

Cô gái khiếm thính ở California Texas thu hút sự chú ý khi tham gia giải thi nấu ăn Master Chef

Tác Giả: Khoa Vaan/Calitoday
Thứ Bảy, 16 Tháng 6 Năm 2012 07:57

Bí quyết của cô là pha trộn cách nêm nếm, sắp xếp thành phẩm khi nấu nướng và tận dụng tối đa những giác quan khác, như nghe tiếng dầu reo trong chảo, bám vào miếng thịt để biết độ chín, ngửi mùi thơm của gia vị khi nêm nếm.

Cali Today News - Mới đây hai và ba hàng tuần, mọi người đều mong xem một chương trình thi nấu ăn hào hứng trên đài Fox có tên gọi là Master Chef (Người đi đầu bếp xuất chúng), dành cho những người yêu thích nấu nướng nghiệp dư trên khắp nước Mỹ tranh tài để đoạt danh vị trên và giành thưởng trị giá một triệu là 250 ngàn đô, với một ban giám khảo gồm ba nhà đầu bếp nổi tiếng trong đó ông Gordon Ramsay, vị nhân tài tiếng khó tính nóng nảy, có thể gọi là đứ đừ trong cách làm việc và phê bình. Chương trình này đã sang mùa ba nói cách khác là đợt thi chẵn sang lần thứ ba bắt đầu vào ngày 4 tháng năm vừa qua.

Đợt thi năm nay, cuộc thi Master Chef này đã lôi cuốn đông đảo người Mỹ gốc Việt ở Hoa Kỳ và rất nhiều người không phải là người Việt cũng theo dõi vì một trong những thí sinh, cô Christine Ha, 33 tuổi, là một người gốc Việt khiếm thính hiện cư ngụ ở Texas.



Thật đáng ngạc nhiên, cô đã một ánh sáng đời mình từ năm 19 tuổi do chứng bệnh có tên trong y khoa là NMO (Neuromyelitis optica) gây ảnh hưởng đến hệ thần kinh và đôi mắt. Mặc dù thế, Christine vẫn xuất sắc vượt qua được ba vòng thi cho đến ngày hôm nay, đứng đầu với món đặc sản cá kho tộ Việt Nam, sang đến món bò Thái Lan ở vòng thứ hai và món bánh táo ở vòng ba.

Được nhiều báo chí, tạp chí lớn của Hoa Kỳ như People, phỏng vấn, cô Christine cho biết là khi mới phát bệnh cô chỉ biết mù mịt bên một rìa tối thì đã lan sang mắt kia và cho đến hôm nay thì cô phải dùng gậy hỗ trợ có người đi kèm để giúp đi lại. Còn trong lúc nấu nướng, vì không nhìn thấy được nên cô hoàn toàn phụ thuộc vào khứu giác và cảm nhận sự nóng lạnh nhả ra mùi vị và độ giòn của món ăn. Đợt thi là khi sử dụng dao cắt, cô phải luôn rất thận trọng như vậy khi bắt đầu nấu nướng cô chỉ biết tay nhấc có một lần. Bí quyết của cô là pha trộn cách nêm nếm, sắp xếp thành phẩm khi nấu nướng và tận dụng tối đa những giác quan khác, như nghe tiếng dầu reo trong chảo, bám vào miếng thịt để biết độ chín, ngửi mùi thơm của gia vị khi nêm nếm. Cô Christine phần lớn đã tận hưởng nấu nướng món thú vị vì một cô một sự may mắn lúc cô mới 14

Cô gái khiếm thị giỏi nấu nướng Texas thu hút sự chú ý khi tham gia giải thi nấu ăn Master Chef

Tác Giả: Khoa Vaan/Calitoday

Thứ Bảy, 16 Tháng 6 Năm 2012 07:57

tuổi nên bà chấp nhận truy cập vào những công thức cho cô mặc dù cô cho biết là mình nấu ăn rất ngon.

Tuy nhiên cô cũng thừa nhận đam mê yêu thích công việc bếp núc và việc giúp đỡ các người khiếm thị, cô có trang mạng riêng của mình tên Ngẫu nhiên nấu nướng mù (theblindcook.com). Nhờ trang mạng này mà chương trình thi Master Chef của đài Fox đã tìm được và mời cô tham gia cuộc thi.

Mới đầu, cô Christine đi cùng với một người bạn và khi về nhà, chính cô sắp xếp từng món đầu ra đó, nhưng cô biết được trí tưởng tượng. Một lần thì mà cô cho là mình có đam mê trong cuộc thi chính là nhà không nhìn thấy sự quan sát đáng sợ của ông giám khảo Ramsey, người cho cô biết ông đã rất thất vọng và không phép đi với cô trong khi giúp cô sắp xếp thức ăn trình bày, quả là một điều thất vọng đáng sợ.

Có lẽ cũng như cô Christine khen là mùi thơm của hoa ông dùng rất thơm. Một giám khảo khác là ông Joe Bastianich đã không cảm thấy ngạc nhiên khi xem cô đi thi, và theo ông thì những giác quan khác rất nhạy bén đã bù đắp lại sự khiếm khuyết của cô. Tuy nhiên theo cô Christine thì cả ba giám khảo đều rất thất vọng nên phê bình trung thực và hoàn toàn công bằng để với mọi người, không hề dành cho cô một điểm ân nào so với các thí sinh khác.

Ngoài tài nấu ăn, cô Christine còn có tài văn chương hiện đang công tác với báo Gulf Coast và sẽ tiếp tục nghiên cứu nhân văn chương vào năm tới.

Nhất báo Cali Today sẽ tiếp tục theo dõi cuộc thi và sẽ gửi đến những cập nhật khi cần thiết.