

QUY TRÌNH LÀM RƯỢU CẦN của người Thái - Hạng Dịch – Quế Phong – Nghệ An

Chiều ngày 16/12/2007, Tại HEPA

*Người tổng hợp: **Trần Đình Phương***

Trân trọng nguồn tri thức bản địa của nhóm học sinh lớp học NNST Quế Phong dân tộc Thái - Hạng Dịch - Quế Phong

1. Đi đào sắn (Pay khút mển).

Chọn sắn thu hoạch đúng mùa, sắn chín bở



2. Bóc vỏ và đem vào luộc

Bóc vỏ, rửa sạch và cho vào luộc, khi luộc chú ý cho sắn chín bở mềm



3. Để nguội cho ráo nước sau đó cắt hoặc bẻ nhỏ Sắn ra



4. Men (Panh lau) trộn với sắn



5. Bỏ sẵn đã trộn với men vào bì ủ trong thời gian khoảng 4 ngày



6. Trộn đều với trấu (kẹp) (tỷ lệ 1 sản/3 trấu)



7. Đem ủ vào trong bình, chum bịt kín lại...
sau 5 - 7 ngày đem ra uống được
(để càng lâu càng ngon)



Giao lưu rượu cần



Một số hình ảnh đẹp



Cả nhóm tham gia cùng làm nào...



Thế là chúng ta đã có 2 chum rượu cần rồi...



Xin chân thành cảm ơn!