Ngày soạn: 06 /12 /2024

Ngày giảng: 09 /12/2024

**Tiết 16 -17: Chủ đề 5: ẨM THỰC TỈNH LÀO CAI**

**I. Mục tiêu**

**-** Nêu được một số đặc sản đặc trưng của Lào Cai và của các dân tộc ở Lào Cai.

- Mô tả được đặc điểm một số món ăn ngon của Lào Cai (tên gọi, nguyên liệu, quy trình chế biến, cách thưởng thức).

**II. Thiết bị dạy học và học liệu:**

**1. Chuẩn bị của giáo viên**

- Tài liệu: Tài liệu chương trình địa phương, hình ảnh sưu tầm các món ăn đặc sản đặc trưng ẩm thực Lào Cai

- Thiết bị: Máy tính, máy chiếu

**2. Chuẩn bị của học sinh**

Tìm hiểu các món ăn đặc trưng của địa phương và của dân tộc mình

**III. Tiến trình dạy học**

1. **Ổn định tổ chức**
2. **Kiểm tra đầu giờ**
3. **Tổ chức các hoạt động học**

**Hoạt động 1: Khởi động:**

a, Mục tiêu: Khơi gợi nhu cầu tìm hiểu về ẩm thực

b, Tổ chức thực hiện: Tổ chức cho HS chơi trò chơi "Đi chợ mua các món ăn đặc sản nổi tiếng của Lào Cai và của dân tộc mình"

c, Dẫn dắt vào bài mới: Em hãy giới thiệu một món ăn đặc trưng mà em thích nhất

GV chiếu Slide 1 - Hình ảnh một số món ăn đặc trưng của Lào Cai và giới thiệu: Nói đến ẩm thực là nói đến thế giới các món ăn, ở đó mang cả sắc thái văn hoá truyền thống của vùng miền, của dân tộc, của quốc gia. Chính vì nếu ai đó xa quê hương chỉ cần nói đến món ăn nào đó người ta có thể nhớ về quê hương. Lào Cai của chúng ta là một địa phương có nhiều món ăn đặc trưng của khiến cho khách đến đều ấn tượng và đánh giá cao về ẩm thực nơi đây.

**Hoạt động 2: Tìm hiểu kiến thức:**

a, Mục tiêu: **-** Nêu được một số đặc sản đặc trưng của Lào Cai và của các dân tộc ở Lào Cai.

b, Tổ chức thực hiện:

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động dạy – học** | **Nội dung bài học** |
| Kể tên một số đặc sản của Lào CaiGV chiếu Slide 1 - Hình ảnh một số đặc sản của Lào Cai và yêu cầu HS HĐCN (2P) hoàn thành phiếu học tập số 1 HS HĐCN thực hiện nhiệm vụ hoàn thành phiếu học tập số 1\* Báo cáo, chia sẻ (sản phẩm): GV gọi 1 - 2 HS báo cáo kết quả, các cá nhân khác chia sẻTự đánh giá (Điền đúng được bao nhiêu hình)GV chiếu Slide 1 - Click để hiện chú thích các hình ảnh- Chiếu Slide 2 - kết quả phiếu học tập số 1Nhiệm vụ 2: GV HD HS HĐN 7p tìm hiểu, nghiên cứu thông tin trong tài liệu trả lời 3 câu hỏi trang 43Các thành viên tìm hiểu, nghiên cứu thông tin trả lời câu hỏi, thảo luận kết quả và thống nhất kết quả của nhóm. Một nhóm trình bày, các nhóm khác chia sẻ, bổ sungCác nhóm đánh giá chéo nhau, GV đánh giá1. Món thắng cố xuất phát từ "thoảng cố" trong tiếng Mông có nghĩa là "chảo nước". CŨng có cách giải thích khác "thắng cố" có gốc từ "tháng cố" trong tiếng Quan Hoả, nghĩa là "canh thịt nấu nhừ"Món lợn cắp nách: Tên lợn cắp nách xuất phát từ việc người dân Sa Pa cắp con lợn vào nách mang xuống chợ bán. Lợn cắp nách còn có tên là lợn Mường Sa Pa2. Cách lam cơm rất cầu kì chứ không như nấu cơm thông thường: Từ những hạt gạo nếp nương được trồng trên những thửa ruộng bậc thang hùng vĩ của Sa Pa, Bắc Hà, Bát Xát chọn rất kĩ lưỡng những hạt mẩy, tròn đều, màu trắng trong của vụ mùa. Gạo được bỏ vào ống tre non dài từ 25 đến 30cm, nén vừa phải, dùng lá bịt 2 đầu ống rồi nướng trên than củi hồng. Trong khi nướng phải xoay ống cho cơm chín đều. 3. Món nem măng đắng có vị đặc trưng: Vị ngọt béo của thịt gà vườn và hương thơm đặc trưng của các loại gia vị gồm củ kiệu, lá hẹ, hạt tiêu, nước mắm,... - GV chiếu Slide 3,4,5,6 - Giới thiệu một vài loại đặc sản đặc trưng của Lào Cai (Thịt lợn cắp nách, thắng cố ngựa, cơm lam, nem măng đắng)- HS ghi một số đặc sản đặc trưng của Lào Cai | **1. Một số đặc sản của các dân tộc ở Lào Cai**- Thắng cố ngựa (Bắc Hà)- Thịt lợn cắp nách (Lợn Mường Sa Pa)- Nem măng đắng- Cơm lam- Gạo Séng Cù- Mận tam hoa Bắc Hà- Rượu thóc San Lùng, rượu thóc Nậm Pung- Tương ớt Mường Khương- Gỏi cá hồi- Canh cá Tầm- Thịt lợn muối- Thịt lợn, thịt trâu gác bếp |

**Tiết 17:**

**2. Giới thiệu món thịt trâu gác bếp của Lào Cai**

a, Mục tiêu: - Mô tả được đặc điểm của món thịt trâu gác bếp của Lào Cai (tên gọi, nguyên liệu, quy trình chế biến, cách thưởng thức..).

b, Tổ chức thực hiện:

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động dạy – học** | **Nội dung bài học** |
| HS, HD HS đọc thông tin HĐN 7P hoàn thành phiếu học tập số 2HĐN tìm hiểu thông tin về món thịt trâu gác bếp và hoàn thành phiếu học tập số 2Một nhóm báo cáo, các nhóm chia sẻCác nhóm đánh giá chéo nhau, GV đánh giá**Hoạt động 3: Luyện tập****a, Mục tiêu:** Giúp HS củng cố và vận dụng kiến thức, kĩ năng đã học vào thực tiễn trong việc tìm hiểu, giới thiệu món ăn đặc sản của Lào Cai**b, Tổ chức thực hiện:**- GV chiếu tài liệu tham khảo về một số món ăn đặc sản của Lào Cai  Từ những thông tin trong bài và những thông tin em tìm hiểu được trong nguồn tư liệu khác, cùng cả nhóm xây dựng một bài giới thiệu ẩm thực Lào Cai để giới thiệu với bạn bè trên các miền Tổ quốc theo các gợi ý:- Kể tên các món ăn nổi tiếng của Lào Cai- Điểm đặc biệt trong việc lựa chọn nguyên liệu và trong cách thức chế biến cũng như thưởng thức từng món ăn đóHS HĐ nhóm tìm hiểu, thảo luận xây dựng bài giới thiệu về món ăn đặc sản của Lào CaiCác nhóm lần lượt trình bày kết quảTự đánh giá, đánh giá chéo nhau | **2. Giới thiệu món thịt trâu gác bếp của Lào Cai****C. Luyện tập****giới thiệu/quảng bá về một món ăn hoặc sản vật của Lào Cai.** |

**4. Củng cố- Hướng dẫn học bài**

**- Củng cố:** Hệ thống nội dung một số đặc sản của Lào Cai

**- Hướng dẫn về nhà:**

**-** Hướng dẫn học bài cũ: Ôn lại nội dung vừa học, tìm hiểu thêm các đặc sản khác của Lào Cai và giới thiệu với người thân của em

Các nhóm chuẩn bị nội dung giới thiệu quảng bá về một món ăn đặc sản của Lào Cai để trình bày trước lớp. Khuyến khích trình bày Poster hoặc bằng Powpoint.

**Phiếu học tập số 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Đặc sản của Lào Cai | Tên hình ảnh(ghi số) |
| 1 | Thắng cố ngựa |  |
| 2 | Thịt lợn cắp nách |  |
| 3 | Cơm lam |  |
| 4 | Nem măng đắng |  |
| 5 | Mận tam hoa Bắc Hà |  |
| 6 | Rượu Nậm Pung Bát Xát |  |
| 7 | Thịt lợn muối |  |
| 8 | Xôi bảy màu |  |
| 9 | Phở chua |  |
| 10 | Thịt trâu sấy |  |

**Kết quả phiếu học tập số 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Đặc sản của Lào Cai | Tên hình ảnh(ghi số) |
| 1 | Thắng cố ngựa | 9 |
| 2 | Thịt lợn cắp nách | 5 |
| 3 | Cơm lam | 7 |
| 4 | Nem măng đắng | 6 |
| 5 | Mận tam hoa Bắc Hà | 4 |
| 6 | Rượu Nậm Pung Bát Xát | 1 |
| 7 | Thịt lợn muối | 10 |
| 8 | Xôi bảy màu | 8 |
| 9 | Phở chua | 3 |
| 10 | Thịt trâu sấy | 2 |

**Phiếu học tập số 2**

**Trình bày quy trình chế biến món thịt trâu gác bếp của Lào Cai và cách thưởng thức món ăn này**

**KẾT QUẢ PHIẾU HỌC TẬP SỐ 2**

**1. Quy trình chế biến món thịt trâu gác bếp:**

Bước 1: Chọn thịt trâu tươi: Chọn thịt trâu từ loại trâu nuôi chăn thả tự nhiên, lựa phần thịt nạc thăn ít gân, không có mỡ

Bước 2: Làm sạch, thái miếng thịt to bản dài khoảng 20cm, dày khoảng 1 cm dọc theo thớ thịt

Bước 3: Trộn gia vị: Gia vị gồm tỏi, gừng, ớt, mắc khén, hạt dổi, tất cả đều băm nhuyễn và trộn đều với muối, đường tạo thành hỗn hợp sánh, sệt thơm

Bước 4: Tẩm ướp gia vị: Xoa đều hỗn hợp gia vị lên thịt trâu và để khoảng 3 giờ để thịt ngấm đều gia vị

Bước 5: Gác bếp sấy khô: Đặt những miếng thịt trâu đã ướp gia vị lên giàn tre gác trong bếp đun củi, phía trên phù một lớp lá chuối tươi, phía dưới đun cúi cháy âm ỉ khoảng 9 đến 12 giờ. Để miếng thịt thơm người ta dải một lớp lá cây ngải cứu tươi lên trên than hoa

**2. Cách thưởng thức món thịt trâu gác bếp**

- Thịt trâu gác bếp có thể đem hấp cách thuỷ, nướng than hoa hoặc quay lò vi sóng. Hấp cáh thuỷ là cách làm ngon nhất, miếng thịt mềm và ngọt.

Trước khi ăn xé thịt thành sợi nhỏ và bày ra đĩa, vắt chanh tươi lên để làm tăng hương vị

Khi ăn chấm với muối ớt hay chẩm chéo

- Ôn tập chuẩn bị kiểm tra cuối học kỳ 1.

 **Duyệt của TCM**

 **Trần Thị Thanh Tân**