



6 MÓN NGON VẠN NGƯỜI MÊ

ở phố núi Đà Lạt

TRANG 18

LÀ MIỆNG

MÓN BÁNH ƯỐT

Trà đánh

CỦA THÀNH PHỐ NGÀN HOA

TRANG 25



Lời Ngỏ

Kính chào Quý khách, Quý độc giả TSTourist thân mến,

2021 tuy là năm mà du lịch Việt Nam chịu nhiều tổn thất nặng nề do dịch Covid-19, song cũng là năm mà nền du lịch Việt có những bước khẳng định mình ngoạn mục trên trường quốc tế nhờ hàng loạt giải thưởng danh giá như Điểm đến hàng đầu châu Á, Thành phố văn hóa hàng đầu châu Á (Hội An, Quảng Nam), Vườn quốc gia hàng đầu châu Á (Cúc Phương) hay mới đây nhất, World Travel Awards - giải thưởng du lịch uy tín, ra đời nhằm tôn vinh các thương hiệu du lịch, lễ hành, khách sạn hàng đầu thế giới và khu vực - đã trao tặng Việt Nam danh hiệu điểm đến du thuyền trên sông tốt nhất châu lục 2021. Cơn mưa giải thưởng chất lượng từ các trang tin tức, báo và các giải thưởng quốc tế... trong năm nay góp phần rất lớn vào việc đưa hình ảnh Việt Nam đến gần hơn với bạn bè quốc tế, mở ra vô vàn cơ hội phục hồi cho nền du lịch Việt ngay khi tình hình dịch bệnh được kiểm soát trong tương lai gần.

Trong tuần qua, việc sẽ mở lại đường bay quốc tế vào đầu năm 2022 cũng mang đến nhiều kỳ vọng cho các đơn vị lễ hành trong nước. Ngay khi những chuyến bay thương mại quốc tế được khôi phục, nhiều doanh nghiệp du lịch Việt sẽ đón các đoàn khách từ Đông Nam Á, Đông Bắc Á, sau đó là khách châu Âu và Mỹ. Trước những tin tức hết sức lạc quan, chúng ta đều có quyền hy vọng vào một năm 2022 khởi sắc hơn với nền du lịch trong nước, theo đó kinh tế cũng sẽ từng bước phục hồi ngoạn mục.

Với khí hậu ôn hòa, mát mẻ quanh năm, Đà Lạt trở thành toạ độ có thể đến bất kỳ mùa nào trong năm, thời điểm ngày nào trong ngày. Song, những tháng cuối năm vẫn được đánh giá là đẹp nhất với cảnh quan Đà Lạt. Những mùa hoa thi nhau rộ nở với nhiều gam màu sống động, mang đến cho thành phố vốn đã mộng mơ nay càng đẹp nao lòng. Còn gì thi vị hơn việc dạo quanh phố phường Đà Lạt những ngày cuối năm, hít hà cái khí lạnh đặc trưng của chốn cao nguyên lộng gió và sưởi ấm bằng những đặc sản ấm nóng nức tiếng nơi đây như khoai nướng, bắp nướng, sữa đậu, xíu mại bánh mì,...

Đà Lạt đã, đang và sẽ luôn là nơi chữa lành tuyệt vời cho những tâm hồn cần sự bình lặng, an yên, tách biệt mọi xô bồ phố thị. Trong **BẢN TIN DU LỊCH** tuần này, E-Magazine TSTourist xin trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả số phát hành thứ 32, ngày 16/12/2021 với chủ đề: **"ĐẠO BƯỚC PHỐ HOA - TÌNH THU LAN TỎA"**.

BAN BIÊN TẬP

CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY

6 món ngon

Thanh Nghĩa

VẠN NGƯỜI MÊ

ở phố núi Đà Lạt

Đà Lạt luôn là chốn đến lý tưởng cho những tâm hồn mộng mơ, là điểm dừng chân hoàn hảo cho những lữ khách muốn rũ bỏ muộn phiền. Mảnh đất này sẽ mang đến cho du khách những cảm xúc quyến luyến khó tả từ hàng cây, mặt hồ, ngọn đồi... đến những món ăn bình dân, gần gũi.

Không biết từ bao giờ mà thành phố Đà Lạt trở thành cái tên thân thuộc đối với những du khách trong và ngoài nước. Nhiều người có thể đến phố núi mộng mơ này 2-3 lần trong một năm mà vẫn không thấy buồn chán. Mà ngược lại, chính những hình ảnh con đường, góc phố, hàng quán... vẫn còn vẹn nguyên như thuở đầu lại khiến người ta thêm nhớ, thêm thương. Để rồi, những lúc bồn chồn nhớ "hương" Đà Lạt, họ bỏ lại những bộn bề, lo toan, tìm đến Đà Lạt để được vỗ về tâm hồn.

Đến với mảnh đất này, những "tri kỷ của Đà Lạt" chỉ cần dạo bước dưới lẽ đường, tận hưởng bầu không khí trong lành, cảm nhận hơi lạnh dịu dàng rồi tìm đến một quán quen thưởng thức chén bánh căn, nồi lẩu bò hay đĩa bánh ướt... cũng đủ thỏa mãn tâm hồn của họ.

Không cầu kỳ, xa hoa, những món ngon Đà Lạt níu chân mọi du khách gần xa bằng chính sự mộc mạc, bình dân vốn có. Ẩm thực của "thành phố ngàn hoa" sẽ không làm thất vọng khách bởi sự phong phú, dễ tìm, từ những món nướng, lẩu nhậu lai rai vỉa hè, các món chè, thức uống dành cho tuổi teen la cà chém gió đến những món ăn vặt như bánh tráng nướng mỡ hành, bánh ướt lòng gà, bánh mì xíu mại, bánh căn trứng cút, bánh xèo áp chảo, bún bò Huế, mì Quảng, nem nướng, ốc bươu nhồi thịt...

Dưới đây là 6 đặc sản Đà Lạt đã trở thành "nỗi nhớ" của nhiều du khách sau những chuyến đi đến phố núi này.





Bánh căn

Độ nổi tiếng và phổ biến của đặc sản này ở thành phố ngàn hoa là điều không phải bàn cãi! Chỉ cần bước chân xuống phố, thực khách đã có thể dễ dàng tìm gặp một quán bánh căn thơm ngon. Món bánh này có nhân là một quả trứng cút đập vỡ, cho trực tiếp lên trên mặt bánh hoặc đánh tan, cũng có nơi dùng trứng gà, trứng vịt. Phần bột bánh được cho thêm ít muối để gia giảm hương vị nên vị bánh sẽ khá nhạt. Khi nướng, phần bột sẽ được đổ vào khuôn đất, sức nóng tỏa đều làm bánh chín đều, xốp mềm và thơm dậy.

Sau khi chín, bánh được ốp theo từng cặp, phải dùng ngay mới ngon. Ăn kèm đĩa bánh căn là chén xiu mại thanh ngọt, đậm đà nấu từ thịt heo xay vo viên tròn, thêm da heo cắt miếng nấu chín mềm. Nồi nước luôn được để trên bếp lửa liu riu để giữ độ nóng, sẵn sàng phục vụ thực khách.

Khi ăn, người bán múc viên xiu mại, da heo vào chén, cho nhiều hành lá xắt nhuyễn rồi chan ngập nước dùng. Du khách cũng có thể gọi thêm chả cây cắt khúc, trứng cút luộc chín để tăng phần hấp dẫn.

Gắp một miếng bánh căn thơm mềm còn nóng hổi, hòa vào chén nước xiu mại đậm đà nghi ngút khói khiến người ta cảm giác cái se lạnh đặc trưng của chốn cao nguyên như được xua đi trong tích tắc.





Bánh mì xiu mai

Ở nơi có không khí mát lạnh quanh năm, người dân và cả du khách Đà Lạt rất ưa chuộng những món ấm nóng, bánh mì xiu mai cũng không ngoại lệ.

Món đặc sản này ghi điểm ở phần xiu mai beo béo, độ dai vừa đủ, nước dùng cũng đặc biệt được chế biến từ xương heo ninh nhừ nên mang lại hương vị ngọt thanh tự nhiên. Ngoài ra, chút hành lá cắt nhuyễn càng khiến món ăn trở nên hấp dẫn thêm một bậc.

Khi ăn, thực khách xé từng miếng bánh mì chấm vào chén nước xiu mai cho thấm đẫm nước dùng, cho thêm một chút sa tế để tạo vị the the. Ăn kèm với một chút ngò hay tép mỡ phi giòn thì quả là ngon khó cưỡng.

Trong vô vàn nơi bán bánh mì xiu mai ở Đà Lạt, quán ở góc đường Hoàng Diệu là nổi tiếng nhất. Xiu mai nơi đây được đánh giá là đúng vị, đậm và có hương vị đặc trưng, không lẫn vào đâu được.





Nem nướng

Sau khi thưởng thức những món ăn sáng nóng hổi, du khách hãy thử "đổi gió" với món nem nướng thơm lừng.

Mâm nem nướng dễ dàng gây ấn tượng ngay từ cái nhìn đầu tiên với đầy ắp nguyên liệu hấp dẫn được sắp xếp một cách gọn gàng trên mặt. Những cây nem được quyết từ thịt heo xay nhuyễn, tẩm ướp gia vị đậm đà sau đó được nướng đến chín vừa, có màu hồng nổi bật.

Điểm đặc sắc nhất của món ngon này là loại nước chấm được chế biến theo một phong cách rất riêng. Mỗi quán sẽ có công thức bí truyền riêng, tạo nên sự thú vị cho món ăn. Chén nước chấm có màu nâu sáng, dậy mùi thơm đậm phụng, vị dịu nhẹ rất lạ miệng.

Đi kèm với nem nướng lúc nào cũng phải có bánh tráng phơi sương, rau xà lách carol, hẹ, rau thơm, ớt, tỏi, dưa leo, cà rốt, củ cải chua, hành tím chua, ớt, sa tế.

Nem nướng Đà Lạt là một trong những món ăn chơi cũng được mà ăn chính cũng rất hợp. Sau những lúc rong ruổi phố núi mệt rã rời nhưng vẫn chưa biết ăn gì, hãy ghé thưởng thức một mâm nem nướng để thêm hứng khởi cho những chuyến tham quan mới.





Lẩu bò

Lẩu bò tuy không phải là món mới mẻ nhưng ở Đà Lạt, món ăn này lại trở thành đặc sản thu hút nhiều du khách. Đây là món ngon được giới trẻ đặc biệt ưa chuộng, vội tìm ăn ngay khi vừa đặt chân đến Đà Lạt.

Nước lẩu có vị ngọt tự nhiên từ thịt bò, thêm chút cay cay để làm ấm bụng. Thịt bò - tinh túy của món ăn được thái thành từng lát dày, vừa miệng. Khi vừa chín tới, thịt bò sẽ đạt đến độ dai, độ ngọt tuyệt hảo và khó cưỡng. Cùng với đó, phần tầu hủ trắng, mịn được bỏ vào góp phần cân bằng vị bò đậm đà, tạo thêm sự thanh dịu cho tổng thể.

Chỉ cần thưởng thức một lần, thực khách sẽ khó mà quên được hương vị ngọt ngào của từng miếng bò tươi ngon hay mùi thơm hấp dẫn của nước lẩu đậm đà. Bên cạnh đó, món ăn sẽ thêm tròn vị khi ăn kèm với rau muống, cải xanh và mì tôm.

Vào những buổi tối khí lạnh đang dày đặc, còn gì thú vị hơn khi cùng bạn bè, người thân... quây quần bên nồi lẩu nghi ngút khói, nhấp nhấp với chút men và cùng nhau tỉ tê đủ thứ chuyện trên đời.





Ốc bươu nhồi thịt

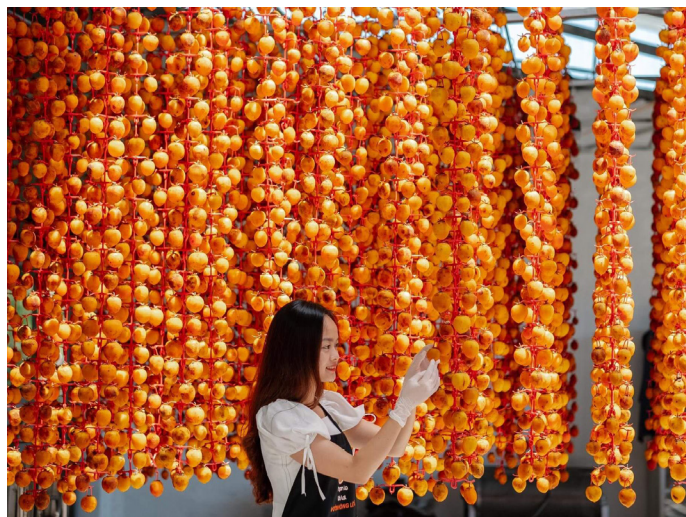
Với tên gọi và cách chế biến độc đáo, ốc bươu nhồi thịt từ lâu đã trở thành đặc sản về đêm níu chân mọi du khách.

Món ngon này đặc trưng bởi hình ảnh một chiếc thố to chất đầy ốc, đặt trên chiếc bếp củi luôn đỏ lửa để giữ độ nóng. Nhờ vậy, thực khách có thể chậm rãi thưởng thức mà không lo ốc bị nguội, không sợ tanh hay sợ mất đi mùi vị thơm ngon của món ăn.

Những con ốc được chọn phải to vừa phải, cồng đều nhau càng đẹp mắt. Phần thịt ốc sau khi được tách và làm sạch sẽ được nhồi cùng với thịt heo băm, tẩm ướp nhiều gia vị để tạo nên hương vị thơm ngon, bắt miệng, vừa ăn, rồi nhồi lại phần vỏ ốc và cho vào hấp. Người nấu sẽ để thêm cọng sả vào dưới phần thịt để dễ lấy và tăng thêm hương thơm. Độ giòn, sực sực của ốc quyện cùng độ béo của thịt heo tạo nên một sự kết hợp bất vị, càng thử càng ghiền.

Món ăn sẽ thêm thú vị khi dùng kèm nước mắm gừng và một số loại rau thơm, chuối chát... tươi mát. Ốc bươu nhồi thịt sẽ là bữa ăn nhẹ phù hợp khép lại một ngày dài tham quan thành phố mộng mơ.





Hồng treo gió

Đà Lạt mộng mơ không thiếu những món mứt, hoa quả... để du khách mua về làm quà, nhưng nếu muốn chọn một đặc sản độc đáo thì không thể bỏ qua hồng treo gió.

Đây là thức quả mang hương vị đặc trưng của xứ lạnh, được chế biến kỳ công, trải qua nhiều công đoạn tỉ mỉ. Những trái hồng tươi được gọt sạch vỏ, dùng dây buộc vào cuộn và treo lên phơi khô ở nơi không có ánh nắng trực tiếp, thoáng gió. Sau 5 - 10 ngày, những trái hồng sẽ chuyển dần sang màu cam đậm và ngả sắc nâu. Lúc này, người trồng phải "massage" cho những trái hồng bằng cách bóp nhẹ. Việc này sẽ giúp món hồng treo gió có độ dẻo và mềm hơn.

Những miếng hồng treo dẻo dai bên ngoài, mềm mịn bên trong không chỉ ngon ngọt mà còn giàu dưỡng chất, rất tốt cho mắt và chống lão hóa, có tác dụng phòng ngừa và chữa trị bệnh thiếu máu...

Hồng treo gió sẽ là phần quà tuyệt để du khách mang về biếu cho gia đình, bạn bè sau chuyến thăm phố núi Đà Lạt.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY

Lạ miệng

Thanh Nghĩa

MÓN BÁNH ƯỚT

Trứ danh của *thành phố ngàn hoa*

Luôn nằm trong danh sách những món phải thử tại Đà Lạt, bánh ỨT lòng gà đã góp phần làm cho nền ẩm thực nơi đây thêm vươn xa. Một món ăn nguội giữa tiết trời se lạnh hứa hẹn mang đến dư vị khác lạ cho chuyến đi của du khách.

Ai đến Đà Lạt chắc cũng sẽ tìm đến những món ăn nóng hổi, vừa thổi vừa ăn để mong phần nào xua đi cái lạnh đặc trưng nơi phố núi. Song, nơi đây vẫn còn nhiều đặc sản tuy không tỏa khói nghi ngút nhưng vẫn hút hồn thực khách, nổi tiếng nhất phải kể đến bánh ỨT lòng gà.

Món ăn này không khác gì một nốt nhạc đầy ngẫu hứng giữa bản hòa tấu của ẩm thực Đà Lạt với vô vàn đặc sản ấm nóng như bánh tráng nướng, bánh căn, lẩu bò, lẩu gà, sữa đậu nành, bánh mì xíu mại...



Món bánh Ứt đặc biệt này không ăn với chả, nem hay bánh tôm như chúng ta vẫn thường thấy ở nhiều nơi khác. Thay vào đó, người dân phố hoa ăn kèm bánh Ứt với thịt gà, lòng gà và trứng non. Sự kết hợp giữa miếng bánh dẻo mềm với thịt gà thơm ngọt, lòng gà dai ngon, trứng non giòn béo khiến thực khách càng ăn càng “đắm đuối” khôn nguôi.

Đối với người Đà Lạt, món đặc sản thể hiện đủ đầy sự khéo léo và bản chất phóng khoáng, dân dã. Sự tỉ mỉ, dụng tâm được thể hiện từ khâu chọn gạo. Gạo làm bánh là gạo tẻ được trộn thêm một chút bột năng cùng khoai mì để tạo độ thơm, dẻo. Sau khi ngâm gạo, xay, trộn thêm các loại bột thì chế vào một tỉ lệ nước nhất định để tạo độ dai, khi tráng không bị vỡ. Công đoạn tráng bánh đòi hỏi đôi tay người làm phải linh hoạt đổ từng lớp, để bánh đều mặt và không bị chỗ dày chỗ mỏng.

Để món ăn thêm phần hoàn hảo thì lòng, thịt gà lẫn trứng non dùng kèm với bánh Ứt cũng phải được chuẩn bị kỹ lưỡng. Thông thường, người bán sẽ ưu tiên dùng gà thả vườn vì phần thịt chắc và không nhão hay quá dai.



Để tránh mùi tanh thì sau khi sơ chế, lòng gà sẽ được ướp sơ qua một chút gia vị cùng hành tỏi cho thơm, khi khách gọi mới mang ra xào chín để dậy mùi thơm.

Mỗi tô bánh Ứt lòng gà được bài trí vô cùng hoành tráng, gồm phần bánh Ứt mềm mịn, kết hợp với gà ta xé phay vừa thơm thịt, vừa giòn dai, không thể thiếu lòng gà với mỡ, gan, tim cắt và bắt mắt nhất là vài ba quả trứng non vàng óng. Thực khách có thể tùy ý thêm hoặc bớt các thành phần để hợp với khẩu vị.

Để tăng thêm hương vị, tô bánh Ứt lòng gà sẽ được phục vụ kèm một chén nước mắm pha vừa ăn, có độ cay ngọt thanh nhưng đậm vị. Kết hợp với đó còn là một số loại rau gia vị như lá húng quế, hành tây hay vài nơi còn cho thêm hành khô phi giòn rụm. Và khi thưởng thức bánh Ứt lòng gà, thực khách đừng quên cho thêm vài lát ớt tươi, hay chút ớt chưng để tạo vị cay tê hấp dẫn.

Điểm đặc biệt khi ăn đặc sản này ở Đà Lạt là những miếng bánh Ứt được “ướp lạnh” tự nhiên, khi ăn mang đến cảm giác thích thú và vui miệng. Vị dẻo thơm, mát lạnh của bánh Ứt, vị ngọt từ miếng thịt, béo bùi lòng gà, quyến trong vị nước chấm đậm đà vừa miệng, thêm chút cay của ớt sẽ quyến rũ mọi tâm hồn ăn uống. Cách trộn phần ăn kèm tương đối giống ăn gỏi gà nhưng nước sốt có phần nhẹ thanh hơn, không quá gắt hay quá ngọt.





Trước đây, món bánh ướt lòng gà chỉ được phục vụ vào buổi sáng hoặc ăn lót nhẹ buổi chiều. Nhưng do sức hút ngày một tăng nên giờ đây, món bánh được bán từ sáng sớm đến đêm muộn. Cho nên, du khách có thể dễ dàng tìm đến và thưởng thức món ăn này bất kỳ thời điểm nào trong ngày.

Với mức giá bình dân từ 25.000 - 35.000 đồng/suất, bánh ướt lòng gà thích hợp cho những bữa ăn gọn nhẹ, nhanh chóng mà không kém phần chất lượng. Món ăn còn có đầy đủ chất dinh dưỡng, không bị béo, rất đậm đà và có nhiều món ăn kèm, sẵn sàng chiêu lòng mọi lứa tuổi, mọi khẩu vị, mọi vùng miền.

Sau nhiều ngày khám phá thành phố ngàn hoa, thử qua nhiều món ấm nóng, du khách hãy thử đổi vị bằng một tô bánh ướt lòng gà đậm đà, lạ miệng. Vị dẻo thơm của miếng bánh với những nguyên liệu đậm đà tin chắc sẽ làm bạn bị thuyết phục ngay lần đầu thưởng thức. Đơn giản nhưng không đơn điệu, bánh ướt lòng gà sẽ là đặc sản độc đáo, giúp bạn thêm yêu phố núi lộng lẫy sắc hoa giữa Tây Nguyên đại ngàn.



NEW**DESTINATION**

ĐIỂM ĐẾN MỚI HẤP DẪN Ở CÁC QUỐC GIA - VÙNG MIỀN

Hòa mình vào thiên nhiên tuyệt đẹp với
những điểm đến nổi tiếng

ĐÀ LẠT

Quyên Trân

Không phải ngẫu nhiên mà người ta ưu ái gọi Đà Lạt với danh xưng “thành phố ngàn hoa”. Là vùng đất có thổ nhưỡng tốt, khí hậu quanh năm mát mẻ, ôn hòa, Đà Lạt trở thành môi trường sống lý tưởng của nhiều loài thực vật, đặc biệt là các loài hoa. Mỗi tháng trong năm là một mùa hoa Đà Lạt rộ nở, mang đến cho miền đất lành này vẻ đẹp khó trộn lẫn với bất cứ đâu. Đến với Đà Lạt, đắm chìm vào sắc hương rực rỡ của các loài hoa thôi chưa đủ, du khách hãy làm chuyến vui chơi, nghỉ dưỡng của mình thêm phần trọn vẹn qua việc tìm về các điểm đến yên bình, thuần túy thiên nhiên.

Đà Lạt - phố hoa lộng lẫy sắc màu suốt bốn mùa trong năm

Đà Lạt là thành phố du lịch nổi tiếng của tỉnh Lâm Đồng. Nếu muốn trải nghiệm thời tiết 4 mùa chỉ trong 1 ngày, chắc không điểm đến nào lý tưởng hơn Đà Lạt. Do nằm ở độ cao 1.500 m so với mực nước biển, khí hậu Đà Lạt ôn hòa mát mẻ quanh năm. Thời tiết nơi đây thường có 4 mùa trong ngày: Sáng sớm là thời tiết của mùa xuân, buổi trưa là mùa hạ, chiều là mùa thu, và đêm là mùa đông. Nhiệt độ trung bình cả năm là 17-19 độ C nên du khách có thể tới Đà Lạt du lịch vào bất kỳ thời điểm nào.





Trong một năm, Đà Lạt có tới 15 mùa hoa nổi bật, chứng minh danh hiệu “thành phố ngàn hoa” là hoàn toàn không quá sức. Hoa ở Đà Lạt len lỏi trong từng góc vườn người dân đến vườn hoa rộng lớn của toàn thành phố, hoa khoe sắc từng cụm nhỏ ven bờ hồ Xuân Hương đến ngát hương nơi cánh đồng hoang dại rực rỡ chốn ngoại ô. Có thể nói, những mùa hoa quanh năm rực sắc chính là một sản phẩm du lịch đầy hấp dẫn, góp phần rất lớn trong việc thu hút hàng triệu lượt khách đến Đà Lạt mỗi năm.



Tầm tháng 1 đến tháng 2 dương lịch, Đà Lạt ngập trong sắc hồng tươi tắn của mùa hoa mai anh đào. Khoảng tháng 2 đến tháng 3 là mùa hoa phượng tím. Tháng 4 về là tháng của sắc tím oải hương và sắc vàng nổi bật của hoa mimosa. Trong khi đó, tầm tháng 5 đến tháng 7 là mùa của hoa cỏ lau trắng muốt. Những tháng cuối năm được xem là thời điểm đẹp nhất trong năm của Đà Lạt, bởi từng loài hoa thi nhau tỏa sắc khoe hương. Đó là màu vàng rợp nắng của hoa dã quỳ, màu hồng mộng mơ của những đồi hoa cỏ hồng... Không những vậy, những màu hoa đặc trưng của đất trời Tây Bắc như tam giác mạch, hoa cải trắng, hoa ban... cũng kịp góp sắc, thêm hương vào vẻ đẹp của Đà Lạt mùa đông. Ngoài ra, những loài hoa nở rộ quanh như cẩm tú cầu, hoa hướng dương cũng góp phần làm cho vẻ đẹp của thành phố mờ sương thêm lộng lẫy.

Như vậy, Đà Lạt những ngày cuối năm này sẽ có muôn vàn sắc hoa đang đón chờ du khách. Với khí hậu trong lành, lẫn vào đó chút lạnh lạnh đặc trưng của thời tiết lập đông, những món ăn ấm nóng cùng con đường rực rỡ sắc hoa..., Đà Lạt trở nên thi vị và là sự chữa lành tuyệt vời cho hồn người lữ khách sau quãng thời gian dài “chôn chân” vì dịch bệnh.



Trải nghiệm những tọa độ “thật sự thiên nhiên” ở thành phố ngàn hoa

Đồi Cù

Đồi Cù là dải đất rộng hơn 60ha, nằm liền kề với Hồ Xuân Hương, được tạo thành từ cụm 3 ngọn đồi nhỏ gồm đồi Gặp Gỡ, đồi Hẹn Ước và đồi Ái Ân. Bao quanh đồi Cù là nhiều khoảng rừng thông điểm xuyết nhẹ nhàng, cùng với đó là dòng Cẩm Lệ e ấp chảy giữa trung tâm, tạo nên khung cảnh thiên nhiên hữu tình như hoa, như mộng.

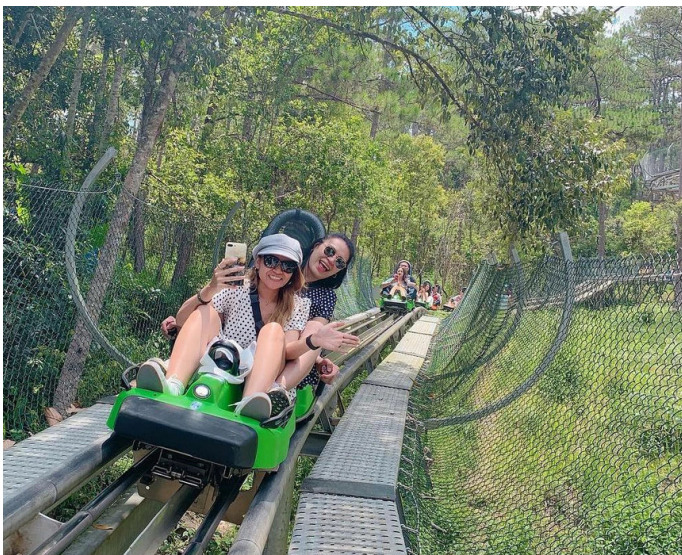
Vào thời vua Bảo Đại, đồi Cù được phát triển thành sân golf để giới quý tộc tiêu khiển. Sau ngày triều đại phong kiến Việt Nam kết thúc, sân golf đồi Cù đành phải “ngủ vùi”. Bãi đánh golf quy mô bỗng chốc trở thành một đồi Cù với công năng văn cảnh, thư giãn cuối tuần, thu hút nhiều du khách cùng người dân bản địa. Qua giai đoạn đổi mới đất nước (từ năm 1994 đến nay), cụm đồi thơ mộng được tái bảo trì thành sân golf với các trang bị - đầu tư chẵn chu hơn.

Trải qua nhiều thăng trầm lịch sử, đồi Cù vẫn duy trì gần như nguyên vẹn vẻ mỹ miều, lôi cuốn của cảnh quang. Suốt trăm năm qua, sức hút của đồi Cù tuy thẳm lặng nhưng gây vương vấn lòng không biết bao lũ khách. Dần dà, đồi Cù và hồ Xuân Hương trở thành bộ đôi điểm đến đặc trưng mà du khách phải ghé thăm khi có dịp đến thành phố mộng mơ.



Địa chỉ: Phường 1, TP Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng



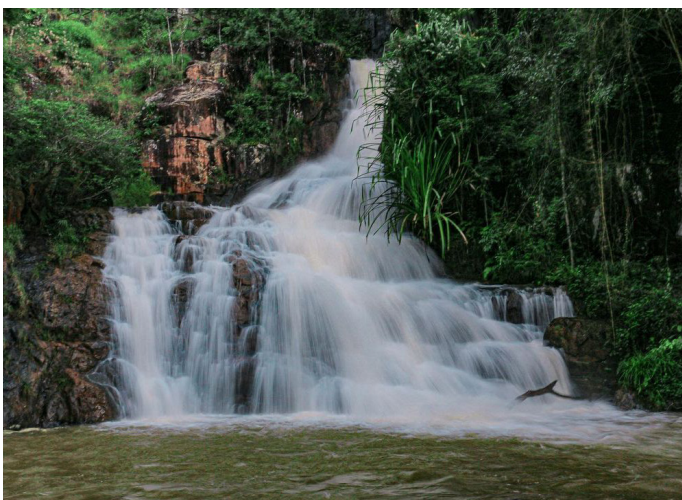


Thác Datanla

Thác Datanla chỉ cách trung tâm thành phố Đà Lạt khoảng 5km, nằm giữa cung đường khúc khuỷu đèo Prenn. Thác nằm trong khu du lịch Datanla và được bao bọc bởi những cánh rừng nguyên sinh rậm rạp. Năm 1998, thác Datanla được xếp hạng di tích thắng cảnh quốc gia.

Từ độ cao 20m, dòng nước của thác đổ mạnh qua những tảng đá nhiều tầng, chồng chất lên nhau mang đến vẻ đẹp hoang sơ, hùng vĩ. Đến với thác Datanla, du khách có thể trải nghiệm hệ thống xe trượt máng ngoài trời theo công nghệ châu Âu hiện đại. Xe do chính bạn điều khiển với sự hỗ trợ của hệ thống thắng cảm biến tự động, cho phép lướt băng băng trên quãng đường dài 2,4 km, cả khứ hồi. Đây đồng thời là máng trượt dài nhất Đông Nam Á.

Ngoài ra, khách tham quan cũng có thể thử sức với Canyoning - một hoạt động mạo hiểm ngoài trời, kết hợp các kỹ năng: đi bộ đường dài, vượt địa hình và đu dây leo núi... Trong suốt chuyến hành trình, bạn sẽ được thử sức đi bộ đường dài xuyên qua những con suối, leo vách núi đá khô, vượt qua những con thác lớn cao với dòng nước chảy siết, thả mình tự do giữa dòng thác nước trời. Mỗi hoạt động sẽ mang đến những cung bậc cảm xúc khác nhau, giúp du khách biết thêm về một Đà Lạt dữ dội, hùng vĩ bên cạnh vẻ thơ mộng, trữ tình như trước nay từng vốn dĩ.



Địa chỉ: Quốc lộ 20 đèo Prenn, phường 3, TP Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng





Đồi Robin

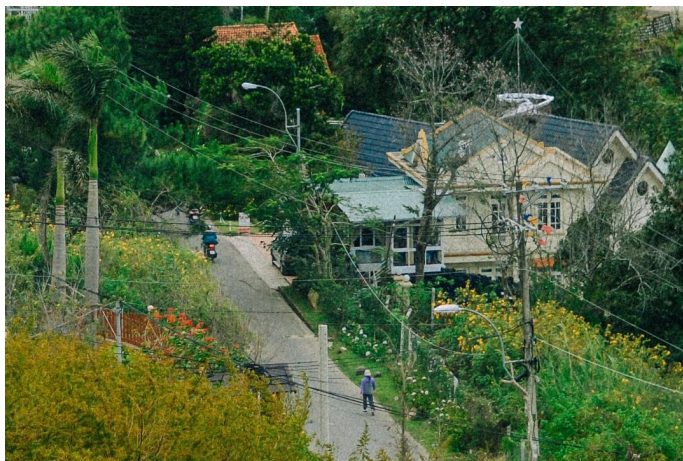
Đồi Robin là điểm khởi đầu của tuyến cáp treo dài 2267m nối thành phố Đà Lạt với Thiền Viện Trúc Lâm. Đây là toạ độ giúp du khách quan sát được toàn cảnh thành phố từ độ cao 1.500m.

Với vận tốc di chuyển khoảng 5m/s, ngồi trên cáp treo, du khách có thể dễ dàng thu hết vào tầm mắt toàn bộ vẻ thơ mộng của hồ Tuyền Lâm, một góc của thành phố Đà Lạt với những cánh rừng thông bạt ngàn và ngọn núi Voi hùng vĩ ở phía Nam thành phố.

Được sương mù bao phủ quanh năm, đồi Robin trở thành điểm săn mây nổi tiếng tại Đà Lạt, đồng thời cũng là một trong những địa điểm săn bình minh và hoàng hôn được yêu thích bậc nhất tại nơi này.



Địa chỉ: Số 1 Đống Đa, phường 3, TP Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng





Trại Mát

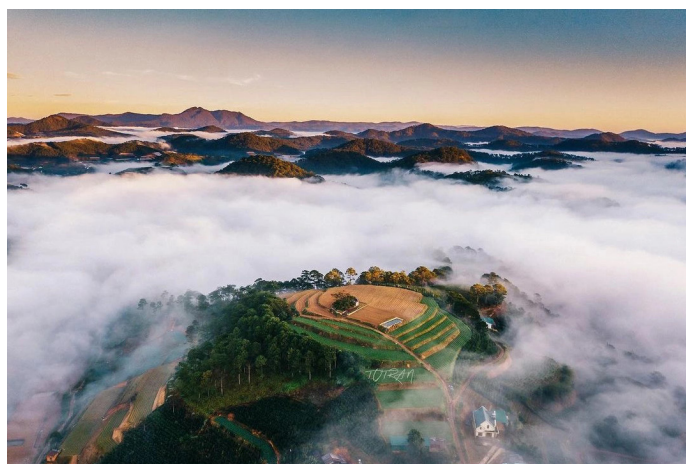
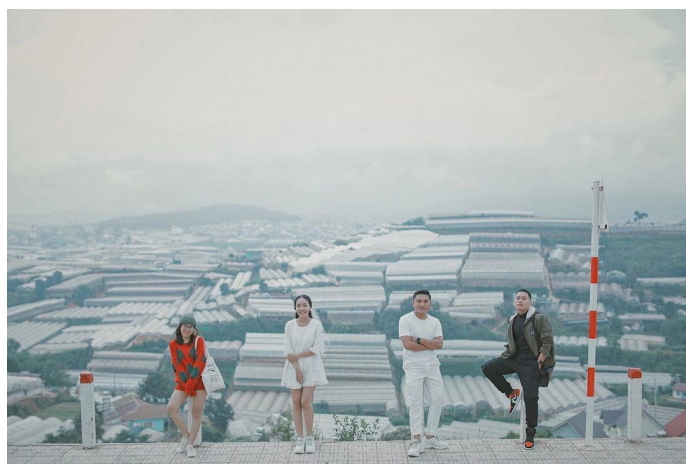
Trại Mát được ví như “viên ngọc bích” ẩn hiện giữa núi rừng cao nguyên, với cảnh sắc thơ mộng, khí hậu ôn hòa, thiên nhiên trong lành cùng nhiều điểm tham quan hấp dẫn. Đây là nơi hiếm hoi còn lưu giữ vẻ đẹp của một Đà Lạt trong quá khứ với ga cổ, chợ xưa, những nếp nhà cổ kính trải dài trên phố...

Chỉ khi đến Trại Mát, du khách mới được dịp chiêm ngưỡng trọn vẹn những “đặc sản” của thành phố sương mờ. Đó chính là ngấm sương mây lãng đãng trong sớm mai, thắm thù những vườn hoa tuyệt đẹp hay ngấm thung lũng đèn lung linh ánh sáng về đêm.

Đặc biệt, Trại Mát còn khiến du khách như muốn ở mãi chẳng rời với hàng loạt điểm check in nức tiếng như ga Trại Mát, chợ Trại Mát, cánh đồng cẩm tú cầu, đồi chè Cầu Đất hay hàng loạt quán cà phê độc đáo như Túm Mơ To, Làng Vũ Thị, Cafe Panorama, Black Rock Garden...



Địa chỉ: Quốc lộ 20 đường Tự Phước, phường 11, TP Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng



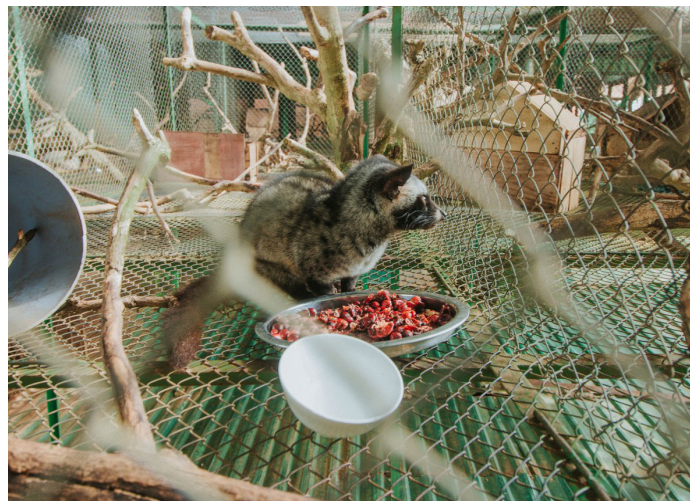
Trang trại cà phê Mê Linh

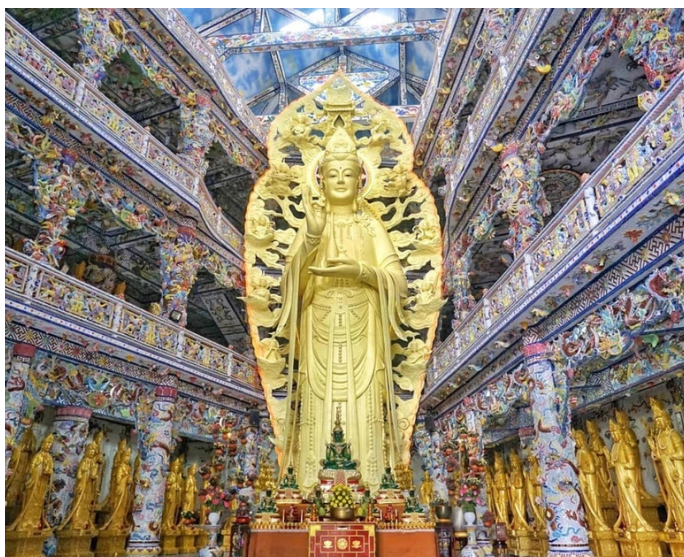
Tọa lạc ở vùng ngoại ô và được bao bọc bởi vườn cà phê rộng 9ha quanh năm xanh tốt, trang trại cà phê Mê Linh là chốn đáp lý tưởng cho những tâm hồn yêu thiên nhiên, muốn tìm đến một nơi được thả hồn tuyệt đối vào cảnh quan sơn thủy hữu tình.

Thiết kế theo không gian mở với từng khu vực được bày trí, chăm chút kỹ càng, trang trại cà phê Mê Linh trở thành điểm check in cực được lòng du khách và được ưu ái gọi với danh xưng “quán cà phê không góc chết”.

Đặc biệt, đến với Mê Linh Coffee, du khách không chỉ được tham quan trực tiếp khu nuôi chồn với những cá thể chồn hương khỏe mạnh được ăn quả cà phê chín mọng, tươi rói để tạo ra những hạt cà phê chồn chất lượng nhất, mà còn được trải nghiệm quy trình cho ra tách cà phê chồn trứ danh phố núi, từ khâu thu gom, rửa sạch, phơi khô đến pha chế, cân chỉnh sao cho có được món uống thành phẩm.

Địa chỉ: Tổ 20 thôn số 4, xã Tà Nung, TP Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng





Chùa Linh Phước

Chùa Linh Phước còn được biết đến với cái tên thân thuộc hơn là chùa Ve Chai, bởi chùa là một công trình độc đáo được khảm nên từ nhiều mảnh chai, sành, sứ đầy màu sắc. Chùa nằm cách trung tâm thành phố Đà Lạt khoảng 8km, được khởi công xây dựng vào năm 1949.

Đây là ngôi chùa bề thế và cũng là một toạ độ tâm linh nổi tiếng ở thành phố ngàn hoa. Với 16 kỷ lục, Linh Phước là ngôi chùa hiện sở hữu nhiều kỷ lục nhất Việt Nam. Trong đó phải kể đến một số tiêu biểu như tượng rồng làm bằng vỏ chai bia lớn nhất Việt Nam, tháp chuông cao nhất Việt Nam với độ cao 37m, gồm 7 tầng hay hai bức tượng Bồ Đề Đạt Ma và Khổng Tử bằng gỗ sồi lớn nhất Việt Nam,...



Đặc biệt, nói đến chùa Linh Phước là phải nhắc đến tượng Bồ tát Quán Thế Âm cao 17m, được kết từ 650.000 bông hoa bất tử. Công trình được xác lập kỷ lục thế giới vào năm 2017. Trước đó, bức tượng này cũng đã đạt kỷ lục Việt Nam và châu Á.

Địa chỉ: Số 120 đường Tự Phước, Trại Mát, phường 11, TP Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng



TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.
www.tsttourist.com

10 Tú Xương, P. Võ Thị Sáu, Q.3, Tp.HCM
(028) 39.328.328