

Bài nghe 2

Quần thể di tích Cố đô Huế được UNESCO công nhận là Văn hoá Thế giới vào năm 1993. Quần thể này bao gồm hệ thống các di tích phân bố ở Huế và các huyện Hương Trà, Hương Thủy, Phú Vang, Phú Lộc, thuộc tỉnh Thừa Thiên Huế

(2) Là một phần trong Quần thể Di tích Cố đô Huế, mang đậm dấu ấn văn hóa, lịch sử, kiến trúc của Đây là một địa điểm du khách không thể bỏ qua trong hành trình khám phá Cố đô Huế. Đại Nội là chính trị, nơi ăn ở, sinh hoạt của cả 13 đời vua nhà Nguyễn. Đại Nội rộng 40 ha, việc xây dựng từ thời vua Gia Long (năm 1805) và hoàn thành vào thời vua Minh Mạng (năm 1832).

(3) Đến Quần thể Di tích Cố đô Huế, sẽ bước qua 3 vòng thành. Thành ngoài cùng là Kinh thành; thành thứ hai là Hoàng thành hay còn gọi là..... ; thành trong cùng là khu Tử Cấm Thành. Cửa của Vua đi gọi là Ngọ Môn. Trên Ngọ Môn có tầng khán đài là lầu.....

(4) Tại phía Đông khu Tử Cấm Thành có một toà nhà hai tầng là Duyệt Thị Đường. Đây là nhà hát cổ xưa nhất Việt Nam hiện được bảo tồn gần như..... Trải qua hơn 200 năm, Duyệt Thị Đường hiện là Nhà hát nghệ thuật truyền thống Cung đình Huế, nơi biểu diễn....., múa và tuồng cung đình, phục vụ du khách. Theo bà Phan Thị Bạch Hạc - Giám đốc Nhà hát truyền thống Cung đình Huế, song song với việc phục dựng, biểu diễn, các nghệ sĩ,không ngừng nỗ lực quảng bá

Nhã nhạc cung đình Huế đến với thông qua các kỳ festival, lễ hội, dịp Tết.

(5) Cố đô Huế là nơi lưu giữ gần như nguyên vẹn nhiềutruyền thống văn hóa Việt. Bắt đầu từ năm 2022, tỉnh Thừa Thiên Huế tổ chức Festival Huế theo định hướng 4 mùa và sẽhoạt động này hàng năm.

(Theo <https://vnexpress.net>)

Bài nghe 3

Bánh cuốn Thanh Trì có nguồn gốc từ phường Thanh Trì, quận....., Hà Nội. Đây là món ăn nổi tiếng không chỉ riêng với người Hà Nội mà cònnguồn cảm hứng ở trong thi ca. Khác với các loại bánh cuốn khác như bánh cuốn chả mực Quảng Ninh,chả Hà Nam, bánh cuốn trứng Lạng Sơn, Bánh cuốn Thanh Trì được chế biến theo một cách đặc biệt và thưởng thức cũng rất..... Gạo để làm nên món bánh cuốn ngon nhất định phải là gạo tẻ Khang dân với đặc điểm không quá dẻo, cũng khôngđể làm ra được một loại bột mịn nhưng không nát. Gạo sau đó sẽ được đem đi ngâm trong khoảng 2 tiếngđi xay thành bột. Xay xong, bột được hòa với nước theo một tỉ lệ phù hợp. Tiếp theo là đến tráng bánh. Bánh cuốn sẽ được tráng ở bên trên một lớp vải trắng, được bọc ở trong một nồi nước đun sôi đúng chuẩn 100 độ C. Khi bánh đã chín, ngườisẽ dùng một cây dừa tre, từ từ nhấc lớp bánh mỏng tang, màu trắng trong. Sau đó bánh sẽ được thoa thêm một lớp mỡ của hành tím rồi xếp lại.

(2) Công đoạn làm bánh nghe thì có vẻ những phải thực sự thuần thực thì mới có thể thực hiện được. Khi tráng bánh phải biết tráng làm sao để mỏng đều, không bị dày quá cũng không bị mỏng quá. Khi dùng cây đũa tre để nhấc bay, cũng phải thậtđể lớp bánh không bị đứt, hay rách ra ngoài. Tất cả đều phải nhờ đến sự nhuần nhuyễn, đượcqua thời gian của người dân nơi đây.

(3) Một đặc điểm mà chúng ta dễ dàng nhận thấy ở bánh cuốn Thanh Trì so với những loại bánh cuốn khác là bánh không hề có nhân bên trong. Bánh ở đây 100% từ....., vì thế mà bánh có một màu trắng đặc trưng, theo từng lớp từng lớp, khi ăn vào sẽ cảm thấy rõ được hương vị bột gạo....., đúng chuẩn.

(4) Bánh cuốn Thanh Trì đúng điệu sẽ được ăn kèm với đậu rán, chả quế, và thật nhiều hành phi rắc lên bên trên. Phần nước chấm của bánh cuốn được pha một cách cầu kì, là sự của nước mắm, dấm nếp, tinh dầu cà cuống và 1, 2 lát ớt tươi, hành phi. Bánh cuốn Thanh Trì với hương vịtự nhiên được lưu truyền bao đời nay đã trở thành một phần quen thuộc trong cuộc sống của người