|  |  |
| --- | --- |
| PHÒNG GD& ĐT HUYỆN THANH TRÌ  **TRƯỜNG TIỂU HỌC THANH LIỆT**  **Tuần: 23** | **KẾ HOẠCH BÀI DẠY**  **MÔN: HOẠT ĐỘNG TẬP THỂ**  Ngày dạy: ….**24/02/2023**… |

**CHỦ ĐỀ 2: MÓN ĂN TRUYỀN THỐNG CỐM LÀNG VÒNG ( TIẾT 2)**

**I,YÊU CẦU CẦN ĐẠT :**

- Giới thiệu một số món ăn được làm từ cốm;

- Biết một số thông tin về cốm làng Vòng;

- Nhận biết một số bước làm cốm làng Vòng;

- Tìm hiểu một số món ăn từ cốm làng Vòng;

**II,ĐỒ DÙNG DẠY HỌC:**

1.Giáo viên : Bài giảng điện tử, tài liệu giáo dục địa phương thành phố Hà Nội lớp 1. Một số video và hình ảnh về cốm làng vòng

2.Học sinh : tranh ảnh về các món ăn được làm từ cốm.

**III, HOẠT ĐỘNG DẠY HOC:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| TG | HĐ của thầy | HĐ của trò |
| 3’  30’  2’ | **1. Hoạt động mở đầu**:  **\* Khởi động:** Cho HS hát  **\* Kết nối:** Giới thiệu bài  **2. Hoạt động hình thành kiến thức mới**  ***a. Giới thiệu cốm làng vòng:***  Cốm Làng Vòng là một đặc sản ẩm thực của Việt Nam nói chung và là đặc sản nổi tiếng của Hà Nội nói riêng. Đây là một sản phẩm đặc trưng của làng Vòng (hay còn gọi là thôn Hậu) nay là phường Dịch Vọng Hậu, quận Cầu Giấy, Hà Nội. Từ xa xưa, làng Vòng đã nổi tiếng với đặc sản cốm được lưu truyền qua ca dao, tục ngữ dân gian:  “Cốm Vòng, gạo tám Mễ Trì  Tương bần, húng Láng còn gì ngon hơn!''  Hà Nội mùa thu là hình ảnh những gánh cốm nhịp nhàng trên vai các bà, các mẹ len vào từng ngõ hẻm, là hương vị dân dã như tĩnh lại giữa lòng thành phố nhộn nhịp. Những hạt cốm xanh mỏng manh nhưng thơm ngọt, lắng đọng những tinh túy của đất, của trời, của hương nắng và gió, để rồi khiến mỗi thực khách khi thưởng thức đều thấy quyến luyến nhớ thương. Nói đến cốm, người ta thường nhớ ngay đến cốm làng Vòng, thứ quà quê giản dị mà lại gắn liền với tuổi thơ và cả khi trưởng thành của bao lớp người con đất Tràng An.  ***b. Cách làm cốm***  - Cho HS xem video cách làm cốm  **Chế biến cốm làng Vòng vô cùng công phu và tỉ mỉ**  Cốm làng Vòng được làm từ loại lúa nếp hoa vàng và là loại lúa non, nhưng không non quá vì sẽ làm cốm bị nát, cũng không già quá vì cốm sẽ cứng, ăn mất vị ngon. Quy trình làm cốm phải qua rất nhiều công đoạn khá tỉ mỉ, trong những hạt cốm thơm dẻo ấy chứa đựng biết bao sự trân trọng và vất vả của người dân làng Vòng.  Khi cây lúa hoe hoe vàng, chỉ mười ngày nữa là gặt rộ cũng là lúc người làng Vòng đi chọn ngắt từng bông dài, hạt mẩy về chế biến. Muốn cốm ngon thì phải cắt lúa đúng lúc, nếu để lúa già thì hạt cốm không được xanh, cứng và gãy nát còn nếu lúa non thì hạt cốm lại bết vào vỏ trấu, mềm nhão nên mất ngon.  Lúa mới gặt về cần được tuốt, lấy thóc. Sau đó sàng bỏ rơm, đãi qua nước để loại bỏ các hạt thóc lép. Thóc sau khi đãi sạch, cho vào chảo rang, quá trình rang phải đảo đều thóc. Rang lúa sao cho hạt cốm chín tới, không giòn mà tróc trấu là công đoạn khó nhất trong nghề làm cốm. Ngọn lửa rang cốm cũng cần một sự chăm chút. Khi mới rang cốm, lửa phải để to đều, nhưng khi gạo bắt đầu tái trắng thì để bớt lửa đi. Cốm rang cần được đảo liên tục cho nóng đều, bởi chỉ cần quá lửa chút là hạt cốm sẽ gãy.  Cốm rang xong khi còn nóng là đem giã ngay trên bằng loại cối riêng, nhịp chày nhè nhẹ, nhịp nhàng, đều đều và khoan thai thì cốm mới mịn và dẻo. Cốm giã xong thì đến công đoạn sàng sẩy và cho vào trong các thúng con đã rải sẵn lá sen để mang đi bán ở các phố.  Cốm làng Vòng đúng kiểu được gói trong hai lớp lá. Hạt cốm được gói trực tiếp bằng lá ráy để giữ cho cốm không bị khô và để được lâu hơn. Lớp lá sen được bao bọc bên ngoài như để nhấn nhá hương sen thơm mát, phảng phất tạo sự ngon miệng cho người dùng. Sau cùng là dùng hai dây lạt mềm làm từ thân cây lúa đã tuốt hết hạt buộc vuông góc nhau để gói cốm thêm phần chắc chắn và nhìn bắt mắt hơn.  Cốm làng Vòng, cùng hương hoa sữa, gió heo may, và những bài hát hòa quyện vào nhau làm nên một mùa thu Hà Nội lãng mạng, một nét văn hóa đã khắc sâu vào tâm hồn của người Hà Thành xưa và nay.  **3. Hoạt động thực hành, luyện tập**  Cho học xem các video các sản phẩm được làm từ cốm sau đó hỏi:  -Món ăn đó tên là gì?  -Kể tên món ăn được làm từ cốm mà em biết?  Xôi cốm, chè cốm, chả cốm, chuối tiêu chấm cốm, cốm xào. Bánh cốm đậu xanh, trứng chiên cốm, sữa chua cốm, bánh chưng cốm dẻo, phô mai bọc que cốm, kem cốm dẻo dừa, bánh trung thu nhân cốm….  -Tên địa danh có món ăn đó?  -Kể một số bước làm cốm?  \* Thực hành: Cho HS theo nhóm 3 bàn thực hành gói cốm bằng lá sen và lá ráy.  -Thi đua các tổ xem tổ nào gói đẹp nhất  - GV tổng kết cuộc thi  **4. Hoạt động vận dụng**  - Hôm nay con được học bài gì?  - Sau tiết học con biết thêm được điều gì?  - GVNX tiết học | -HS hát  -HS nghe  -HS nghe  -HS xem  -HS trả lời  -HS trả lời  -HS trả lời  -HS trả lời  - HS làm việc nhóm  - Thi gói cốm  - HSTL  - HSTL  - HS lắng nghe |

**\*Điều chỉnh sau tiết dạy :**

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..……….