

Năm học 2022- 2023

Giáo viên: Tô Thị Linh

Tuần: 24

Tiết: 13+14

Bài 5: VĂN HOÁ ẨM THỰC CỦA MỘT SỐ DÂN TỘC Ở ĐẮK LẮK

I. Mục Tiêu cần đạt:

1. Năng lực

- Mô tả được khái quát văn hoá ẩm thực của một số dân tộc ở Đắk Lắk.
- Nêu được ý nghĩa của ẩm thực trong đời sống.
- Năng lực tự chủ và tự học: Chuẩn bị bài ở nhà, nhận ra và điều chỉnh được những sai sót, hạn chế của bản thân khi được giáo viên góp ý.
- Năng lực giao tiếp và hợp tác: Làm việc nhóm, trình bày ý kiến của cá nhân; nhận xét phiếu bài tập đã hoàn thành, câu trả lời của bạn/ nhóm bạn
- Năng lực giải quyết vấn đề và sáng tạo: Giải quyết vấn đề đặt ra trong khi thực hiện các hoạt động học

2. Phẩm chất

Yêu nước, trách nhiệm: Có ý thức giữ gìn, bảo tồn các giá trị văn hoá ẩm thực của các dân tộc, quảng bá văn hoá ẩm thực trong phát triển du lịch nước nhà.

II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU

1. Thiết bị dạy học

- Sách GDDP lớp 7
- Ti vi, máy tính.
- Phiếu học tập, nguyên liệu nấu món ăn....

2. Học liệu

- Kiến thức
- Một số video, hình ảnh liên quan đến nội dung bài học

C. Tiến trình lên lớp

1. HOẠT ĐỘNG MỞ ĐẦU

a. Mục tiêu:

- Tạo hứng thú, tâm thế kết nối học sinh vào chủ đề bài học

b. Nội dung: Gv nêu câu hỏi, HS trả lời

c. Sản phẩm: Câu trả lời của HS

d. Tổ chức thực hiện:

Bước 1. Chuyển giao nhiệm vụ

Gv cho HS xem vi deo văn hoá ẩm thực 1 trong lễ, hội của người Ê đê

Bước 2. Thực hiện nhiệm vụ:

HS xem vi deo và trả lời câu hỏi: Em hãy đoán xem vi deo trên đề cập đến văn hoá nào của dân tộc Ê Đê?

Bước 3. Báo cáo: Trình bày kết quả.

Bước 4. GV đánh giá dẫn dắt vào bài học,

2. HOẠT ĐỘNG HÌNH THÀNH KIẾN THỨC MỚI

Nhiệm vụ 1. Tìm hiểu ẩm thực của người Êđê

a. Mục tiêu: Giúp hs biết được đặc điểm một số nét cơ bản về văn hoá ẩm thực của người Ê đê

b. Nội dung: Gv nêu câu hỏi, HS thảo luận nhóm

c. Sản phẩm: HS trình bày.

d. Tổ chức thực hiện:

Tổ chức thực hiện	Dự kiến sản phẩm
<p>Bước 1.Chuyển giao nhiệm vụ</p> <p>-HS đọc mục I/sgk/25,26,27.</p> <p>GV cho học sinh quan sát hình ảnh một số món ăn của người đồng bào Ê Đê sau đó phân công nhiệm vụ theo nhóm</p> <p>Gv chia nhóm: 5 nhóm</p> <p>Mỗi nhóm thực thực hiện nhiệm vụ</p> <ul style="list-style-type: none">- Nhóm 1: Tìm hiểu nguyên liệu chế biến món ăn truyền thống của người Ê đê.- Nhóm 2: Tìm hiểu cách thức chế biến món ăn truyền thống của người Ê đê- Nhóm 3: Tìm hiểu vị chủ đạo trong món ăn của người Ê đê- Nhóm 4. Kể tên một số món ăn truyền thống của người Ê đê- Nhóm 5: Thức uống thường dùng trong nghi lễ của người Ê đê <p>Bước 2.Thực hiện nhiệm vụ theo nhóm</p> <p>Bước 3.Báo cáo kết quả thảo luận</p> <p>Bước 4. HV nhận xét và chốt ý kiến</p> <p>Kết quả dự kiến:</p> <p>1. Về nguyên liệu.</p> <p>Người Êđê chủ yếu sử dụng các nguyên liệu từ rừng, từ tự nhiên. Họ thường hái các loại lá cây rừng, đốt măng,... để ăn trực tiếp hoặc nấu thành món ăn. Trong chế biến món ăn, những loại lá này thường phối hợp với các loài thủy sản bắt được ở sông, suối. Thịt được phơi khô, cất trên giàn bếp để nấu ăn dần. Tim, gan, ruột, chân, xương của con thú nấu canh với một số loại lá trong rừng.</p> <p>2. Cách thức chế biến :</p>	<p>I. Ẩm thực của người Ê đê</p> <p>1. Về nguyên liệu.</p> <p>Người Êđê chủ yếu sử dụng các nguyên liệu từ rừng, từ tự nhiên như: lá cây rừng, đốt măng,... để ăn trực tiếp hoặc nấu thành món ăn thường phối hợp với các loài thủy sản bắt được ở sông, suối..</p> <p>2. Cách thức chế biến :</p> <ul style="list-style-type: none">- Người Êđê có hai phương thức: chế biến không qua lửa và chế biến qua lửa.+ Chế biến không qua lửa là cách làm các món ăn thức ăn được chế biến trong thời gian ngắn để sử dụng bằng cách làm sạch (ngã mtah), giã nát và ướp gia vị (tlê) hoặc muối chua (ngã msăm) để ăn dần.+ Chế biến qua lửa gồm có: Ấm (nướng), K'ül (luộc), Đeh (rang) và Tũk (nấu). <p>3. Vị chủ đạo trong món ăn :</p> <ul style="list-style-type: none">- Ớt là gia vị không thể thiếu trong bất kể món ăn nào. <p>4. Một số món ăn truyền thống của người Êđê</p> <ul style="list-style-type: none">a. Canh bột lá yao <p>Canh bột lá yao- một món ăn truyền thống trong ngày Tết.</p> <ul style="list-style-type: none">b. Lá mì xào hoa đu đủ. <p>Lá mì xào hoa đu đủ là một trong những món ăn truyền thống quen thuộc và dân dã của người Êđê.</p> <p>5. Thức uống .</p>

<p>- Người Êđê có hai phương thức: chế biến không qua lửa và chế biến qua lửa.</p> <p>+ Chế biến không qua lửa là cách làm các món ăn không dùng nhiệt lượng của lửa, thức ăn được chế biến trong thời gian ngắn để sử dụng bằng cách làm sạch (ngã mtaḥ), giã nát và ướp gia vị (tlê) hoặc muối chua (ngã msăm) để ăn dần.</p> <p>+ Chế biến qua lửa gồm có: Ấm (nướng), K'ül (luộc), Đeh (rang) và Tũk (nấu).</p> <p>3. Vị chủ đạo trong món ăn :</p> <p>+ Ớt là gia vị không thể thiếu trong bất kể món ăn nào.</p> <p>4. Một số món ăn truyền thống của người Êđê</p> <p>a. Canh bột lá yao</p> <p>Canh bột lá yao- một món ăn truyền thống trong ngày Tết.</p> <p>b. Lá mì xào hoa đu đủ.</p> <p>Lá mì xào hoa đu đủ là một trong những món ăn truyền thống quen thuộc và dân dã của người Êđê.</p> <p>5. Thức uống .</p> <p>-Rượu cần là đồ uống mang nhiều giá trị thiêng trong các nghi lễ, là lễ vật trong đám cưới, đám ma,...</p>	<p>-Rượu cần là đồ uống mang nhiều giá trị thiêng trong các nghi lễ, là lễ vật trong đám cưới, đám ma,...</p>
--	---

Nhiệm vụ 2: Ẩm thực của người M'Nông

a. Mục tiêu: Giúp hs biết được đặc điểm một số nét cơ bản về văn hoá ẩm thực của người M'Nông và làm được một số món ăn của người M'Nông

b. Nội dung: Gv nêu câu hỏi, HS thảo luận nhóm

c. Sản phẩm: Câu trả lời của HS

d. Tổ chức thực hiện:

Tổ chức thực hiện	Dự kiến sản phẩm
<p>Bước 1. Chuyển giao nhiệm vụ</p> <p>-HS đọc mục II/sgk/15,16</p> <p>-HS đọc mục I/sgk/27, 28,29.</p> <p>Gv chia nhóm: 5 nhóm</p> <p>Mỗi nhóm thực thực hiện nhiệm vụ”</p> <p>- Nhóm 1: Tìm hiểu nguyên liệu chế</p>	<p>II. Ẩm thực của người M'Nông</p> <p>1.Về nguyên liệu:</p> <p>Nguyên liệu chủ yếu lấy trong tự nhiên như cà đắng, lá tàu bay, lá bép, đọt mây, măng le, quả núc nác, cá suối, thịt thú rừng,...</p>

biến món ăn truyền thống của người M nông.

- Nhóm 2: Tìm hiểu cách thức chế biến món ăn truyền thống của người M nông

Nhóm 3: Tìm hiểu vị chủ đạo trong món ăn của người M nông

Nhóm 4. Kể tên một số món ăn truyền thống của người M nông

Nhóm 5: Thức uống thường dùng trong nghi lễ của người M nông

- Bước 2. Thực hiện nhiệm vụ

Bước 3. Báo cáo/ Thảo luận

Bước 4. GV nhận xét và chốt ý kiến

Sản phẩm dự kiến

1. Về nguyên liệu:

Nguyên liệu chủ yếu lấy trong tự nhiên như cà đắng, lá tàu bay, lá bép, đọt mây, măng le, quả núc nác, cá suối, thịt thú rừng,...

2. Cách thức chế biến:

+ Rau củ được xào khan hoặc nấu lẫn với cá, thịt. Các loại thịt gia súc, gia cầm được chế biến chủ yếu là nướng, luộc, kho, hầm nhừ.

+ Cá cũng được chế biến như nướng, kho đậm hoặc nấu lẫn với một số loại rau củ. Cá và thịt ướp muối trong vò sành hoặc sấy khô trên bếp để ăn dần.

3. Vị chủ đạo trong món ăn: Các món ăn thường có vị đắng - cay - chất.

4. Một số món ăn truyền thống của người Mnông

a. Cơm lam - thịt nướng

Cơm lam là món ăn được yêu thích nhất và luôn có mặt trong các lễ hội, cuộc vui của người Mnông.

b. Canh bời: Canh bời phổ biến và thường được nấu trong ẩm thực đời thường hơn so với một số loại canh bột gạo khác.

5. Thức uống Rượu cần là đồ uống phổ biến của người Mnông.

2. Cách thức chế biến:

+ Rau củ được xào khan hoặc nấu lẫn với cá, thịt. Các loại thịt gia súc, gia cầm được chế biến chủ yếu là nướng, luộc, kho, hầm nhừ.

+ Cá cũng được chế biến như nướng, kho đậm hoặc nấu lẫn với một số loại rau củ. Cá và thịt ướp muối trong vò sành hoặc sấy khô trên bếp để ăn dần.

3. Vị chủ đạo trong món ăn: Các món ăn thường có vị đắng - cay - chất.

4. Một số món ăn truyền thống của người Mnông

a. Cơm lam - thịt nướng

Cơm lam là món ăn được yêu thích nhất và luôn có mặt trong các lễ hội, cuộc vui của người Mnông.

b. Canh bời: Canh bời phổ biến và thường được nấu trong ẩm thực đời thường hơn so với một số loại canh bột gạo khác.

5. Thức uống: Rượu cần là đồ uống phổ biến của người Mnông.

--	--

Nhiệm vụ 3: Ý nghĩa của ẩm thực của một số dân tộc ở Đắk Lắk trong đời sống

a.Mục tiêu: Nêu được ý nghĩa của văn hoá ẩm thực của một số dân tộc ở Đắk Lắk trong đời sống

b. Nội dung: Gv nêu câu hỏi, HS làm việc cá nhân

c. Sản phẩm: Câu trả lời của HS

d. Tổ chức thực hiện:

Tổ chức thực hiện	Dự kiến sản phẩm
Bước 1.Chuyển giao nhiệm vụ -HS làm việc cá nhân -HS đọc mục III/sgk/29 Nêu ý nghĩa của ẩm thực của một số dân tộc ở Đắk Lắk trong đời sống ? - Bước 2.Thực hiện nhiệm vụ Bước 3: HS báo cáo Bước 4.GV kết luận	III.Ý nghĩa của ẩm thực trong đời sống: - Ẩm thực đáp ứng nhu cầu thưởng thức -Là một trong những nét văn hoá đặc biệt hấp dẫn du khách, góp phần phát triển lĩnh vực du lịch của địa phương. - Thể hiện lối sống gần gũi với thiên nhiên, tính gắn kết cộng đồng. - Thể hiện khát vọng làm chủ tự nhiên, sự hài hoà giữa con người với thiên nhiên, sự tài tình trong lựa chọn nguyên liệu và tinh tế trong chế biến món ăn. - Góp phần làm phong phú văn hoá ẩm thực Việt Nam.

3. Hoạt động: LUYỆN TẬP

Nhiệm vụ 1:

a.Mục tiêu: Giúp học sinh chỉ ra điểm giống nhau của văn hoá ẩm thực của người Ê Đê và Mnông.

b.Nội dung: Sử dụng SGK, kiến thức bài học để hoàn thành bài tập.

c. Sản phẩm học tập: Kết quả trình bày của HS.

d. Tổ chức thực hiện:

Tổ chức thực hiện	Dự kiến sản phẩm
-Bước 1.Chuyển giao nhiệm vụ GV giao nhiệm vụ: Em hãy điểm giống nhau giữa ẩm thực của người Êđê và ẩm thực của người Mnông? - Bước 2.Thực hiện nhiệm vụ theo thảo luận cặp đôi.	Câu 1. Bài tập 1.Nêu điểm giống nhau giữa ẩm thực của người Êđê và ẩm thực của người Mnông. - Sử dụng nguyên liệu trong tự nhiên

Bước 3. Báo cáo kết quả thảo luận Bước 4. Gv nhận xét, chốt kiến thức	<ul style="list-style-type: none"> - Hình thức : nướng, sấy khô - Thức uống phổ biến là rượu cần.
--	---

Nhiệm vụ 2.

a. Mục tiêu: Tìm hiểu các đặc trưng về ẩm thực của dân tộc em.

b. Nội dung: Sử dụng sách CTĐP, kiến thức bài học, hiểu biết về văn hoá dân tộc để hoàn thành bài tập.

c. Sản phẩm học tập: Kết quả trình bày của HS.

d. Tổ chức thực hiện:

Tổ chức thực hiện				Dự kiến sản phẩm			
-Bước 1.Chuyển giao nhiệm vụ GV giao nhiệm vụ thực hiện cá nhân: Dựa vào phiếu học tập, em hãy nêu những đặc trưng ẩm thực của dân tộc em?				Câu 2			
Lương thực	Thực phẩm	Gia vị	Đồ uống				
				Lương thực	Thực phẩm	Gia vị	Đồ uống
GV gợi ý: + Lương thực: ngô, gạo tẻ, nếp,, + Thực phẩm: cá, thịt + Gia vị: chua, mặn, ngọt.. + Đồ uống rượu ngô, rượu cần, ..dùng trong các lễ hội, ngày quan trọng - Bước 2.Thực hiện nhiệm vụ theo cá nhân. - Bước 3. Học sinh báo cáo kết quả thảo luận - Bước 4. Gv nhận xét, chốt kiến thức. Hình thức câu hỏi tự do: học sinh tự lựa chọn thông tin điền bảng phù hợp với văn hoá dân tộc, vùng miền..							

4. HOẠT ĐỘNG VẬN DỤNG (HS về nhà làm và nộp bài qua Zalo cho GV)

Tham gia cuộc thi ẩm thực

a. Mục tiêu: Chế biến món ăn của người đồng bào dân tộc

b. Nội dung: Giáo viên giao nhiệm vụ, học sinh thực hiện

c. Sản phẩm học tập: Sản phẩm món ăn của học sinh

d. Tổ chức thực hiện:

Tổ chức thực hiện	Dự kiến sản phẩm
-Bước 1.Chuyển giao nhiệm vụ GV giao nhiệm vụ chia thành 4 nhóm: Mỗi nhóm chế biến một món ăn của người đồng bào dân tộc. Bước 2.Thực hiện nhiệm vụ theo nhóm. Bước 3.Học sinh trưng bày sản phẩm Bước 4. Gv nhận xét sản phẩm GV:	

Giáo viên



Tô Thị Linh

**DUYỆT
TỔ CHUYÊN MÔN**



Người duyệt: **Nguyễn Thị
Quỳnh Thoa**
Chức vụ: Tổ trưởng chuyên
môn
Đơn vị: THCS Ngô Mây
Thời gian ký: 14/ 3/2023

NHÀ TRƯỞNG