



24H KHÁM PHÁ? *Thiên Đường Âm Thực*

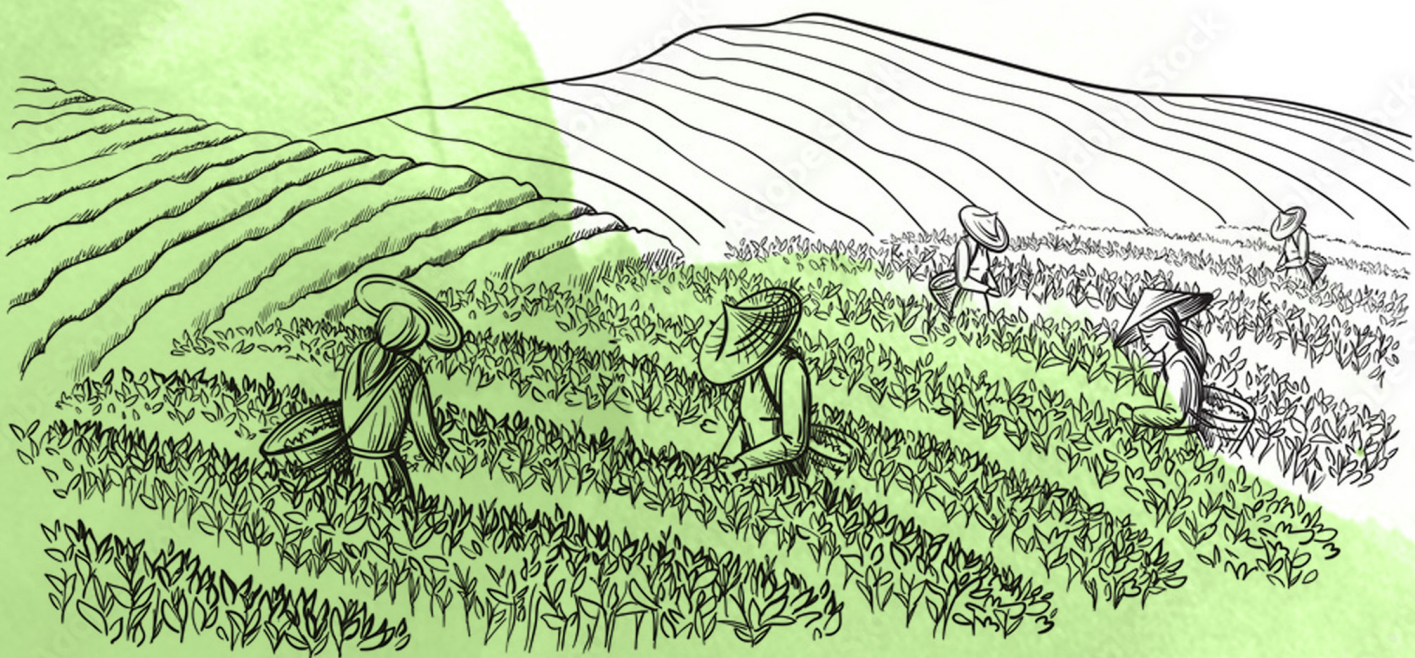
TẠI VÙNG ĐẤT MỘNG MƠ **BẢO LỘC**

TRANG 20

NHỮNG ĐIỂM ĐẾN THƯƠNG HIỆU CỦA

"NÀNG THỜ" *Bảo Lộc*

TRANG 29



Lời Ngỏ

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

Những ngày cuối năm 2021 đang dần khép lại, sắp kết lại một năm đầy biến động của nền du lịch nói riêng và nền kinh tế cả nước nói chung. Tuy chịu ảnh hưởng nặng nề của đại dịch Covid-19, song trong năm 2021, cảnh sắc, món ăn, các địa danh,... của du lịch Việt rất nhiều lần được vinh danh trên các bảng xếp hạng uy tín thế giới, mở ra nhiều triển vọng phục hồi ngay khi du lịch Việt Nam chính thức mở cửa đón khách quốc tế.

Trong bối cảnh các chuyến bay thương mại quốc tế chính thức khởi động từ ngày 1/1/2022 cũng như Bộ Văn hoá, Thể thao và Du lịch đề xuất mở rộng đón khách quốc tế bằng tàu biển, đường bộ trong thời gian tới, chúng ta đều có quyền hy vọng về một tương lai rực rỡ hơn cho tình hình du lịch trong nước vào năm 2022. Chiến dịch tiêm chủng tại nhiều tỉnh thành đã hoàn thành. Bên cạnh một số tỉnh, thành đã hoàn thành việc thí điểm đón khách quốc tế như Hội An, Quảng Ninh, Phú Quốc..., nhiều tỉnh, thành khác như Sơn La, Quảng Bình, Vũng Tàu,... cũng bắt đầu mở cửa đón du khách nội địa để kịp chào đón đợt du lịch cao điểm đầu năm. Nhìn chung, tình hình du lịch trong nước giai đoạn này mặc dù chưa thật sự sôi nổi nhưng cũng đã có nhiều dấu hiệu khởi sắc hơn so với nhiều tháng trước.

Tỉnh Lâm Đồng có hai thành phố là Đà Lạt và Bảo Lộc, nhưng so với “người anh em” Đà Lạt, Bảo Lộc là điểm đến có phần trầm lắng, ít sôi nổi hơn. Có lẽ vì vậy mà nơi đây còn phong kín nguyên vẹn sự tĩnh lặng, yên bình của nhịp sống cao nguyên. Đến với Bảo Lộc, du khách cũng dư sức có cho mình nhiều trải nghiệm độc đáo từ cảnh quan đến ẩm thực. Hơn hết, từ cảnh vật đến con người, thành phố cao nguyên này đều khiến lòng người thổn thức bởi vẻ đẹp bình dị, chân phương.

Trong **BẢN TIN DU LỊCH** số phát hành thứ 33, ngày 23/12/2021 tuần này, TSTourist sẽ mang du khách đến trải nghiệm vùng đất lành Bảo Lộc để tìm cho mình chút bình dị, an yên. Xin giới thiệu đến quý khách, quý độc giả E-Magazine TSTourist với chủ đề: **“THĂM BẢO LỘC ĐẤT MƠ - ÔM CẢ TRỜI THƯƠNG NHỚ”**.

BAN BIÊN TẬP

CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



24h khám phá THIÊN ĐƯỜNG ẨM THỰC tại vùng đất mộng mơ Đảo Lặc

Thanh Nghĩa

Dành một ngày trải nghiệm tại Đảo Lặc, du khách không chỉ được mãn nhãn với cảnh sắc thiên nhiên tuyệt trần, mà còn say đắm không thôi trước những món ngon đậm phong vị của chốn cao nguyên thơ mộng.

Ngoài Đà Lạt mộng mơ, Lâm Đồng còn sở hữu một thành phố du lịch hấp dẫn không kém cạnh là Đảo Lặc. Nơi đây được thiên nhiên ưu ái cho cảnh sắc đẹp tựa thiên đường, không khí mát mẻ 4 mùa, rất phù hợp để phát triển du lịch nghỉ dưỡng.

Tuy không nổi tiếng như thành phố ngàn hoa nhưng Đảo Lặc lại tạo dấu ấn đặc trưng bởi vẻ hoang sơ, yên bình và không kém phần thơ mộng, tựa như một "viên ngọc thô" đang giấu mình. Vì vậy trong những ngày lễ, dịp đông đúc, nhiều du khách sẽ lựa chọn đến với Đảo Lặc để tìm sự bình yên, thư thái cho tâm hồn.

Trong một ngày dài vui chơi, nghỉ ngơi tại Đảo Lặc, du khách sẽ nhận ra mảnh đất này không chỉ là thiên đường nghỉ dưỡng, mà còn chứa trong đó cả kho tàng ẩm thực. Những đặc sản nơi đây vô cùng phong phú, đa dạng, từ món ăn vặt, ăn nhẹ đến món ăn chính đều có sự chăm chút, mang đến hương vị hoàn hảo nhất. Một ngày được dịp lạc lối trong thiên đường ẩm thực của chốn cao nguyên lộng gió, chắc chắn rằng, cả khẩu vị khó tính nhất cũng vì vương vấn mà tìm mọi cách quay lại một lần nữa nơi này.



Sáng: lót lòng với mì Quảng

Sáng thức giấc giữa lòng Lâm Đồng, dậy thật sớm để đón nắng mai và thưởng thức một tô mì Quảng thơm ngon sẽ là cách bắt đầu một ngày mới đầy sáng khoái. Mì Quảng tuy là món ăn được du nhập vào nhưng lại mang nét chấm phá rất riêng của ẩm thực cao nguyên Bảo Lộc.

Muốn có một tô mì Quảng đúng điệu, trước hết phải chọn gà ta thả vườn vì thịt có độ dai, chắc và ngọt tự nhiên. Ngoài các loại rau thông dụng ăn kèm, món ăn này còn có thêm cây chuối non bào mỏng, giòn giòn tạo cảm giác thú vị khi ăn. Hơn 10 loại rau trong đĩa, nhìn thôi là đã thấy “kích thích” rồi, thêm nữa, đây đều là các loại rau nhà trồng nên luôn đảm bảo độ tươi ngon và an toàn tuyệt đối.

Chất riêng cho mì Quảng còn đến từ các loại gia vị: củ nén phi dầu đậu phộng, ớt sa tế, nước mắm ớt tỏi. Tất tần tật làm nên hương vị không lẫn vào đâu được nhưng lại hòa quyện và làm nổi bật thêm vị ngon của tô mì.

Bỏ thêm một chút bánh đa nướng giòn tan bỏ vào rồi trộn đều, du khách sẽ có ngay một bữa sản đủ đầy năng lượng cho một ngày dài.

Sự kết hợp hoàn hảo giữa sợi mì vàng óng với thịt gà thơm mềm, đậu phộng béo bùi và rau thơm quyện trong nước sốt sánh quyện, đậm đà... sẵn sàng chinh phục khẩu vị của bất kỳ thực khách khó tính nào.

Địa chỉ tham khảo: Quán Hai Thời, Hai Bà Trưng, P.1, TP Bảo Lộc, Lâm Đồng
Giá: 30.000 đồng/tô



Trưa: no căng với cơm niêu

Vào buổi trưa, khi thời tiết có phần dịu mát hơn, cơm niêu sẽ là lựa chọn hoàn hảo để bạn lấp đầy chiếc bụng đói của mình.

Món ăn này được nhiều du khách gợi ý không chỉ bởi sự nổi tiếng, mà còn nhờ vào sự đa dạng, phù hợp với mọi khẩu vị.

Nét đặc sắc ở món ăn này nằm ở chỗ cơm được nấu trong nồi đất trên lửa than hồng. Nhờ đó, hạt cơm vừa dẻo thơm, vừa có lớp cơm cháy giòn giòn phía dưới vô cùng hấp dẫn. Đi kèm với niêu cơm ấm nóng là các món ăn đậm đà hương vị, đa dạng như: cá kho tộ, heo quay bì giòn, bắp bò hấp gừng, bò xào bắp non, heo rừng hấp gừng...cùng vô vàn các món rau tươi ngon được trồng ngay tại xứ lạnh Bảo Lộc. Tất cả sẽ được bài trí trên mẹt tre để giữ nguyên cảm nhận đồng quê, gần gũi của món ăn này.

Thưởng thức một chén cơm dẻo thơm cùng với vị đậm đà của những món ăn dân dã, chan chứa hồn quê sẽ mang đến cho du khách cảm giác ấm cúng như bữa cơm gia đình thực thụ.

Món ăn sẽ để lại những dư vị vừa lạ vừa quen, giúp du khách không chỉ có một bữa trưa đủ đầy mà còn hiểu thêm về nét văn hóa đặc sắc của mảnh đất này.



Địa chỉ tham khảo: Cơm niêu Thuận Thành, 86 Lý Tự Trọng, P.2, TP Bảo Lộc, Lâm Đồng
Giá: 50.000 đồng - 110.000 đồng/phần



Xế: lạ miệng cùng bánh đúc chén

Giữa tiết trời se lạnh của lúc chiều tà, du khách hãy thử ghé qua hàng bánh đúc, thưởng thức một chén bánh đúc đủ đầy hương vị với hương thơm ngào ngạt.

Dù chỉ là món ăn vặt đậm chất thôn quê có từ lâu đời, nhưng bánh đúc chén đến nay vẫn chiếm trọn tình cảm của người dân Bảo Lộc lẫn du khách phương xa.

Với những thành phần dễ tìm, bình dân như bột gạo, thịt, nấm, đậu xanh cùng một số gia vị nêm nếm là chúng ta đã có ngay một chén bánh đúc thơm ngon. Sức hấp dẫn của món đặc sản này nằm ở độ dẻo, mịn của bột, hương thơm của thịt, nấm, cái bùi bùi của đậu xanh cùng bát nước chấm đậm đà. Chính hương vị mộc mạc, dân dã khó tìm là thứ quý báu, quan trọng nhất làm nên giá trị của món ngon này.

Thưởng thức chén bánh đúc đang còn nghi ngút khói, mùi hương thơm lừng cùng độ ấm nóng của chén bánh sẽ hiệu quả xua đi khí lạnh đặc trưng của chốn cao nguyên.

Địa chỉ tham khảo:

Quán bánh đúc Bà Già, chợ Bảo Lộc Cũ, Lê Hồng Phong, P.1, TP Bảo Lộc, Lâm Đồng

Giá: 10.000 đồng/chén



Tối: ấm áp bên lẩu bò nhúng giấm

Màn đêm buông xuống kéo theo không khí lạnh buốt tràn về sẽ là lúc thích hợp để sưởi ấm bên nồi lẩu bò nhúng giấm nóng hổi "vừa thổi vừa ăn".

Đối với những tín đồ món lẩu thì chắc sẽ nhận ra ngay khi nghe tên món ăn. Đây là một gợi ý thú vị cho những ai muốn tìm một món lẩu thanh tao, dịu nhẹ. Bởi vì nước lèo của đặc sản này được nấu không quá nhiều gia vị, có thêm giấm gạo để tạo nên một vị chua dịu dịu. Đã có nồi nước lẩu trong vắt, thơm lừng thì tiếp đến, người nấu phải chọn được thịt bò thật tươi ngon, sau đó thái mỏng rồi trụng sơ với nước sôi cho thịt được mềm, rồi ướp thịt với các gia vị gồm tiêu, hạt nêm, sả băm.

Gắp từng miếng bò đỏ au, thấm vị, nhúng vào nồi nước lèo sôi sùng sục để khi vừa chín tới là vớt ra thưởng thức ngay. Cách ăn độc đáo này làm cho thịt bò giữ được độ tươi vừa phải, mềm mịn mà không quá dai và luôn còn nóng hổi.

Để tăng thêm phần hấp dẫn thì không thể thiếu các loại dưa leo, dưa, khế, chuối xanh và chén mắm nêm thơm phức. Lẩu bò nhúng giấm là sự lựa chọn hoàn hảo để du khách vừa từ tốn nhâm nhi, vừa nhìn ngắm bầu trời đêm lung linh, lãng mạn.



Địa chỉ tham khảo:

Quán Thịnh, 23 Lê Thị Hồng Gấm, Phường 1, TP Bảo Lộc, Lâm Đồng

Giá: 100.000 đồng/phần 2 người ăn



Ăn vặt cùng vô vàn món ăn hấp dẫn

Kết thúc hành trình kéo dài 24 giờ khám phá ẩm thực Bảo Lộc, du khách sẽ được đắm chìm trong vô vàn những món ăn vặt địa phương.

Dù là những món ăn đường phố có thể dễ dàng bắt gặp ở bất cứ đâu, nhưng mỗi món đều mang một hương vị rất riêng, khó lòng cưỡng lại.

Đầu tiên phải kể đến bánh mì mật ong nướng muối ớt thơm lừng, được lòng rất nhiều du khách, đặc biệt là giới trẻ. Tiếp theo là bánh bèo mềm mịn với phần nhân đậm vị, dân dã. Du khách cũng có thể đổi vị với món nem nướng, tráng miệng với món chè củ năng ngọt thanh và vô vàn món ăn vặt đặc sắc khác.

Tin rằng nếu đã một lần thưởng thức qua, du khách sẽ không khỏi xiêu lòng và càng không rời rời chân khỏi thành phố đầy mộng mơ, yên bình này.

Một số địa chỉ tham khảo:

- Quán bánh bèo Bối Giã, hẻm 52 Bế Văn Đàn, P. B'lao, TP Bảo Lộc, Lâm Đồng

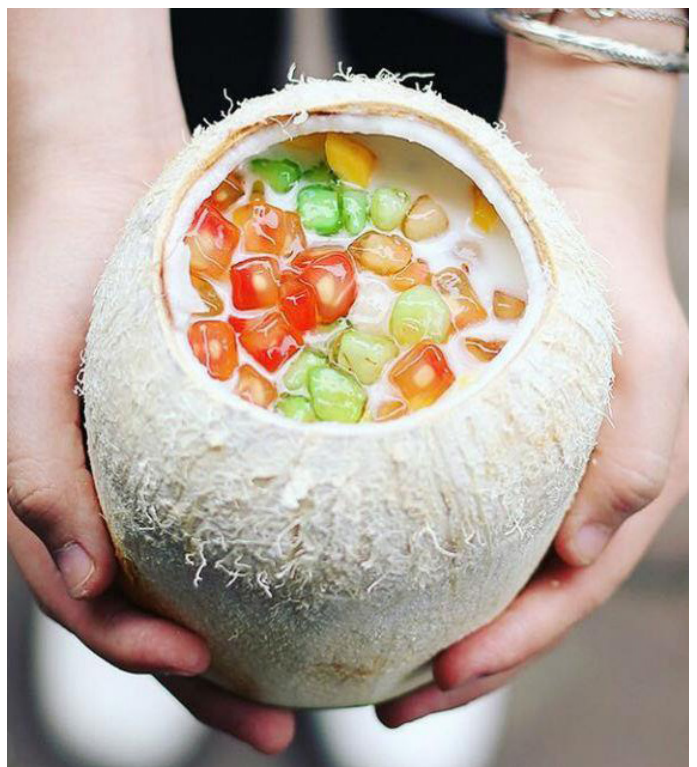
Giá: 15.000 đồng/dĩa

- Quán nem nướng Ninh Hòa, số 46 Nguyễn Công Trứ, Phường 1, TP Bảo Lộc

Giá: 35.000 đồng/phần

- Quán chè Thảo Uyên, 729 Trần Phú, TP Bảo Lộc, Lâm Đồng

Giá: 7.000 - 15.000 đồng/phần



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY

Tìm hiểu **MÓN ĂN VẶT** **CÓ TÊN GỌI VUI TAI** *ở cao nguyên Bảo Lộc*

Quyên Trân

Kho tàng món ăn vặt tại cao nguyên Bảo Lộc luôn khiến du khách vô cùng hào hứng mỗi khi khám phá. Trong đó, xấp xấp là món ăn độc đáo hơn cả, khơi gợi sự tò mò ngay từ tên gọi và gây ấn tượng bởi hương vị đặc trưng, gợi nhớ về cuộc sống bình dị của mảnh đất này.

Thật không ngoa khi nói Bảo Lộc là thiên đường ăn vặt với vô vàn những món ăn đã trở thành đặc sản như bánh mì mật ong nướng muối ớt, bánh bèo, chè củ năng, nem nướng,... Thế nhưng, xấp xấp lại là món ăn biểu tượng cho cái chất bình dị, cởi mở của người dân xứ cao nguyên này.

Nghe có vẻ lạ lẫm nhưng xấp xấp chính là món gỏi bò khô hoặc nộm bò khô thường được bày bán ở nhiều nơi. Cái tên nghe vui tai này bắt nguồn từ chính việc người bán hàng rong sắp xếp các nguyên liệu và gia vị lên đĩa để phục vụ cho khách.



Tuy nhiên, điều này không đồng nghĩa rằng xấp xấp sẽ mang hương vị giống từng ly với gỏi bò khô thông thường. Món đặc sản này vẫn sở hữu những điểm thú vị và đặc sắc riêng, trở thành thức quà vặt đại diện cho phong vị của thành phố mộng mơ Bảo Lộc.

Món xấp xấp được làm từ những quả đu đủ non bào thành sợi nhỏ và dài, vừa ăn. Lưu ý là sau khi bào xong, đu đủ phải được ngâm nước muối cho mềm, sau đó vớt ra để ráo nước rồi vào chảo chuẩn bị chế biến. Người bán sẽ sắp đu đủ vào đĩa trước, sau đó sẽ lần lượt bỏ các nguyên liệu khác lên. Phần thịt ăn kèm có thể là khô bò, gan bò nấu với ngũ vị hoặc gan heo rim ngũ vị đều rất hợp. Sau đó, người bán sẽ cho quế rắc nhỏ lên trên cùng, thêm một ít đậu phộng rang giã dập, rau thơm, ớt và cuối cùng là rưới nước sốt chua ngọt. Ở một số nơi, người ta còn cho thêm một ít mì giòn lên đĩa xấp xấp để thêm màu sắc và độ giòn cho món ăn.



Phần sốt cho món xấp xấp có thành phần từ nước me, mang vị chua dịu và ngọt thanh giúp hòa quyện các nguyên liệu và bật lên hương thơm quyến rũ. Khi ăn, thực khách chỉ cần trộn đều đĩa xấp xấp để các nguyên liệu thấm đẫm gia vị là có ngay một món ăn vặt đầy hấp dẫn.

Ngay từ đầu tiên, bạn sẽ cảm nhận được vị giòn ngọt của đu đủ, chút chua nhẹ của me trong nước dùng, độ béo bùi và dai của từng lớp thịt, đậm đà, cay nồng của ớt và mùi thơm của gia vị, rau, đậu phộng. Từng nguyên liệu tuy dân dã, dung dị nhưng khi kết hợp với nhau lại tạo ra một hương vị bùng nổ, khiến bất kỳ ai đã ăn qua đều khó mà quên được. Một đĩa xấp xấp nhỏ xinh phù hợp với 1-2 người ăn, có thể tùy chỉnh nguyên liệu theo ý thích.

Nhiều người cho rằng, món xấp xấp của Bảo Lộc có vị tương tự gỏi khô bò của miền Trung, miền Nam nhưng thật ra, mỗi món ăn đều có điểm riêng biệt đặc trưng. Ở đây, chính phần nước dùng của xấp xấp đã tạo nên nét độc đáo không lẫn đi đâu được. Trong khi miền Nam thích ăn hơi ngọt, miền Trung thì nước chấm hơi đậm đà và cay thì tại Bảo Lộc, nước chấm xấp xấp được dung hòa, cân bằng hơn. Độ chua ngọt hài hòa, không quá cay cũng không quá chua nên phù hợp với khẩu vị, sở thích của mọi du khách.





Đặc biệt hơn cả, món xấp xấp lại càng thêm đặc sắc, mỗi lạ khi thưởng thức tại Bảo Lộc. Giữa một không gian thanh bình, cảnh sắc tuyệt diệu, tiết trời se lạnh, du khách sẽ cảm nhận được rõ nét hơn sự dân dã, chất chứa chút phóng khoáng của món ăn vật nổi tiếng này. Từ đĩa xấp xấp đến cảnh vật, không khí xung quanh dường như hòa chung một nhịp, đem đến một trải nghiệm thú vị, lưu luyến khó phai.

Xấp xấp là thức quà vật phổ biến ở cao nguyên Bảo Lộc, dường như cung đường, góc phố nào cũng có vài hàng quán bán món ăn này. Du khách có thể dễ dàng tìm đến cùng với bạn bè, người thân vừa thưởng thức đĩa xấp xấp, vừa tán gẫu, chuyện trò.

Du khách có thể tìm những đĩa xấp xấp ngon đậm đà khi ghé quán ăn ở hẻm Lý Tự Trọng, đối diện quảng trường Bảo Lộc, trên đường Trần Phú... , giá của một phần xấp xấp chỉ từ 10.000 - 20.000 đồng.

Nếu có dịp ghé thăm Bảo Lộc, du khách đừng quên nếm thử món đặc sản xấp xấp để biết thêm một hương vị dân dã, khó tìm của cư dân phố núi.



NEW**DESTINATION**

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

Những điểm đến thương hiệu của

“NÀNG THƠ” BẢO LỘC

Quyền Trân

Cùng là hai thành phố trực thuộc tỉnh Lâm Đồng nhưng so với “người anh em” Đà Lạt, Bảo Lộc có phần vắng vẻ, trầm tư hơn do còn chưa được nhiều người biết đến. Nằm ở độ cao trên 800m so với mực nước biển và sở hữu khí hậu quanh năm ôn hòa, nhiều năm nay, Bảo Lộc dần trở thành điểm nghỉ dưỡng, thư giãn lý tưởng cho những tâm hồn cần tìm về một chốn bình dị, an yên.

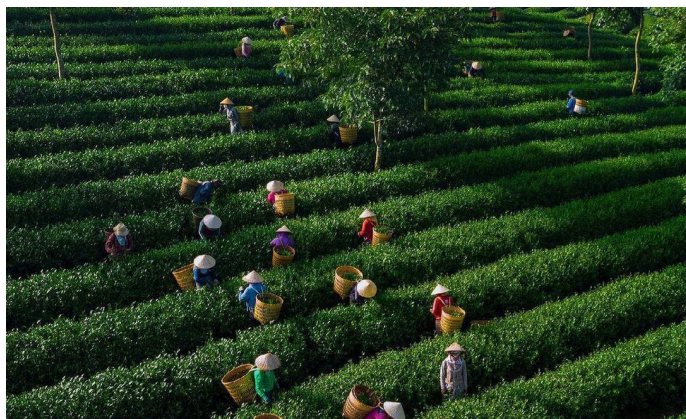
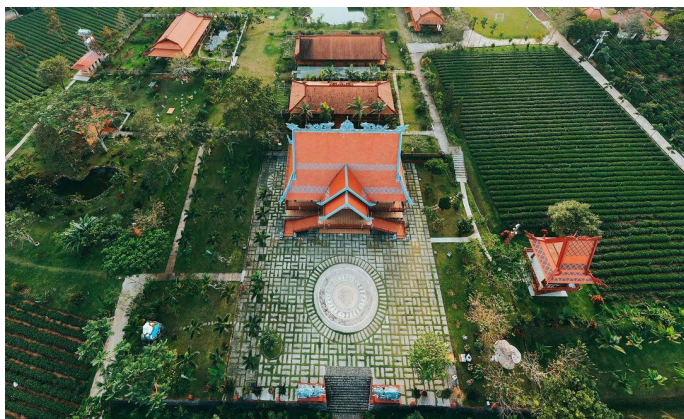
Đôi nét về thành phố cao nguyên Bảo Lộc

Thành phố Bảo Lộc là một vùng đất trù phú trên cao nguyên Di Linh, nằm cách trung tâm thành phố Đà Lạt 120km về hướng Nam. Trước đây, thành phố Bảo Lộc có tên gọi cũ là B' Lao, được đổi tên vào năm 1958 và là tỉnh lỵ của Lâm Đồng. Vùng Bảo Lộc xưa là nơi sinh sống chủ yếu của người Mạ.

Sau năm 1975, Bảo Lộc là một huyện của tỉnh Lâm Đồng hợp nhất. Đến năm 1994, Chính phủ quyết định chia huyện Bảo Lộc thành 2 đơn vị hành chính là thị xã Bảo Lộc và huyện Bảo Lâm. Năm 2009, thị xã Bảo Lộc được công nhận là đô thị loại III và đến tháng 4/2010, Chính phủ quyết định nâng cấp thị xã Bảo Lộc thành thành phố Bảo Lộc như ngày nay.

Tổng diện tích tự nhiên của Bảo Lộc là 232,4 km², chiếm 2,38% diện tích của toàn tỉnh Lâm Đồng với số dân khoảng 159.000 người (năm 2019). Có 3 dạng địa hình chính gồm núi cao, đồi dốc và thung lũng, Bảo Lộc được biết đến nhiều với thế mạnh sản xuất trà do ở độ cao thích hợp cho việc làm trà. Ngoài ra, khí hậu và thổ nhưỡng của mảnh đất này còn thích hợp trồng nhiều loại cây như cà phê, dâu tằm cùng nhiều trái cây đặc sản khác như bơ, sầu riêng, mít tố nữ, ... Nếu trước đây, Đà Lạt là địa điểm lý tưởng được người trẻ lựa chọn để rời phố về quê, “trồng rau nuôi gà”, thì giờ, Bảo Lộc trở thành “miền đất hứa” cho những ai yêu thích sống xanh, sống cân bằng. Vùng đất này vẫn phong kín vẹn nguyên sự thư thái và dễ chịu.

Bảo Lộc được thiên nhiên ưu ái cho khí hậu ôn hòa, mát mẻ quanh năm, rừng nguyên sinh bạt ngàn, hệ thống suối hồ, thác ghềnh đa dạng, đồi dốc thoải thoải, thảm thực vật phong phú, vẽ nên quang cảnh bình yên, thơ mộng. Vùng đất này được ví như “liều thuốc bổ” tăng cường sức khỏe thể chất và chữa lành cho tâm hồn con người, nhất là thời điểm sau gần 2 năm chịu tác động của đại dịch Covid-19.





Những điểm đến nổi tiếng của vùng đất lành Bảo Lộc

Thác Damb'ri

Thác Damb'ri nằm cách trung tâm thành phố Bảo Lộc khoảng 14km, là cái tên kinh điển mỗi khi nhắc đến những điểm tham quan nổi tiếng Bảo Lộc. Đây là điểm đến lý tưởng cho những ai muốn khám phá vẻ đẹp hoang sơ, hùng vĩ của Tây Nguyên đại ngàn.

Thác Damb'ri đổ xuống từ độ cao 90m với dòng nước trắng xoá, mát lạnh. Đến đây, du khách có tham quan, tắm thác, check in cùng thác hoặc ghé khu du lịch Thác Dam'bri để trải nghiệm cảm giác chèo thuyền, đạp xe, ngồi máng trượt, giao lưu cộng đồng Tây Nguyên và uống rượu cần,...

Địa chỉ: Thôn 14, xã Damb'ri, thành phố Bảo Lộc, tỉnh Lâm Đồng



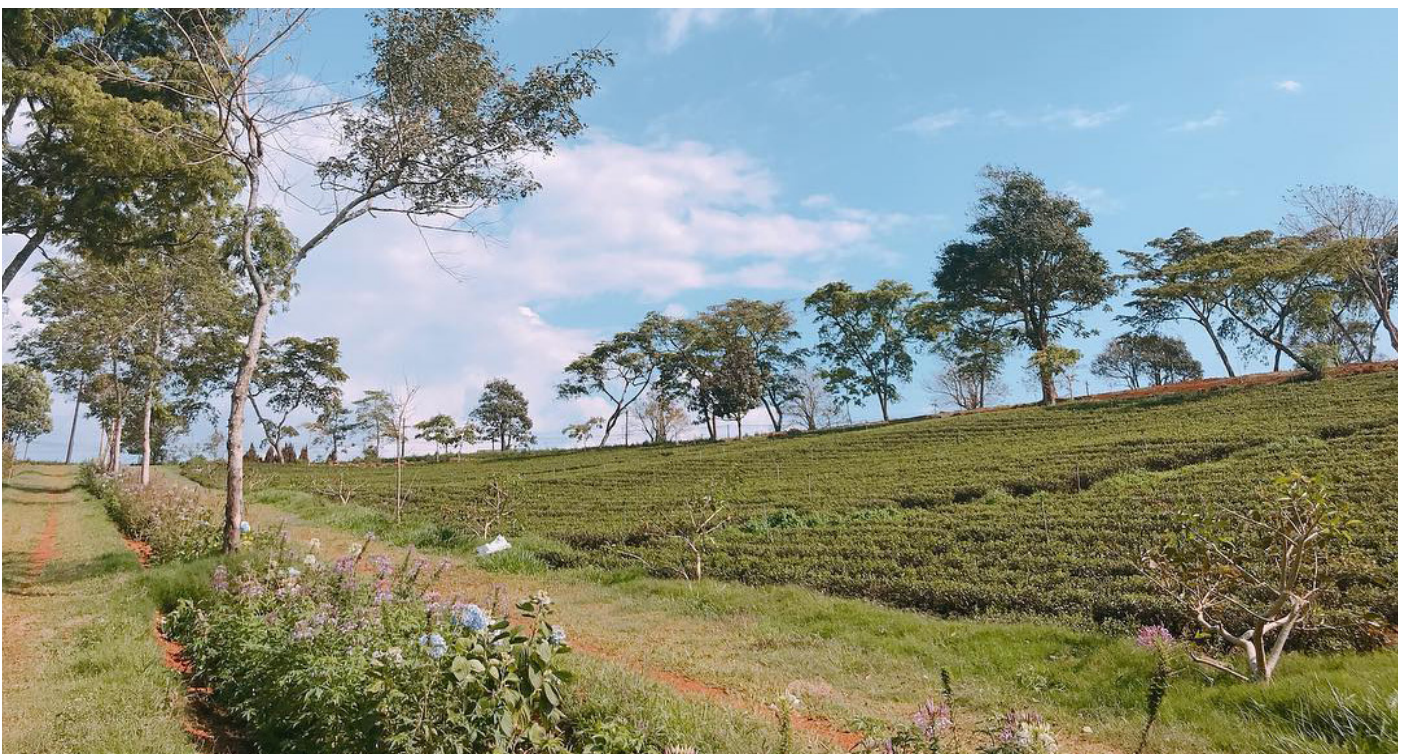


Đồi chè Tâm Châu

Lâm Đồng không chỉ rực rỡ giữa vạn sắc hoa mà bầu không khí nơi đây bao giờ cũng như được lấp đầy bằng hương thơm của những đồi chè quanh năm xanh tốt. Tuy không nổi tiếng như đồi chè Cầu Đất thuộc Đà Lạt, song đồi chè Tâm Châu Bảo Lộc vẫn đủ sức khiến hồn người như lắng lại trước bầu không khí trong lành, dịu mát và xanh tươi của chốn cao nguyên.

Ngoài khám phá con đường đất đỏ và thắm hoa rực sắc giữa đồi chè thì ghé Tâm Châu, du khách đừng quên thưởng thức không gian tuyệt đẹp khi chốn núi đồi còn mù sương, ngắm những giọt sương mai còn đọng lại trên màu xanh mướt mắt của những lá chè, thông dong tản bộ trên những con đường đất đỏ bao quanh vườn chè, hít hà hương thơm dịu mát và tận hưởng những ly chè thơm ngon, nóng hổi tại đây.

Địa chỉ: 11 Kim Đồng, Phường 2, thành Phố Bảo Lộc, tỉnh Lâm Đồng





Tu viện Bát Nhã

Nằm kế bên thác Damb'ri, tu viện Bát Nhã từ lâu đã trở thành điểm dừng chân quen thuộc của các tín đồ xê dịch khi tìm về Bảo Lộc.

Tu viện được xây trên một ngọn đồi rộng khoảng 25ha, xung quanh bao bọc bởi rừng thông và phía bên cạnh là một đồi chè lớn. Bên dưới là ba thác nước cùng con đập lớn. Âm thanh của gió, nước và hoa lá đọng đưa hoà quyện... đem lại cho nơi đây sự bình yên, thanh tịnh đến mức đủ sức gột rửa tâm hồn.

Địa chỉ: Thôn 13, xã Damb'ri, thành phố Bảo Lộc, tỉnh Lâm Đồng





Nhà thờ Thánh Mẫu

Nhà thờ thánh mẫu Bảo Lộc được xây dựng vào năm 1954, sau nhiều lần trùng tu thì đến năm 2015 mới thật sự hoàn thành và khoác lên mình một chiếc áo mới.

Với lối kiến trúc đối xứng đặc trưng của các nhà thờ châu Âu, gam màu gạch tạo cảm giác trầm lắng và bầu không khí tĩnh lặng, nơi đây không khác gì một tòa lâu đài pháp thuật bị lãng quên. Nếu là một fan chân chính của bộ phim Harry Potter, bạn sẽ không thể bỏ lỡ "ngôi trường Hogwarts" thu nhỏ này trên chính cao nguyên Lâm Đồng.

Địa chỉ: 581 Nguyễn Văn Cừ, phường Lộc Phát, thành phố Bảo Lộc, tỉnh Lâm Đồng



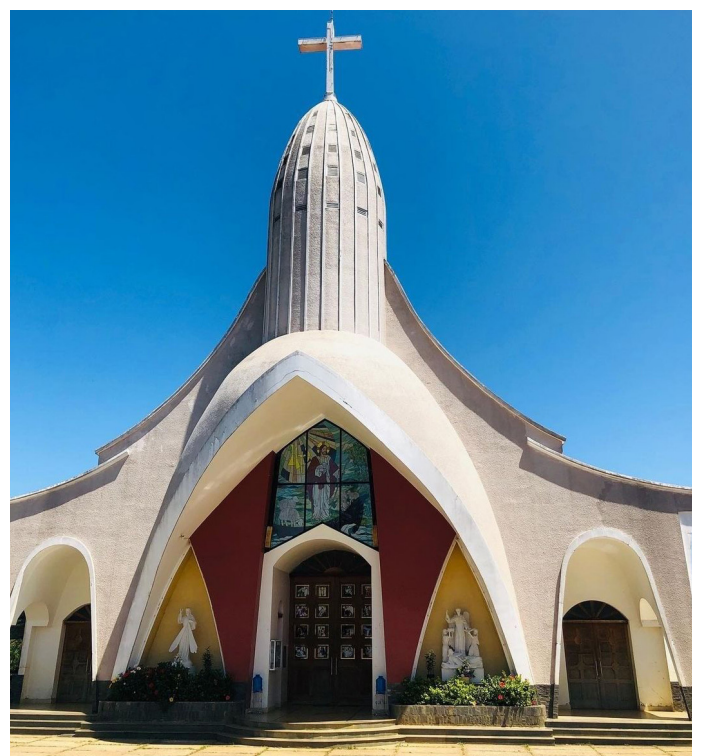
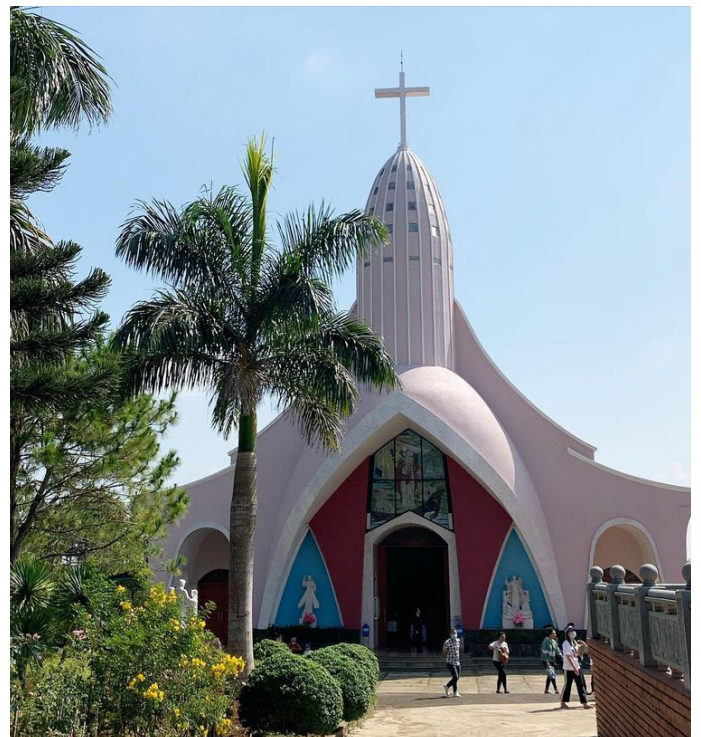


Giáo xứ La Vang

Nằm trên con đường dẫn ra khu du lịch Damb'ri, thuộc xã Damb'ri, thành phố Bảo Lộc, Giáo xứ La Vang gây ấn tượng mạnh bởi lối kiến trúc kết hợp Đông - Tây độc đáo. Vì được bao bọc bởi những đồi chè xanh bạt ngàn nên bầu không khí ở đây vô cùng trong lành và thoáng đãng, thậm chí có thể nghe hương chè xanh thoảng thoảng đan xen trong hơi gió.

Khuôn viên của giáo xứ được bố trí rất nhiều cây xanh. Ở giữa là điện thờ chính dùng để thờ Đức Mẹ La Vang. Ngoài tháp chuông đối xứng hai bên hay hệ thống mái vòm có hình tượng rồng uốn cong độc đáo, Giáo xứ La Vang còn gây ấn tượng mạnh với kiến trúc của thánh đường La Vang nằm phía sau điện thờ chính. Đây được xem là điểm check-in "thần thánh" của các tín đồ xê dịch, đặc biệt là những tín đồ trẻ tuổi.

Địa chỉ: 896 Lý Thái Tổ, xã Damb'ri, thành phố Bảo Lộc, tỉnh Lâm Đồng





Đèo Bảo Lộc

Đèo Bảo Lộc là cung đường không thể bỏ qua của các phượt thủ khi muốn chinh phục cao nguyên Bảo Lộc. Đèo dài 10 km, với khoảng 107 khúc cua gấp và độ dốc cao.

Đèo Bảo Lộc nằm trên thung lũng Đạ Huoai và cao nguyên Di Linh, là điểm nối thị trấn Đạ M'ri (huyện Đạ Huoai) và xã Đại Lào (thành phố Bảo Lộc) trên tuyến quốc lộ 20 thuộc tỉnh Lâm Đồng.

Mỗi khúc cua trên đèo như một bức tranh với những dãy núi, những dòng thác nhỏ đổ từ vách đá cao, những bụi hoa dại ven đường cùng đồi chè mênh mông xanh ngát. Khung cảnh vừa thơ mộng, vừa hùng vĩ của cung đường đèo Bảo Lộc là đại diện cụ thể nhất cho vẻ đẹp đa dạng của phố núi Lâm Đồng, khi thì bọc lộ về mặt dịu dàng, đầm thắm, khi thì trưng ra vẻ gai góc, xù xì, thách thức mọi tâm hồn đam mê chinh phục.

Địa chỉ: Quốc lộ 20, thành phố Bảo Lộc, 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