

# KEM NƯỚC MẮM

Bạn sẽ cảm nhận rõ rệt mùi nước mắm dậy lên trong miệng khi kem vừa qua cổ họng.

Kem là một trong các món giải nhiệt được ưa chuộng vào những ngày nắng nóng ở Sài Gòn. Nếu đã quen thuộc với vị ngọt béo của kem vani truyền thống hay vị trái cây thơm lừng, khi đến cửa hàng ở quận 1, bạn sẽ được trải nghiệm vị kem mới: nước mắm.



Kem nước mắm là một trong những lựa chọn tại cửa hàng trên đường Đặng Thị Nhu, quận 1. Ảnh: Di Vỹ.

Ý tưởng này do ông Ehresmann Ralf, người Đức hiện sống ở TP HCM, nghĩ ra. "Cách đây 3 năm, tôi mở một quán kem ở thành phố. Câu hỏi đầu tiên đặt ra: 'Hương vị nào sẽ gây ấn tượng mạnh với người Việt?'. Sau đó vài tháng, chúng tôi bắt đầu làm kem nước mắm", ông Ralf chia sẻ.

Ban đầu, ông Ralf chỉ làm số lượng ít. Nhưng sau khi nhận được phản hồi tốt từ khách hàng, ông quyết định đưa vị kem này vào thực đơn của cửa hàng. Nguyên liệu chính để làm kem vẫn là sữa và đường. Nước mắm loại truyền thống, nguyên chất được rót trực tiếp vào kem rồi trộn đều, đợi khoảng 30 phút mới cho vào tủ đông.

Hiện tại, quán không làm vị kem này thường xuyên mà chỉ sản xuất 3 lần mỗi tuần. Với mỗi chai nước mắm 500 ml, quán làm được 12 kg kem.



Giá một viên kem là 60.000 đồng. Ảnh: Di Vỹ.

Nếu yêu thích ẩm thực Italy, thực khách sẽ biết đến món kem mát lạnh gelato. Bằng tài khéo léo của mình, ông Ralf vẫn giữ nguyên đặc trưng "mềm như lụa" của món tráng miệng này. Bạn sẽ cảm nhận được chất kem mịn, dẻo, tan chảy trên đầu lưỡi.

Bạn không cảm thấy mùi nước mắm nồng khi vừa cho vào miệng. Thay vào đó, bạn như đang thử phô mai với vị mặn mặn. Mùi nước mắm sẽ cảm nhận rõ ngay khi kem vừa trôi qua cổ họng.

Trong suất kem phục vụ cho khách còn có một chút đậu phộng và bánh quế. Hai nguyên liệu này tăng thêm độ béo và mùi thơm của món ăn khi thưởng thức.



Ông Ehresmann Ralf, người sáng tạo ra món kem vị nước mắm. Ảnh: *Di Vỹ*.

"Nước mắm là một hương vị đặc trưng của Việt Nam. Tuy chỉ sống ở Việt Nam hơn 3 năm, tình yêu của tôi dành cho nơi này hơn con số đó nhiều. Đây như một món quà của tôi dành cho các bạn", ông chủ người Đức chia sẻ.

Ngoài vị nước mắm, ông Ralf còn chế ra món kem phở bò từ nước dùng của phở và các nguyên liệu cơ bản.

Gần đây, nhiều món ăn Việt được các đầu bếp nước ngoài sáng tạo. Hồi tháng 2, đầu bếp Ireland ở Hà Nội cho ra mắt chiếc bánh burger đặt tên theo hai nhà lãnh đạo Mỹ - Triều trước thềm hội nghị thượng đỉnh. Cách đây hơn một tuần, một nhà hàng ở Sài Gòn đưa bánh pizza bún đậu mắm tôm vào thực đơn. *Huyền*.

*Di Vỹ*