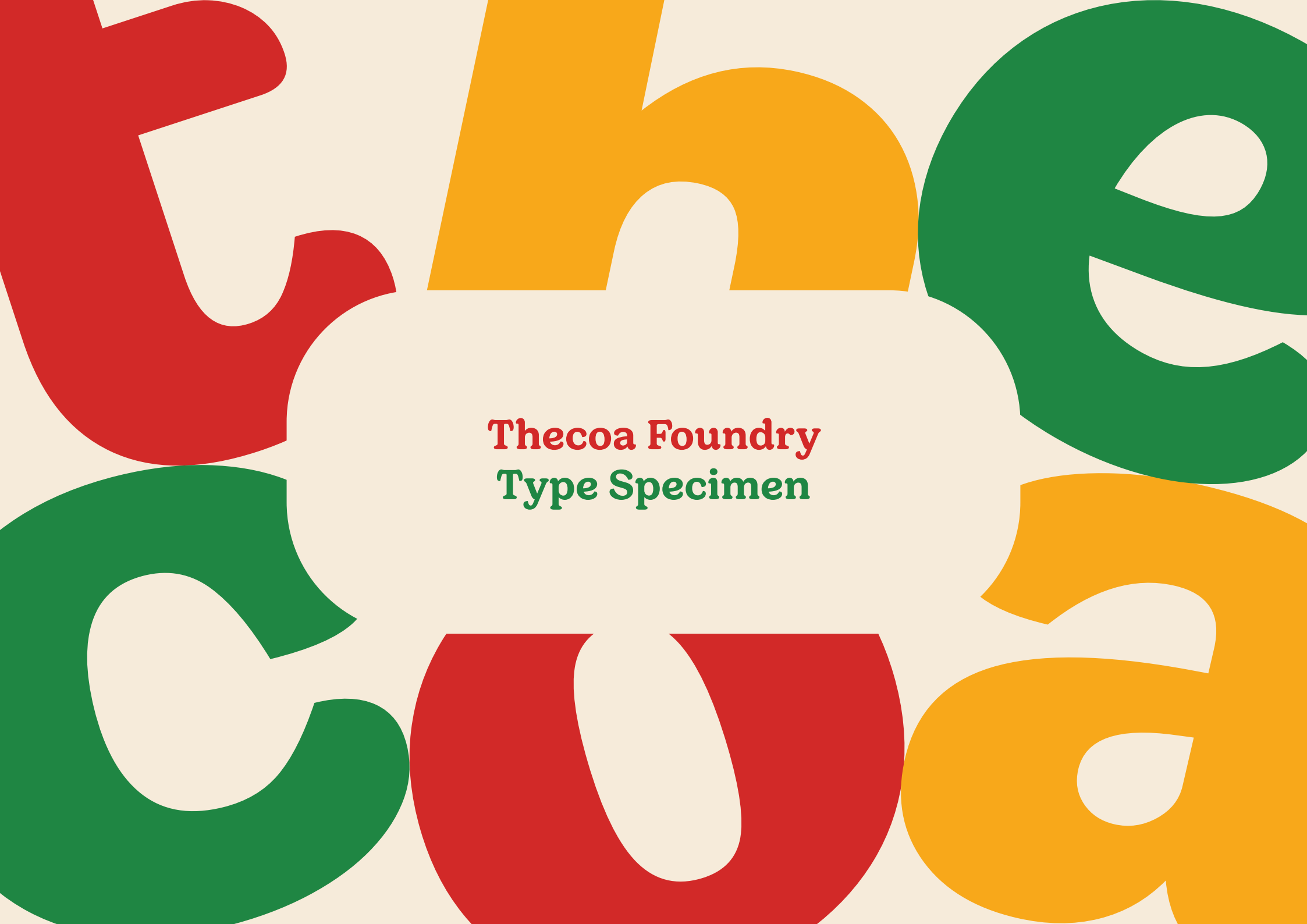

Thecoa Foundry
Type Specimen

STYLES

Thecoa Thin
Thecoa Light
Thecoa Regular
Thecoa Medium
Thecoa SemiBold
Thecoa Bold
Thecoa Extrabold
Thecoa Heavy

ABOUT

Thecoa was born to be so flavorful and absolutely irresistable that you want to savour every minute and every bite of it.

Inspired by the captivating aura of Cooper Black, Thecoa also centers its form around the bloatedness of the curves and serifs to express its friendly charisma. In the exploration of its amiable core, Thecoa found a rather edgy and witty fracture of personality through sharp terminals. The play of both roundness and sharpness within each letterform outlines the significance of Thecoa.

Thecoa is mostly ultilized as a display type, but also as a text type from time to time with its even proportions and counter spaces opened by the use of sharp terminals. Designed with specifically the Food & Beverage industry in mind, Thecoa offers a wide range of weights with ornaments and embellishments developed for 'cooking' your scrumptious designs.

Inspired from spotting Cooper Black everywhere in Vietnam: from store signs, backdrops, packaging to other online appearances. They appear in all sizes and widths (even though Cooper Black only has one width). It is perhaps the highly captivating nature of this typeface that makes it the number one choice when it comes to advertising for any brands.

Even though the official Cooper Black (and many other fonts) do not have support for Vietnamese, the market always has a way to make it work, even illegally. Pirate fonts are perhaps the only possible choice, because it's free and usable. This leds to problems with typeface distortion, ill-informed adaptation of diacritics.

Thecoa wants to steal Cooper Black's thunder and make it official that a delicious font can be born with Vietnamese as its initial intent.

DESIGN

Nguyễn Quang Khải (2021 - 2023)

FILE FORMATS

Desktop (TTF, OTF)
Web (WOFF, WOFF2)

THANKS TO

Hương Mi Lê, Duy Đào, Donny Trương, Đỗ Minh Hoàn, Ben Mitchell, Fabiola Mejía, Tim Ripper, Fadhl Haqq, Cris R Hernández, TypeDrawer, TypeCritCrew & many dear friends

LICENSE

Check here

CONTACT

thecoa.foundry@gmail.com

UPPERCASE

A B C D E F G H I J K L M N O P Q
R S T U V W X Y Z

LOWERCASE

a b c d e f g h i j k l m n o p q r s
t u v w x y z

PROPOTIONAL FIGURES

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

LIGATURES

ff fi ffi fl ffl

UPPERCASE ACCENTED CHARACTERS – FULL 132 LATIN WRITING SYSTEMS

Á Ă Ắ Ặ Ằ Ẳ Ẵ Ǎ Â Ấ Ậ Ầ Ẩ Ẫ À Ä Ā Ȧ
Ą Ā À Ả Â Ā Ą Å Ǻ Ą Ã Æ Ǽ Ǣ Ḃ Ḅ Ɓ
Ƀ Ć Č Ç Ḉ Ĉ Ċ Ƈ DZ DŽ Đ Ď Ḍ Ḏ Ð Ḋ Ḍ
Ɖ Ḏ DZ DŽ Đ É Ĕ Ě Ę Ę̌ Ê Ế Ệ Ề Ể Ễ È
Ë Ė Ẹ È Ẻ Ê Ē É È Ę Ɛ Ǝ Ẽ Ḛ Ə Ʒ Ǯ F
Ḟ Ƒ Ǵ Ğ Ǧ Ĝ Ģ Ġ Ɠ Ḡ Ɣ Ħ Ḥ Ȟ Ḫ Ĥ
Ḧ Ḣ Ḥ Ħ Ɥ Ĳ Í Ĭ Ǐ Î Ì Ï Ḯ I Į Ì Ỉ Î Ī Į ɨ Ĩ Į̃
Ĵ Ĵ Ḱ Ǩ Ķ Ḳ K Ǉ Ĺ Ľ Ḷ̂ Ḷ Ŀ Ḷ Ǉ Ḹ Ł
Ḿ Ṁ Ṃ Ǌ Ń Ň Ṇ̂ Ṇ Ṅ Ṇ Ǹ Ɲ Ǌ Ñ Ŋ
Ó Ŏ Ǒ Ô Ố Ộ Ồ Ổ Ỗ Ò Ö Ō̈ Ȯ Ō̇ Ọ Ò
Ỏ Ơ Ớ Ợ Ờ Ở Ỡ Ő Ô Ō Ő Ò Ǫ Ǭ Ɔ Ø
Ǿ Õ Ṍ Ṏ Ō̃ Œ Ṕ Ṗ P Þ Ŕ Ř Ṛ Ṙ Ṛ Ṛ Ŕ
Ṝ R Ɍ S Ś Ş̌ Š Ṡ Ş Ŝ Ș Ṡ Ṣ Ṣ SS Ŧ Ť
Ţ Ṯ Ṭ Ṫ Ṭ T Ṯ Ʈ Ú Ʉ Ŭ Ǔ Û Ù Ü Ű Ụ
Ǔ̈ Ǜ Ǘ Ụ̈ Ù Ủ Ư Ứ Ự Ừ Ử Ữ Ű Û Ū Ü̇ Ų
Ů Ũ Ű Ų Ų Ụ Ʊ Ṽ Λ Ẃ Ŵ Ẅ Ẇ Ẉ Ẁ
Ẅ Ẍ Ẋ Ý Ŷ Ÿ Ỳ Ỵ Ỳ Ỷ Y Ȳ Ỹ Ź Ž Ẑ Ż
Ẓ Ƶ ǀ Ỿ

PUNCTUATION

á ă ắ ặ ằ ẳ ẵ ǎ â ấ ậ ầ ẩ ẫ à ä ā ȧ ạ
ā à ả â ā ą å ắ ą ã æ ǽ ǣ ḃ ḅ ɓ ƀ ć
č ç ç̓ ĉ ċ ƈ dz dž ɖ ď ḍ ḓ đ ḋ ḍ ɗ ḓ
dz dž ð é ĕ ě ę ę̆ ê ế ệ ề ể ễ è ë ė ẹ
è ẻ ê ē é è ę ɛ ə ẽ ę ə ʒ ǯ f ḟ ƒ ǵ ğ ǧ
ĝ ǵ ġ ɠ ḡ ɠ ħ ḫ ȟ ḫ ĥ ẗ ḣ ḥ ɦ ı ij í ĭ ǐ
î ì ï ΐ i ị ì ỉ î ī į i̇ ĩ į̃ ȷ ĵ ḱ ǩ ķ ķ ƙ lj Ĺ ľ
l̰ l̰ l· l̇ lj l̄ ł ḿ ṁ ṃ nj ń ň ṉ ṇ ṅ ṇ ǹ
ɲ nj ñ ŋ ó ŏ ǒ ô ố ộ ồ ổ ỗ ò ö ȫ ȯ ō
ọ ò ỏ ơ ớ ợ ờ ở ỡ ő ô ō ố ồ ǫ ǭ ɔ ø ǿ
õ ő ȫ ō œ ṕ ṗ þ ƥ ŕ ř ṛ ṙ ṛ ṛ̂ ɾ ṝ ʈ s
ś ś š ṡ ş ŝ ṣ ṡ ṣ ṩ ss ŧ ť ţ ṯ̱ ṭ ṫ ṭ ẗ ṯ
ţ ú ʉ ŭ ǔ û ù ü ű ụ ǔ ǜ ū ụ ù ủ ư ứ
ự ừ ử ữ ű û ū ü ų ů ũ ű ų ɣ ẏ ʋ ṽ ʌ

ẃ ŵ ẅ ẇ ẉ ẁ ẘ ẍ ẋ ý ŷ ÿ ẏ ẏ̱ ỳ ỷ
y̓ ȳ ỹ ź ž ẑ ż ẓ ƶ ' ŭ

PUNCTUATION

(? ¿ ! ¡ " ′ * # % ‰ & @ ℗ © ® ™) ,
. : ; [/ \ \ ◊] { § ¶ † ‡ ¦ № ℮ } « · · • °
… » – - — - _ ‘ ’ ‘ , “ ” “ „ ′ ″ ‹ ≤ › 〈 ㄱ 〉

ALTERNATES

C Ć Č Ç Ç̓ Ĉ Ċ Ƈ G Ǵ Ğ Ǧ Ĝ Ģ Ġ Ɠ
Ḡ Ɠ Q S Ś Ş̌ Š Ṡ Ş Ŝ Ṣ Ṡ Ṣ Ṩ c ć č
ç ç̓ ĉ ċ ƈ s ś ş̌ š ṡ ş ŝ ṣ ṡ ṣ ṩ

SUPERSCRIPTS, SUBSCRIPTS

X ⁰ ¹ ² ³ ⁴ ⁵ ⁶ ⁷ ⁸ ⁹ X ₀ ₁ ₂ ₃ ₄ ₅ ₆ ₇ ₈ ₉

CASE SENSITIVE FORMS

[{ (H) }] ‹ « < O > » › - - — H ¡ ¿ @

FRACTIONS, NUMERATORS, DENOMINATORS

/ ⅟ ½ ⅔ ⅓ ⅔ ¼ ¾ ⅕ ⅖ ⅗ ⅘ ⅙ ⅚ ⅐

⅛ ⅜ ⅝ ⅞ ⅑ ⅒

MATHEMATICAL OPERATORS

ℓ + < = > | ~ ¬ ± × ÷ ⁄ ⁒ ∂ Δ ∏ ∑ − √

∞ ∫ ≈ ≠ ≡ ≤ ≥

ARROWS + ORNAMENTS

↗ ↖ ↘ ↙ ↔ ↕ ↑ ← → ↓ ↜ ↝ ↞ ↠ ↥ ↤ ↦

↧ ↵ ↴ ↱ ↳ ⇡ ⇠ ⇢ ⇣ ⇗ ⇖ ⇘ ⇙ ⇔ ⇳ ⇓ ⇐

⇒ ⇑ ⇚ ⇛ ⇩ ⇦ ⇨ ⇧ ⇎ ⇏ ⇍ ⇋ ⇌ ⇑ ⇗ ⇖

⇗ 👍 ⌄ ‹ › ⌄ ‹‹ ›› ¶ § © ® Ⓟ ™ °

➔ ➵ ➳ ➽ ➻ ➛ ' ❤ ❤ ❣ ♡ ♨ ◊ ☆

★ ✧ ✦ ‹ " › 👍 ☝ 🤘 ✌

CURRENCY

$ ₵ £ ¤ ¥ ₣ £ ₱ ₫ €

481 LANGUAGES

Abron
Abua
Acheron
Achinese
Acholi
Achuar-Shiwiar
Adamawa Fulfulde
Adangme
Afar
Afrikaans
Aghem
Aguaruna
Ahtna
Aja (Benin)
Akoose
Alekano
Aleut
Amahuaca
Amarakaeri
Amis
Anaang
Andaandi, Dongolawi
Angas
Anufo
Anuta
Ao Naga
Apinayé
Arabela
Aragonese
Arbëreshë Albanian
Arvanitika Albanian
Asháninka
Ashéninka Perené
Asturian
Asu (Tanzania)
Atayal
Avatime
Awa-Cualquer
Aweti
Awing
Ayizo Gbe
Baatonum
Bafia
Bagirmi Fulfulde
Balante-Ganja
Balinese
Balkan Romani
Bambara
Baoulé
Bari
Basque
Bassari
Batak Dairi
Batak Karo
Batak Mandalling
Batak Simalungun
Batak Toba
Bemba (Zambia)
Bena (Tanzania)
Biali
Bikol
Bini
Bislama
Boko (Benin)
Bomu
Bora
Borana-Arsi-Guji Oromo
Borgu Fulfulde
Bosnian
Bouna Kulango
Breton
Buamu
Buginese
Bushi
Candoshi-Shapra
Caquinte
Caribbean Hindustani
Cashibo-Cacatabo
Cashinahua
Catalan o
Cebuano
Central Aymara
Central Kurdish
Central Nahuatl
Central-Eastern Niger
Fulfulde
Cerma
Chachi
Chamorro
Chavacano
Chayahuita
Chiga
Chiltepec Chinantec
Chokwe
Chuukese
Cimbrian
Cofán
Congo Swahili
Cook Islands Maori
Cornish
Corsican
Creek
Crimean Tatar
Croatian
Czech
Dagbani
Danish
Dehu
Dendi (Benin)
Dimli
Dinka
Ditammari
Duala
Dutch
Dyan
Dyula
Eastern Arrernte
Eastern Maninkakan
Eastern Oromo
Efik
Embu
English
Ese Ejja
Ewe
Ewondo
Falam Chin
Fanti
Faroese
Fijian
Filipino
Finnish
Fon
French
Friulian
Ga
Galician
Gagauz
Ganda
Garifuna
Ga'anda
Gen
German
Gheg Albanian
Gilbertese
Gonja
Goonlyandi
Gourmanchéma
Guadeloupean Creole
French
Guinea Kpelle
Gusil
Gwichin
Haitian
Hakha Chin
Hani
Hassaniyya
Hausa
Hawaiian
Hiligaynon
Ho-Chunk
Hopi
Huastec
Hungarian
Hän
Ibibio
Icelandic
Idoma
Igbo
Iloko
Inari Sami
Indonesian
Irish
Istro Romanian
Italian
Ixcatlán Mazatec
Jamaican Creole English
Japanese
Javanese
Jenaama Bozo
Jola-Fony
K'iche'
Kabuverdianu
Kabyle
Kaingang
Kako
Kala Lagaw Ya
Kalaallisut
Kalenjin
Kamba (Kenya)
Kaonde
Kaqchikel
Kara-Kalpak
Karelian
Karo
Kashubian
Kekchi
Kenzi, Mattokki
Khasi
Khoekhoe
Kikuyu
Kimbundu
Kinyarwanda
Kirmanjki
Kituba (DRC)
Kom (Cameroon)
Kongo
Konzo
Koonzime
Koyra Chiini Songhay
Koyraboro Senni Songhai
Krio
Kuanyama
Kven Finnish
Kwasio
Kölsch
Ladin
Ladino
Lakota
Lamnso'
Langi
Latgalian
Ligurian
Lingala
Lithuanian
Lombard
Low German
Lower Sorbian
Lozi
Luba-Katanga
Luba-Lulua
Lule Sami
Luo (Kenya and Tanzania)
Luxembourgish
Lyele
Láá Láá Bwamu
Maasina Fulfulde
Macedo-Romanian
Madurese
Makhuwa
Makhuwa-Meetto
Makonde
Makwe
Malagasy
Malaysian
Maltese
Mam
Mamara Senoufo
Mandinka
Mandjak
Mankanya
Manx
Maore Comorian
Maori
Mapudungun
Marshallese
Masai
Masana
Matsés
Mauritian Creole
Mbelime
Mende (Sierra Leone)
Meriam Mir
Meru
Meta'
Metlatónoc Mixtec
Mezquital Otomi
Mi'kmaq
Minangkabau
Mirandese
Miyobe
Mizo
Moba
Mohawk
Montenegrin
Mundang
Munsee
Murrinh-Patha
Murui Huitoto
Muslim Tat
Mwani
Ménik
Miskito
Naga Pidgin
Nateni
Navajo o
Nawdm
Ndonga
Ndrulo
Neapolitan
Ngazidja Comorian
Ngiemboon
Ngomba
Nigerian Fulfulde
Niuean
Noblin
Nomatsiguenga
Noon
North Azerbaijani
North Marquesan
North Ndebele
Northeastern Dinka
Northern Kissi
Northern Kurdish
Northern Qiandong
Miao
Northern Sami
Northern Uzbek
Norwegian
Nuer
Nyamwezi
Nyanja
Nyankole
Nyemba
Nzima
Occitan
Ojitlán Chinantec
Orma
Orogen
Otuho
Palauan
Paluan
Pampanga
Papantla Totonac
Papiamento
Paraguayan
Guarani
Pedi
Picard
Pichis Asháninka
Piemontese
Pijin
Pintupi-Luritja
Pipil
Pite Sami
Pohnpeian
Polish
Portuguese
Potawatomi
Prussian
Pulaar
Pular
Purepecha
Páez
Quechua
Romanian
Romansh
Rotokas
Rundi
Rwa
Saafi-Saafi
Samburu
Samoan
Sango
Sangu (Tanzania)
Saramaccan
Sardinian
Saxwe Gbe
Scottish Gaelic
Secoya
Sena
Serer
Seri
Seselwa Creole French
Shambala
Sharanahua
Shawnee
Shilluk
Shipibo-Conibo
Shona
Shuar
Sicilian
Silesian
Siona
Slovak
Slovenian
Soga
Somali
Soninke
South Azerbaijani
South Marquesan
South Ndebele
Southern Aymara
Southern Bobo Madaré
Southern Dagaare
Southern Qiandong Miao
Southern Sami
Southern Samo
Southern Sotho
Spanish
Sranan Tongo
Standard Estonian
Standard Latvian
Standard Malay
Sundanese
Susu
Swahili
Swati
Swedish
Swiss German
Syenara Senoufo
Tagalog
Tahitian
Taita
Talysh
Tasawaq
Tawallammat Tamajaq
Tedim Chin
Tetum
Tetun Dili
Ticuna
Tikar
Timne
Tiv
Tiéyaxo Bozo
Toba
Tojolabal
Tok Pisin
Tokelau
Toma
Tonga (Tonga Islands)
Tonga (Zambia)
Tosk Albanian
Totontepec Mixe
Tsafiki
Tsakhur
Tsonga
Tswana
Tumbuka
Turkish
Turkmen
Tuvalu
Twi
Tzeltal
Tzotzil
Uab Meto
Umbundu
Ume Sami
Upper Guinea Crioulo
Upper Sorbian
Urarina
Venda
Venetian
Veps
Vietnamese
Vlax Romani
Võro
Waama
Waci Gbe
Wallisian
Walloon
Walser
Wamey
Wangaaybuwan-Ngiyambaa
Waorani
Waray (Philippines)
Warlpiri
Wasa
Wayuu
Welsh
West Central Oromo
West-Central Limba
Western Abnaki
Western Frisian
Western Niger Fulfulde
Wik-Mungkan
Wiradjuri
Wolof
Xavante
Xhosa
Xwela Gbe
Yagua
Yanesha'
Yangben
Yanomamö
Yao
Yapese
Yindjibarndi
Yoruba
Yucateco
Zapotec
Zarma
Zulu
Zuni
Zaparo

45 PT

Let's Take a Bite & Have a Taste
Smokey Roasted Beef Tenderloin
Refreshing Veggie Spring Rolls
Thirst Quenching Fruity Juices
Savour This Ravishing Smell
Take Your Mouthful Munch
Levitate With Gleamy Eyes
Into an Undefined Kingdom

80 PT

CAESAR salad of Cardini

55 PT

CHICKEN à la King of E. Clark King II

45 PT

CHOP SUEY, as “Miscellaneous Leftovers”

32 PT

MARGHERITA refers to the former Queen of Italy, Margherita of Savoy

24 PT

OYSTERS ROCKEFELLER, named after the richestman of the era, John Rockefeller

16 PT

The Waldorf salad, featuring apples, celery, grapes, chopped walnuts over a bed of greens, is named after the establishment that birthed it: the Waldorf-Astoria Hotel in New York City. The dish was dreamed up by maitre-d'hotel Oscar Tschirky. When the hotel served it at a charity ball for Saint Mary's Hospital for Children in 1893, it was met with rave reviews. TODAY, IT'S STILL SERVED AT THE WALDORF AND ON MENUS ALL OVER THE COUNTRY.

13 PT

Cốm là thức quà đặc biệt riêng của đất nước, là thức dâng của những cánh đồng lúa bát ngát xanh, mang trong hương vị tất cả cái mộc mạc, giản dị và thanh khiết của đồng quê nội cỏ Việt Nam. Ai nghĩ đầu tiên dùng cốm để làm quà siêu tết? Không có gì hợp hơn với sự vương vít của tơ hồng, thức quà trong sạch, trung thành như các việc lễ nghi. Hồng cốm tốt đôi. Màu xanh tươi của cốm như ngọc thạch quý, màu đỏ thắm của hồng như ngọc lựu già. Một thứ thanh đạm, một thứ ngọt sắc, HAI VỊ NÂNG ĐỠ NHAU ĐỂ HẠNH PHÚC ĐƯỢC LÂU BỀN.

10.5 PT

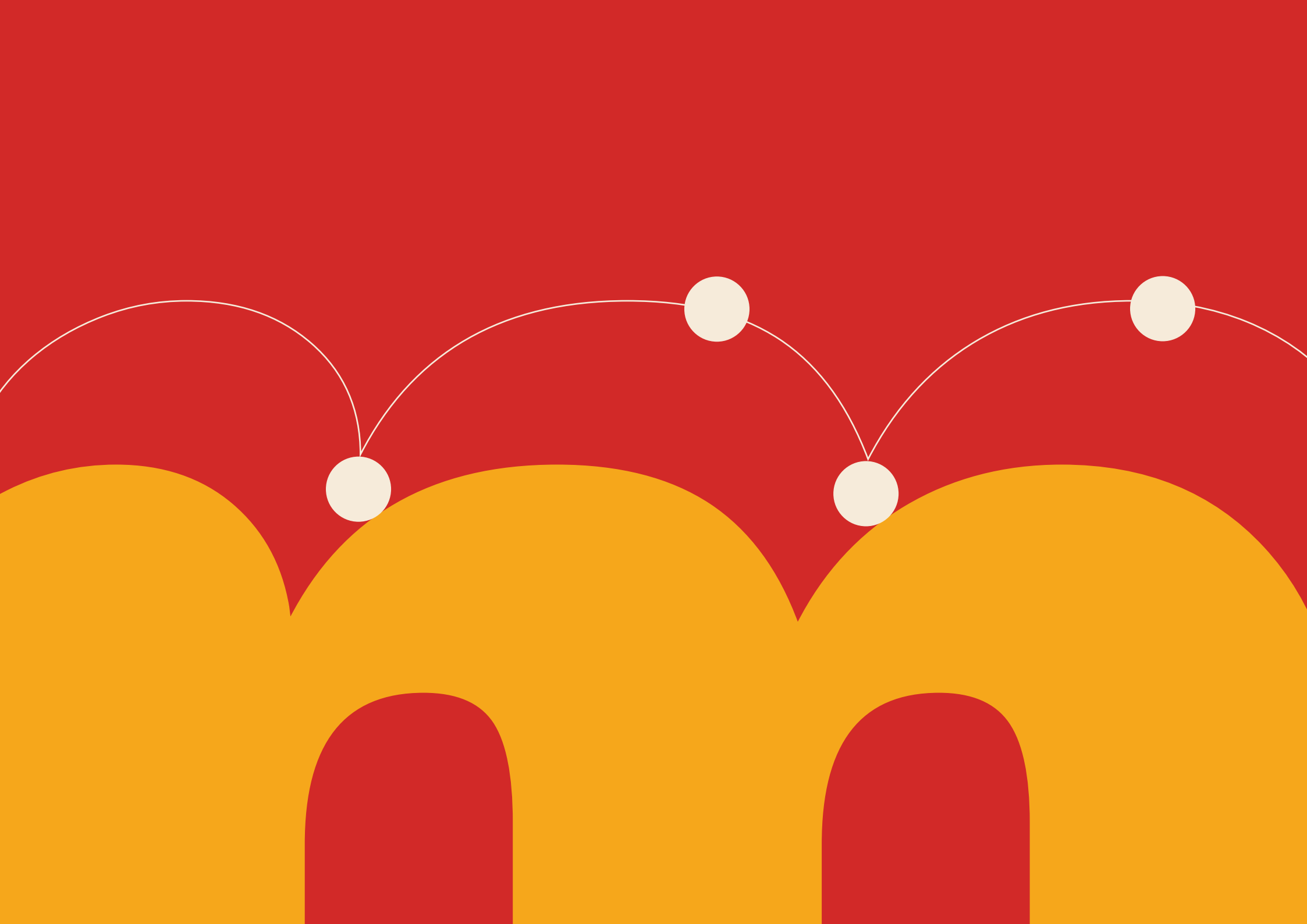
German Chocolate Cake was actually named after its creator, Sam German. German created "German's Chocolate" in 1852 for the Baker's chocolate company, which named the product after him. Fast forward to more than a century later when a Texas homemaker created a recipe for a cake using chocolate, coconut, and pecans, and sent it into a Dallas newspaper in 1957. SOON, THE CAKE SKYROCKETED IN POPULARITY, AND SOMEWHERE ALONG THE WAY, THE "GERMAN'S" IN "GERMAN'S CHOCOLATE CAKE" LOST ITS APOSTROPHE-S.

8.5 PT

Ăn cốm phải ăn từng chút ít, thong thả và ngẫm nghĩ. Lúc bấy giờ ta mới thấy thu lại cả trong hương vị ấy, cái mùi thơm phức của lúa mới, của hoa cỏ dại ven bờ: trong màu xanh của cốm, cái tươi mát của lá non, và trong chất ngọt của cốm, cái dịu dàng thanh đạm của loài thảo mộc. Thêm vào cái mùi hơi ngát của lá sen già, ướp lấy từng hạt cốm một, còn giữ lại cái ấm áp của những ngày mùa hạ trên hồ. Chúng ta có thể nói rằng trời sinh lá sen để bao bọc cốm, cũng như trời sinh cốm nằm ủ trong lá sen, chúng ta thấy hiện ra từng lá cốm, sạch sẽ và tinh khiết, không có mảy may chút bụi nào. CHỚ CÓ THỌC TAY MÂN MÊ THỨC QUÀ THẦN TIÊN ẤY, HÃY NHẸ NHÀNG MÀ NÂNG ĐỠ, CHÚT CHIU MÀ VUỐT VE.

6.5 PT

Like most of the "Chinese" dishes on this list, you'd be hard-pressed to find General Tso's chicken on restaurant menus in China. The dish—which is battered and fried chicken with broccoli in a sweet, chili-laced sauce—was created in the 1950s in Taiwan by a man from China's Hunan Province named Peng Chang-kuei. He named it after Tso Tsung-tang, a major Hunanese military figure of the 19th century. According to NPR, there's always been talk that the general had enjoyed eating the meal regularly; but in reality, his death predated the recipe by 75 years. "General Tso's chicken did not preexist in Hunanese cuisine," Peng told NPR, noting his original version didn't include sugar. "But originally the flavors of the dish were typically Hunanese—heavy, sour, hot, and salty." Another Chinese food Kung Pao Chicken—hugely popular in the U.S. and U.K., but it's scorned as inauthentic foreigner fare. "KUNG PAO CHICKEN" IS AN AMERICANIZATION OF THE CHINESE NAME FOR THE MEAL, "GONG BAO JI DING." "GONG BAO" TRANSLATES TO "GOVERNOR," "DING" REFERS TO DING BAOZHEN, A GOVERNOR OF THE QING DYNASTY, THE BIGGEST FAN OF THE DISH.



80 PT

1 ¾ CUPS white sugar

55 PT

Simple but fancy syrup

45 PT

9 LEMONS, or more as needed

32 PT

1 CUP water &
7 CUPS ice-cold water &
ice as needed

24 PT

When life gives you LEMONS, make the best LEMONADE ever

16 PT

Ngồi ở trong nhà giữa phố, ta có thể ngửi thấy mùi thơm những gắp chả của hàng bún đỗ ở cuối phố bay đến nịnh nọt, khiêu khích những vị dịch tuyến của ta. Mùi thơm quái ác, nó làm cho ta nhớ đến nhiều kỷ niệm thiếu thời, lúc ta hãy còn ở trong những căn nhà cổ tối tăm như hũ, trưa trưa thì mẹ lại gọi hàng bún chả quen ở hàng Bông Nệm hay ở đầu ngõ Tô Tịch lại để cho con mỗi đứa một mẹt hai xu. VỊ NGON CỦA BÚN THÌ KHÔNG SAO QUÊN ĐƯỢC.

13 PT

Take one pint of water, add a half pound of sugar, the juice of eight lemons, the zest of half a lemon. Pour the water from one jug then into the other several times. Strain through a clean napkin. I had my ups and downs, but I always find the inner strength to pull myself up. I was served lemons, but I made lemonade. My grandma said "Nothing real can be threatened." True love brought salvation back into me. With every tear came redemption and my torturers became my remedy. So we're gonna heal. We're gonna start again.

10.5 PT

Bún chả có tiếng ở Hà Nội bây giờ không có mấy, chính vì hàng nào cũng sàn sàn như nhau. Nhưng hàng bún ở trên chợ Đồng Xuân ít khi vắng khách; các bà hàng phố, sau khi mua bán, thường vẫn ngồi ăn uống tự nhiên trên những tấm ghế dài, trước những cái lò nướng chả, khói bốc mù mịt và thơm phưng phức. Ai có tính ngượng nghịu, không dám ngồi thưởng thức miếng ngon Hà Nội ở những chỗ đông người, có thể tìm đến MỘT CỬA HÀNG BÚN CHẢ CÓ TIẾNG Ở PHỐ GIA NGƯ – MỘT HÀNG NHO NHỎ XINH XINH, KHÁ NỔI TIẾNG VÀ ĐÔNG KHÁCH LẮM.

8.5 PT

It couldn't be easier to make this homemade lemonade with just a few simple ingredients you probably already have on hand. Sweet, tart, easy to throw together, and oh-so refreshing. What makes this lemonade so special? The recipe starts with a simple syrup, which is just a fancy way of saying the first step is dissolving sugar in boiling water. This ensures the finished drink is totally cohesive and smooth (and it prevents sugar from collecting at the bottom of the pitcher). Obviously, you'll need lemon juice to make homemade lemonade. Freshly squeezed juice is definitely the way to go if you have fresh lemons available, but bottled juice will work in a pinch. AND OF COURSE, ICE ICE AND ICE!

6.5 PT

Ahhh, summer...home-grown tomatoes, corn-on-the-cob and fresh lemonade. From a cold glass of lemonade at a cook-out, to a quick cup from your friendly neighborhood lemonade stand, this drink has been satisfying both young and old in a variety of settings for years, with summer serving as its most popular time to consume to quench your thirst. But beyond quenching your thirst, fresh lemonade has many health benefits as well, because it contains lemons! Lemons are actually considered a superfood and contain plenty of health benefits and even topical uses. Lemonade is an easy way to get a healthy dose of lemon. VITAMIN C, B6, AND A ARE JUST A FEW OF THE MANY VITAMINS, MINERALS, AND HEALTHY COMPOUNDS FOUND IN A SINGLE LEMON. They also contain flavonoids, which are helpful antioxidants that can assist your body in numerous ways. Drinking lemonade can give your digestive tract the extra assistance it needs to break down foods you've consumed, while loosening waste that is lining the walls of your bowels. ALSO, THE ANTIOXIDANTS IN LEMONS HAVE BEEN SHOWN TO PREVENT CELLS IN YOUR BODY FROM DEFORMING.

80 PT

Dionysus and the FIGS

55 PT

LOTUS blossomed for Odyssey

45 PT

APPLES from the garden of the Hesperides

32 PT

Persephone ate six dooming POMEGRANATE seeds from Hades

24 PT

AMBROSIA pour endlessly from the horn of “the holy goat” Amaltheia

16 PT

Hay lắm. Mỗi ngày thêm một vị mới để mà đổi giọng đi cho hợp với thời đại, cái đó cũng chẳng có hại gì... có thứ thì bắt chước Tàu, có thứ thì bắt chước Tây, có thứ lại quảng cáo ăn ngon như đồ Mỹ, đồ Anh, NHƯNG RÚT CỤC LẠI HÀ NỘI CÒN CÓ MỘT MÓN QUÀ, KHÔNG THEO AI CẢ RẤT VIỆT NAM, MÀ TÔI DÁM CHẮC KHÔNG CÓ NGƯỜI VIỆT NAM NÀO KHÔNG ĂN, MÀ TÔI LẠI DÁM CHẮC THÊM RẰNG KHÔNG CÓ NGƯỜI VIỆT NAM NÀO KHÔNG THÍCH: ĐÓ LÀ QUÀ BÚN.

13 PT

WINE WAS ASSOCIATED WITH DIONYSUS, AS WELL AS WITH THE MAENADS, THE FEMALE FOLLOWERS OF HIS ORGIASTIC CULT. The intoxicating and hallucinogenic wine lured everyone to an ecstatic frenzy, hence the frequent depictions of Dionysus and the Maenads on Greek pottery – especially on “kraters”, the pots used to water down the wine. Unlike modern and contemporary habits, ancient Greeks did not accompany their meals with wine. Wine was enjoyed separately, at banquets (“symposia”, which literally means co-drinking).

10.5 PT

One day, as Persephone was picking flowers, Hades, the God of the Underworld, seized her and abducted her to his dark kingdom, so as to become his bride. Demeter, in grief and anger, refused to let crops grow unless she got her daughter back, threatening mortals with famish. Mighty Zeus had to order Hades to release Persephone. CUNNING HADES AGREED, BUT BEFORE LETTING PERSEPHONE GO, HE CONVINCED HER TO EAT SIX POMEGRANATE SEEDS, AND SHE WAS DOOMED TO NEVER BE FREED OF THIS PLACE COMPLETELY.

8.5 PT

Bún thì nhỏ sợi mà trắng, rau rửa sạch trông cứ mát lì đi, chấm nước mắm thật ngon, rắc một chút hạt tiêu và điểm dăm ba nhát ớt, tất cả mấy thứ đó nổi hẳn vị lên nếu ta biết cách ăn điểm vào cho thật đúng lúc những miếng chả nướng vừa vặn một cách thần tình. Có người lấy làm lạ sao chả của hàng bún lại ngon hơn của nhà làm. Những bà có tính hay nghi đoán rằng có lẽ lúc ướp thịt, hàng bún chả có thêm “một thứ gì” (hình như là mỡ... cầy). Những hàng bún chả cái lò của họ nhỏ. ĐẶT MẤY GẮP CHẢ LÊN, HỌ PHE PHẨY CÁI QUẠT CHO THAN CHÁY VỪA HỒNG, THÀNH RA MỠ TRONG CHẢ KHÔNG MẤT NHIỀU VÀ CHẢ VỪA VẶN, KHÔNG BỊ CHÁY, BÊN NGOÀI SE MẶT MÀ BÊN TRONG VỪA CHÍN. THÀNH RA THƠM NHƯ THẾ!

6.5 PT

The Hesperides were the nymphs of the balmy sunset light and keepers of the golden and gleaming apples, which granted immortality to those who got to eat them. The garden of the Hesperides was allegedly located in Northern Africa, and the apples were considered to be sweet and especially tasty. Hercules’ attempt to steal the apples from the garden of the Hesperides and bring them back to the mortals has inspired numerous poets and authors; William Shakespeare mentions the apples in “Pericles Prince of Tyre” and, most famously, in “Love’s Labor’s Lost”: FOR VALOR, IS NOT LOVE A HERCULES, STILL CLIMBING TREES IN THE HESPERIDES? The golden apple also became the symbol of the start of the epic war between the Greeks and the Trojans. During the wedding of Peleus and Thetis, Zeus asked Paris, a Trojan mortal, to hand a golden apple inscripted “To the fairest” to the goddess he found the most beautiful, Athena, Hera, or Aphrodite. PARIS HANDED THE APPLE TO THE LATTER, ACCEPTING HER OFFER TO BE LOVED BY THE MOST BEAUTIFUL WOMAN. THUS, MYTH AND HOMER CLAIM, THE TROJAN WAR WAS WAGED.

80 PT

WATER boils at 100°C

55 PT

PINEAPPLE JUICE boils at about >80°C

45 PT

SUGARCANE JUICE boils early at only 91–97°C

32 PT

MADEIRA is heated to temperatures between 45–50°C

24 PT

APPLE JUICE begins to boil when it reaches a temperature of 160°C, or 320°F

16 PT

Những thứ rất là tầm thường, rất là giản dị mà đi gần nhau sao lại sinh ra được mùi vị riêng như thế? Ai là người đầu tiên đã nghĩ ra bún chả? Người đó đáng được chúng ta nhớ ơn và kính trọng ngang, hay là hơn với người tạo nên được tác phẩm văn chương... Có lẽ người kia còn làm ít cho nhân loại hơn là người này nữa. TIẾC THAY TÊN NGƯỜI TÀI TỬ ĐÓ THẤT TRUYỀN, ĐỂ KHÔNG LIỆT KÊ VÀO CÁI SỔ VÀNG CỦA NHỮNG DANH NHÂN "THỰC VI ĐẠO".

13 PT

Và có ai ngẫm nghĩ kỹ cái vị hành khô chưng mỡ ở trong bát ngô nếp bung non; hàng giòn và thơm phức, những hạt ngô béo rưới chút nước mỡ trong ... Ngô bung (xôi lúa) thì có nhiều hàng ngon, nhưng ngon nhất và đậm nhất là ngô bung của một bà già trên Yên Phụ. Cứ mỗi sáng, bà từ ô xuống phố, theo một đường đi nhất định, đã ngoài hai mươi năm nay, để các nhà muốn ăn cứ việc sai người ra đừng chờ. Bà đội thúng ngô, tay thủ vào cái áo cánh bông, VÀ CẤT LÊN CÁI TIẾNG RAO, TỰA NHƯ KHÔNG PHẢI TIẾNG NGƯỜI, MỘT TIẾNG RAO ĐẶC BIỆT VÀ KỲ LẠ: "EÉÉ ...ÉC".

10.5 PT

INDEED, MANY OF THE OTHER INGREDIENTS NECESSARY FOR APPLE PIE ALSO COME FROM BEYOND AMERICA'S BORDERS. Wheat originated in the Middle East, while pastry fats like lard and butter arrived when Christopher Columbus brought domesticated pigs and cattle to the New World. Crucial spices like cinnamon and nutmeg, meanwhile, came from far-flung countries like Sri Lanka and Indonesia. And of course, the art of pastry stemmed from a melting pot of culinary traditions in mainland Europe, particularly French, Italian, and Arabic.

8.5 PT

EVENTUALLY, EUROPEAN SETTLERS BROUGHT THE DISH TO THE COLONIES, WHERE THEY USED THE DOMESTICATED APPLES THEY HAD INTRODUCED TO THE CONTINENT TO MAKE PIES. The dish quickly caught on. Not one but two recipes for apple pie appeared in America's first cookbook, American Cookery by Amelia Simmons, published in 1796. From the colonial period, the dish endured the 19th century and through the Civil War. John T. Edge shares in Apple Pie: An American Story that even in wartime "BOTH UNION AND CONFEDERATE TROOPS SCAVENGED FOR APPLES AND COMMANDEERED THE HEARTHS—AND FLOUR BINS—OF WHITE FARMERS AND BLACK TENANTS TO BAKE PIES."

6.5 PT

As John Lehndorff of the American Pie Council explains, "When you say that something is 'AS AMERICAN AS APPLE PIE,' what you're really saying is that the item came to this country from elsewhere and was transformed into a distinctly American experience." Indeed, as Libby O'Connell writes, "THE PHRASE 'AS AMERICAN AS APPLE PIE' IS ONLY MISLEADING TO THOSE WHO FORGET THAT, EXCEPT FOR AMERICAN INDIANS, WE ARE ALL TRANSPLANTS ON THIS CONTINENT, JUST LIKE APPLE TREES." In many ways, apple pie embodies the immigrant experience—which, in the end, is the most distinctly American experience of all. A fruit that originated in Kazakhstan starring in a British pastry and beloved by people across the United States transcends national and cultural boundaries in much the same way as a Greek immigrant operating a burger joint or a Chilean refugee founding a fashion label or a Puerto Rican woman serving in Congress. The United States was woven from the cultural influences and traditions of countless populations who have made this country their home, creating a richly vibrant culture that is distinct on its own.

nom
nom
nom

90 PT

Our 84 Best Pie RECIPES of All Time!

45 PTS

A PIE FOR EVERY FILLING, SEASON, AND MOOD ❤

16 PT

Pie is also good all year-round, with the ability to harness summer's juiciest peaches, autumn's crispest apples, and all of the nuts and custards in between. You can let it set in the fridge for a cooling treat, or eat a slice basically straight out of the oven, still warm enough to melt a scoop of vanilla ice cream. AFTER ALL, WE HAVE HEARD IT IS A FEDERAL CRIME TO NOT EAT A SLICE OF WARM APPLE PIE OR PECAN PIE WITHOUT A SCOOP OF ICE CREAM.

13 PT

Pie merits a course of its own during Thanksgiving dinner and other holiday feasts. It's the centerpiece at 4th of July and Labor Day celebrations alike. You can eat it savory or sweet. Chicken pot pie or shepherd's pie for dinner, followed by, oh I don't know, perhaps a lovely lemon meringue pie? You can make it dead simple or extra fancy. Pie is the most versatile sweet out there. Pie is life! To celebrate the wonder that is pie, we're giving you our 84—yes, 84!—BEST PIE RECIPES FOR EVERY FILLING, SEASON, AND MOOD. HAPPY BAKING AND EATING.

10.5 PT

Phở là một thứ quà đặc biệt của Hà Nội, không phải chỉ riêng Hà Nội mới có, nhưng chính là vì ở Hà Nội mới ngon. Đó là quà tất cả suốt ngày của tất cả các hạng người, nhất là công chức và thợ thuyền. Người ta ăn phở sáng, ăn phở trưa, và ăn phở tối. Phở bán gánh có một vị riêng, không giống như phở bán ở hiệu. CÁC GÁNH PHỞ CÓ TIẾNG Ở HÀ NỘI ĐỀU ĐƯỢC NGƯỜI TA ĐẶT TÊN VÀ TƯỞNG NHỚ: PHỐ GA, PHỐ HÀNG CÓT, PHỐ Ô QUAN CHƯỞNG, PHỐ CỬA BẮC V.V... MỘT VÒNG QUANH HÀ NỘI BẰNG VỊ PHỞ, CHẮC CÓ LẮM ĐIỀU MẶN, CHÁT, CHUA, CAY ĐẤY.

8.5 PT

BÁN HÀNG KHÔNG CẦN GÁNH ĐI ĐÂU, VÀ CŨNG KHÔNG CẦN GÌ BÁT. Ai muốn ăn thì đến hàng mà ăn, ai muốn mua đem bát lại mua, và người nhà mang về, chứ một bậc thang ngắn bác cũng không chịu bước lên. Bác bán hàng cửa quyền như thế, người ta tuy tức vì cái làm bộ kiêu kỳ của bác, chê vì quà của bác đắt hơn quà của các hàng thường, nhưng người ta vẫn phải mua, vì quà của bác ngon. Người mua ngày dần đông: một bác bán không đủ, phải làm hai gánh, rồi ba, rồi bốn, rồi năm sáu. Mỗi gánh bác phải thuê người bán, mỗi tháng công năm đồng. Những người này bèn cách ăn bớt: một lượng bát mì bác bán, cứ ba bó mì thì họ lại bớt một; mười lăm cái mằn thắn thì họ bán có mười hai. NHƯNG MẮC LÒNG, HÀNG BÁC VẪN BÁN CHẠY.

6.5 PT

Nhưng có một nơi phở rất ngon mà không có ai nghĩ đến và biết đến: GÁNH PHỞ TRONG NHÀ THƯƠNG. Trong nhà thương vốn có một bà bán các thứ quà bánh dưới bóng cây. Cái quyền bán hàng đó là cái quyền riêng của nhà bà, có từ khi nhà thương mới lập. Bà là người ngoan đạo nên tuy ở địa vị đặc biệt đó bà cũng không bắt bí mọi người và ăn lãi quá đáng. Thức gì bán cũng ngon lành, giá cả phải chăng. Nhưng gánh phở của bà thì tuyệt: bát phở đầy đặn và tươm tất, do hai con gái bà làm, trông thực muốn ăn. Nước thì trong và lúc nào cũng nóng bỏng, khói lên nghi ngút. Rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm gắt, lại điểm thêm một chút cà cuống, thoảng nhẹ như một nghi ngờ. Mà nhân tâm tùy thích, nhà hàng đã khéo chiều: ai muốn ăn mỡ gầu, có, muốn ăn nạc, có, muốn ăn nửa mỡ, nửa nạc, cũng có sẵn sàng. Cứ mỗi buổi sáng, từ sáu giờ cho đến bảy giờ, chỉ trong quảng ấy thôi, vì ngoài giờ gánh phở hết, chung quanh nồi nước phở, ta thấy tụm năm tụm ba, các bệnh nhân đàn ông và đàn bà, các bác gác san, các thầy y tá, và cả đến các học sinh trường Thuốc nữa. Chừng ấy người đều hợp lòng trong sự thưởng thức món quà ngon, nâng cách ăn phở lên đến MỘT NGHỆ THUẬT ĐÁNG KÍNH.

180 PT

Hủ tíu Nam Bộ

32 PT

👉 ĐỊA CHỈ: SỐ 981 NGÁCH 5/42 ĐƯỜNG ALEXANDRE DE RHODES 👈

16 PT

Này đây những biển: Salon de coiffeur, X... bon coiffure, T.D. Coiffeur de Beauté, hay; M. librai-rie, mercerie, relieur, M.S. Prothèse dentaire, Beauté hygiénique de la bouche, M.S dorure et dargenture, T.T fabricateur de pousse pousse, T.O vente et réperateur de machine de tout sorte, D.T. Ferronnerie, quinconnerie, H. Vanerie, O. Serée, Filets de sports. Chữ Élégant hình như được nhiều người yêu chuộng nhất: vì tỏ ra ÉLÉGANT có phải không?

13 PT

Toàn những ÉLÉGANCEL À ÉLÉGANCE. Và tôi nhận thấy, nội trong các hiệu dùng nhiều chữ tây nhất, và dùng một cách đáng yêu nhất là hiệu thợ may. Có lẽ vì các ông chủ hiệu đó may quần áo cho thiên hạ nên họ tự nghĩ như bắt buộc phải dùng chữ Tây mới họp thời. Một hiệu khoe các hàng: "Dernieres nouveautés de Paris: laine Elboeuf, laine Red Star, laine Dormeuse ..." (qui fait bien dormir – hẳn thế). Hiệu kia: "lanine pieds de poule Prince de gales". MỘT HIỆU KHÁC THAM BÁC CẢ TÂY LẪN TA, VÀ TẠO NÊN MỘT CÁI TIẾNG THẦN TÌNH NÀY: SATIN SÚP.

10.5 PT

ÆGIR IS A GIANT, THE BROTHER OF KÁRI (WIND) AND LOGI (FIRE) AND THE MASTER OF THE OCEAN. Ægir's hall is lit not by fire but instead by bright gold. Every year he invites the Norse gods to a great feast in his hall, Brime, where the beer and the food are magically transported to the guests and the drinking-horns fill themselves. According to Odin, Ægir brews the best ale. He has the world's biggest brewing kettle, a mile deep, which Tor stole from the giant Hyme and gave to him. IN ÆGIR'S HALL THE GODS WERE NEVER ALLOWED TO FIGHT.

8.5 PT

Then Ægir went over Bifröst, the rainbow bridge, to Asgard, where they had such a gay party and such feasting that he was sorry when the time came to go home; but at last he said good-by to Father Odin and the rest of the Æsir. He thanked them all for the pleasure they had given him, saying, "If only I had a kettle that held enough mead for us all to drink, I would invite you to visit me." Thor, who was always glad to hear about eating and drinking, said, "I know of a kettle a mile wide and a mile deep; I will fetch it for you!" Then Ægir was pleased, and set a day for them all to come to his great feast. So Thor took with him his brother, the brave Tyr on their way to Utgard, THE HOME OF THE GIANTS.

6.5 PT

NHƯNG ĐẾN TÊN CÁC HIỆU THÌ SỰ VĂN HÓA VÀ CẦU KỲ THỰC ĐÃ ĐẾN CỰC ĐIỂM: "Au parfait tailleur" (Hàng Bông), "Maitre tailleur", "Paris tailleur" (Hàng Quạt). Chữ luxe, chắc hẳn trong trí các ông chủ hiệu thợ may, LÀ BIỂU HIỆN CỦA CÁI TUYỆT ĐÍCH TRONG SỰ SANG TRỌNG, nên có đến ba ông dùng: La Mode, tailleur de luxe, D.P.T tailleur de luxe (Hàng Gai), Tr. tailleur de luxe (Lê Quý Đôn), (ông này viết là luxe không có e, ý chừng tỏ ra luxe một bậc nữa). NHIỀU ÔNG KHÁC ƯA TỎ RA BIẾT TIẾNG NGOẠI QUỐC HƠN. Modern tailor (chợ Hôm), Gentlemens modern tailor (hiệu chỉ có một cái máy khâu cũ và tấm vải xanh che bên ngoài) và CH. R Gents? tailor (Hàng Trống)... Thế cứ tưởng đã đủ rồi. Ca va, taileur! (Hàng Trống), De la tenue, tailleur et de la frantaisie, tailleur (Hàng Trống). Rồi lại còn: D.T. Spécialist des chemises et des pyjamas; T.L. Coupe incroyable aux pyjamas dirigée par S... Nếu một ngày kia chúng ta thấy đề: X. Tailleur, prix, soigne, trvail impeceable, coupe modérée, thì cũng chẳn nên ngạc nhiên tý nào. NHƯNG HÒN NGỌC ĐẸP NHẤT CÓ LẼ PHẢI DÀNH RIÊNG CHO HIỆU NÀY Ở PHỐ HÀNG BUỒM: L.S. PHOTOGRAPHE, MARCHANDE DE CHINOISERIE.

ice cream
Our 4-STAR course
№ 1 DISH
Bún riêu VIỆT NAM
***
Better than Phở!
Qualified BEEF
STRAIGHT out of -FARM-

150 PT

Wendy's kiwi tart

32 PT

A flaky sweet crust filled with creamy lime-infused custard and a top layer of JUICY SLICED GREEN KIWI

24 PT

CANELÉS DE BORDEAU is THAT dessert: crunchy and caramelized to a deep mahog-any brown on the outside, moist and custardy within, and deeply perfumed with dark rum and vanilla bean.

16 PT

Mocha Dacquoise, a French dessert of baked almond meringue, buttercream, and rum-spiked whipped cream tastes best doused in a dark chocolate sauce and served with strong coffee to offset some of the sweetness of the cream layers. NOT CUTTING THE CAKE IMMEDIATELY AFTER IT'S ASSEM-BLED HELPS TO PREVENT THE MERINGUES FROM CRACKING WHILE SLICING. THROUGH.

13 PT

MIẾN LƯƠN LÀ THỨC QUÀ ĂN BỔ ÂM, nhiều người bảo thế. Đàn ông thì không hay tin, nhưng đàn bà thì dễ tin lắm. Thế cho nên đã thấy nhiều ông chồng không thích ăn lươn, mà vẫn bị các bà vợ ép cho ăn dù tiền các bà ấy trả lấy. TÌNH NGHĨA ĐẰM THẮM CỦA VỢ CHỒNG ĐÔI KHI CÓ THỂ LẤY NHIỀU ÍT MIẾN LƯƠN MÀ ĐO ĐƯỢC.

10.5 PT

Thế mới biết nghề gì là không có lãi, mà cái nghề mà chúng ta tưởng là hèn mọn ấy lại chóng làm người ta giàu hơn chánh vạn nghề khác. Miễn là thức hàng bán xứng với đồng tiền, đừng lừa dối người mua của ngon thì người ta ăn, đắt rẻ không kỳ quản. Đó là một sự thất giản dị trong nghề buôn bán, MÀ TIẾC THAY, NHIỀU NHÀ BUÔN NGƯỜI MÌNH KHÔNG BIẾT ĐẾN, HOẶC NGƯỜI MÌNH LÀM TỒI BÁN RẺ HOẶC HỌ ĐÁNH LỪA ĐƯỢC NGƯỜI MUA THÌ LẤY LÀM SUNG SƯỚNG.

8.5 PT

Think of THE SILKY, CHEWY, COCONUT-TY THAI-ORIGINATED KHANOM CHAN AS RICHER, MORE FLAVORFUL JELLO JIGGLERS, made with a steamed batter of coconut milk with sticky rice flour and tapioca and arrowroot starches. It's a labor of love: to form the neat layers, you have to let the previous layer steam enough until set but still a little tacky before adding the next.

THIS THAI STEAMED COCONUT-PANDAN CAKE also benefits enormously from making your own pandan extract; though you can buy pre-made extract in Thai groceries, IT WON'T COMPARE TO THE UNIQUE SWEET HERBAL FRAGRANCE OF THE FRESH LEAVES. (You can buy fresh or frozen pandan leaves online or in well-stocked Thai groceries.)

TM
R
P
©
e

220 PT

24 PT

If you enjoy pineapple on pizza, then you are in good company. The combination of pineapple and pizza is LOVED BY MANY PEOPLE AND WILL ALWAYS BE A POPULAR PIZZA TOPPING.

16 PT

Gánh hành phở nóng trước chợ Đông Xuân lúc ba giờ đêm cũng là gánh phở ngon, có lẽ là trong không khí mát và lặng ban đêm, mùi phở thom quyến rũ người ta hơn. Rồi hàng xôi, hàng bánh cuốn nóng, hàng bánh tây chả, vân vân, cũng tụ họp nhau để lập thành cho đầy đủ một dãy quà ngon, nhiều hương vị. NHƯNG CÁC HÀNG QUÀ ĐÓ CHỈ CÓ BÁN NHỮNG BUỔI PHIÊN CHỢ MÀ THÔI.

13 PT

The sweetness of pineapple is appealing not only because it's naturally sweet but also because it complements the savory flavor of the cheese and the tomato sauce. While the sweet taste of pineapple on pizza makes it appealing for many people, the cheese and the tomato sauce make it even more enjoyable.

10.5 PT

It's general knowledge that the pizza originated from Italy. However, many people wonder who thought of putting pineapple on pizza. This credit goes to Sotirios 'Sam' Panopoulos. The Greek-born Canadian is credited with having created this dish in 1962 but it continues to raise controversy to this day. He was inspired by Chinese and American dishes which merged savory and sweet flavors so successfully. HE FIRST TRIED PINEAPPLES ON PIZZA USING CANNED PINEAPPLES. HE SERVED THE DISH TO HIS CUSTOMERS AND THEY LOVED IT. THIS WAS HOW THE CRAZE WITH PINEAPPLES ON PIZZA BEGAN.

8.5 PT

Chắc nhiều bạn đọc còn nhớ cái thứ bánh đậu Hải Dương, đã nổi tiếng, mà ngày bé, chúng ta thường nhận được do tay bà mẹ đã đi đâu một chuyến xa về? Cái thứ bánh đậu khô, bột nhỏ như phấn, đóng hình vuông, có in dấu một hai chữ triện. Thuở nhỏ, chúng ta thích ăn thức quà ấy lắm, nhưng nếu chúng ta mắc bệnh ho, thì không khỏi lắm lúc bực mình. Miếng bánh vừa bỏ mồm chưa kịp nuốt, một cơn ho đã làm bật ra ngoài như làn khói ... Mắt chỉ còn tiếc ngẩn ngơ nhìn. Bây giờ là thứ bánh đậu Hải Dương ấy không còn nữa. Ở Hà Nội, người ta làm một thứ bánh đậu ngon hơn, đó là một thứ bánh đậu ướt, thứ bánh đậu có mỡ. MỘT THỨ BÁNH ĐỂ ĂN TRONG KHI UỐNG CHÈ TÀU, CÁI VỊ BÉO NGỌT CỦA BÁNH RẤT ĂN VỚI CÁI VỊ ĐẮNG CỦA NƯỚC CHÈ.

1. Lauren Gray, “How 40 Famous Dishes Got Their Famous Names”
→ https://www.eatthis.com/famous-foods-names/

2. Thạch Lam, “Tùy bút Một thứ quà của lúa non: Cốm”

3. Jo, “Best Homemade Lemonade Ever”
→ https://www.allrecipes.com/recipe/32385/best-lemonade-ever/

4. Warsan Shire, “Lemonade” Poem

5. Thạch Lam, “Vẫn quà Hà Nội”

6. “Superfruit: The Health Benefits of Lemon”
→ https://www.pharmaca.com/projectwellness/superfruit-the-health-benefits-of-lemon/

7. Agiatis Benardou, “Food of the Gods”
→ https://www.tavernamag.com/history/food-of-the-gods/

8. Thạch Lam. “Hà Nội băm sáu phố phường”

9. Brinda Ayer, “Our 84 Best Pie Recipes of All Time”
→ https://food52.com/blog/24357-best-pie-recipes

10. Foster & Cummings, “Aegir's Feast”
→ https://fairytalez.com/aegirs-feast/

11. “Kiwi tart”
→ https://theplantbasedschool.com/kiwi-tart/

12. OptiMonsterDM, “Doreen’s Pizzeria – Hawaiian Pizza | Should You Put Pineapples on Pizza?”
→ https://www.doreenspizzeria.com/doreens-pizzeria-hawaiian-pizza-should-you-put-pineapples-on-pizza/