗi tuần đều có các bản tin khác nhau về những tranh chấp nhỏ leo thang thành bạo lực cực đoan, hoặc thậm chí là sát nhân.

Tất cả chúng ta đều từng đọc được các tiêu đề gây sốc như, “Người đàn ông bị truy tố vì tội cố ý sát hại đồng nghiệp bằng cái mỏ-lết” hay “Mâu thuẫn hàng xóm dẫn tới việc tấn công người khác bằng máy cắt cỏ”.

Chúng ta có thể suy nghĩ một cách tự mãn rằng “Làm sao mà người ta có thể điên rồ và mất lý trí tới vậy nhỉ?” Tất nhiên, đây là những ví dụ cực đoan. Nhưng tất cả chúng ta đều có thể từng bị mất kiểm soát ở một thời điểm nào đó, dù chỉ là lời nói gay gắt với người phối ngẫu hay là lời mắng mỏ người lái xe đã đổi làn ép đầu xe chúng ta.

Thật dễ dàng để đổ lỗi hay trút giận lên người khác; tuy nhiên, người

Trung Hoa xưa có một cách khác để giải quyết những căng thẳng xã hội tất yếu trong cuộc sống: Đó là lòng khoan dung.

Tư tưởng này cho rằng, khi bạn để người khác làm xáo trộn sự bình an nội tâm của mình nghĩa là bạn đã trao cho họ quá nhiều quyền lực. Tốt hơn hết là hãy tha thứ cho lỗi lầm của người khác và cảm thông cho những khuyết điểm trong con người họ.

Xem tiếp trang 2

SANDY JEAN/EPOCH TIMES





Nhiều phương diện của thực đơn có thể được tùy chỉnh. Chỉ cần bảo đảm là bạn trò chuyện với đầu bếp để nói về nhu cầu của bạn.

Vì sao bạn nên thuê đầu bếp riêng cho bữa tiệc tối sắp đến

Tiếp theo từ trang 5

Cô cho biết cô có danh sách [khách hàng] chờ tới lượt trong 16 năm của 22 năm trong nghề.

Cô Borchardt nói rằng công việc chuẩn bị không chỉ là thái lát và xắt thành hạt lựu, mà còn phải hiểu khách hàng và địa điểm.

“Tôi gặp khách hàng tại tư gia của họ để có thể đến xem nhà bếp, vì tất cả công việc nấu nướng được thực hiện tại nhà của họ. Tôi cũng hỏi họ về vấn đề ăn kiêng cụ thể của chủ nhà hoặc thực khách,” cô cho biết.

“Đầu bếp sẽ đề nghị được trò chuyện,” cô Alicia Shevetone của Dink Cuisine, một đầu bếp riêng ở Las Vegas, cho biết. Cuộc thảo luận bao gồm ngân sách, lựa chọn phong cách nấu, dị ứng và các sở thích ăn kiêng, mức độ trang trọng, giờ giấc cho sự kiện, và có cần thêm nhân viên không. Có thể cần trả thêm một khoản bổ sung nếu đầu bếp phải mang theo dụng cụ chuyên biệt cùng với vật dụng bàn tiệc như khăn trải bàn, nến, v.v.

Và mặc dù bạn cố sức để có được bầu không khí hoàn hảo, cũng hãy nhớ rằng bạn không thể ăn không khí được. Hãy đừng kỳ vọng đầu bếp của bạn là một chuyên gia về trang trí.

“Tất cả đầu bếp gắng sức để tạo ra một buổi tiệc tuyệt vời; tuy nhiên, có lẽ họ sẽ chú tâm vào thức ăn và cách phục vụ, không phải là trang trí,” cô Shevetone cho biết.

Để bảo đảm buổi tiệc diễn ra thật tốt đẹp, “thấu hiểu lẫn nhau là điều quan trọng,” cô Catherine Rall – một chuyên gia dinh dưỡng được thuê làm đầu bếp riêng cho các sự kiện tư nhân – cho biết. Cô cho hay điều quan trọng là người đầu bếp phải biết chính xác những gì bạn mong muốn.

“Tôi phải diễn đạt rõ ràng mong muốn của tôi về sự kiện, gồm các loại thực phẩm cụ thể và các nguyên liệu cần tránh. Tôi cũng muốn chắc chắn là tôi được trao cơ hội nói lời ‘đồng ý’ cuối cùng cho quyết định của đầu bếp trước thời hạn để cả hai chúng tôi tự tin rằng chúng tôi đang đạt được các kỳ vọng của nhau.”

Cô cho biết, bạn phải là một phần trong nhóm, không chỉ là khách hàng.

“Sau cùng, đó là sự cộng tác. Nếu bạn làm việc với đầu bếp và thấu hiểu lẫn nhau, bạn sẽ không gặp vấn đề nào.”

Cuộc thảo luận chi tiết không chỉ nằm ở thực đơn. Anh Dustin Lemick,

Tổng Giám đốc của BriteCo – một công ty bảo hiểm trang sức – đã có kinh nghiệm về bài học này.

“Tôi đã thuê một đầu bếp riêng. Nhìn chung, mọi sự đều tốt đẹp. Thức ăn tuyệt hảo. Tôi chỉ ước mình đã hỏi thêm về người phục vụ bàn vì đầu bếp mà chúng tôi thuê không phục vụ món ăn, vì thế cuối cùng tôi phải tự mình phục vụ bữa tiệc tối,” anh cho biết.

Đôi khi, công việc đòi hỏi những yêu cầu đặc biệt – chẳng hạn như người nổi tiếng chỉ muốn ăn ở nơi yên tĩnh. Cô Shevetone chia sẻ một tình huống mà cô phải thêm địa điểm bí mật vào trong thực đơn vì khách hàng cô là người nổi tiếng.

“Câu chuyện yêu thích của tôi là nấu bữa tối cho huấn luyện viên của Giải Bóng bầu dục Quốc gia và bạn bè cũng như gia đình của anh. Ưu tiên hàng đầu là sự riêng tư và tôi đã phải chuẩn bị một lối đi riêng nơi diễn ra sự kiện để bảo đảm rằng họ thoải mái và tận hưởng buổi tối. Vào cuối buổi, anh huấn luyện viên nói rằng anh thích món thịt viên của tôi – chắc chắn đây là nhấn trong sự nghiệp của tôi!”

Thực đơn gồm những gì?

Rõ ràng là điều đó là tùy thuộc vào bạn. Khi lần đầu tiên gặp gỡ đầu bếp, bạn không nên chỉ liệt kê những gì bạn thích; bạn còn nên lắng nghe những ý tưởng mà đầu bếp có thể nghĩ đến để nâng tầm mọi thứ. Nhiều khả năng là đầu bếp sẽ đề nghị những gì mà nhiều khách hàng trước đó đón nhận nhiệt thành, và cũng sẽ gợi ý các món đặc sản của riêng họ.

Cô Shevetone từng có lần sáng tạo ra “Giờ vui vẻ” cho khách hàng, với một vài món ăn sáng tạo, rồi thêm vào một thực đơn được in sẵn nhằm mang đến cho sự kiện điểm nhấn đặc biệt. Trong trường hợp này, lựa chọn bao gồm bánh hamburger cắt nhỏ, được làm với xúc xích mortadella, ớt pepperoncini, xúc xích salami, phô mai Ý provolone và cà chua; gà “parmetini”, gà parmesan trên bánh crostini giòn; và panna cotta với quả anh đào và vụn bánh biscotti hạnh nhân.

Thực đơn của cô Borchardt dành cho khách hàng liệt kê mọi thứ từ món khai vị đến món tráng miệng: tôm cocktail Louis và bánh mì crostini phết sốt tapenade atiso để mở đầu bữa ăn;



▲ Một số đầu bếp có thể cũng chuẩn bị vật dụng bàn tiệc cho bữa tiệc của bạn, với một khoản chi phí bổ sung.



▲ Một bữa tiệc sang trọng trong nhà hàng.

món khai vị với bánh souffle phô mai dê, nướng hai lần và salad rau xanh trộn với giấm balsamic; món chính có bò phi lê hầm bourguignon, khoai tây nghiền với phô mai xanh và lá hương thảo, đậu que hạnh nhân; và cuối cùng, món tráng miệng, lê chần rượu vang đỏ có gia vị cùng với kem tươi đánh bông với phô mai mascarpone hương vani.

Cần bao nhiêu tiền?

Như câu tục ngữ xưa có nói, “Đắt rẻ tùy nơi” bởi vì chi phí cho thực phẩm và nhân công sẽ rất khác nhau tùy địa điểm. Một đầu bếp ở Hamptons sẽ ra giá cao hơn ở Montana. Hơn nữa, còn tùy thuộc vào bạn thích những món gì

trong thực đơn.

Cô Shevetone, đầu bếp ở Vegas, tính giá 100 USD cho một khách dự tiệc, tối thiểu là năm người.

Cô Borchardt, đầu bếp Memphis, tính giá khởi đầu là 350 USD – là giá một bữa tối tại nhà cho hai người, hoặc một bữa ăn gồm ba món chính cùng với vài món phụ; cô sẽ nấu sẵn món ăn và khách hàng chỉ việc hâm nóng khi muốn.

Tìm đúng đầu bếp thì điều gì cũng có thể làm được. Bạn chỉ cần nhớ hỏi cận kề và lắng nghe lời khuyên của chuyên gia. Rồi bạn chỉ việc thư thả và tận hưởng thời gian không ở trong bếp.

Nam Anh biên dịch