

1. Chuẩn bị của GV :

- SGK, SGV. Tranh ảnh một số vật nuôi trong nhà.

2. Chuẩn bị của HS :

- Sách vở học tập

III. CÁC HOẠT ĐỘNG DẠY- HỌC CHỦ YẾU:

1. Ôn định tổ chức : (1')

2. Kiểm tra bài cũ: (4')

- KT BT tiết trước.

- 1 HS đọc bài văn miêu tả cây cối?

- GV nhận xét, chữa bài.

3. Bài mới:

NỘI DUNG	HOẠT ĐỘNG CỦA GIÁO VIÊN	HOẠT ĐỘNG CỦA HỌC SINH
HD 1 (9') Nhận xét	<p>*. <i>Giới thiệu bài. (1')</i></p> <p>- GV nêu mục tiêu bài</p> <p>- Gọi HS đọc yêu cầu</p> <p>- Nêu miệng</p>	<p>- HS lắng nghe</p> <p>- HS: Một em đọc nội dung</p> <p>- Lớp suy nghĩ, phân đoạn bài văn.</p> <p>Bài văn có 3 phần 4 đoạn.</p> <p>+ Mở bài(đ1): giới thiệu con mèo sẽ được tả trong bài.</p> <p>+ Thân bài (đ2) : tả hình dáng con mèo. (đ3) tả hoạt động, thói quen của con mèo.</p> <p>+ Kết luận (đ4) : nêu cảm nghĩ về con mèo.</p>
HD2 (3') Ghi nhớ.	<p>- GV: Nhận xét, chốt lời giải đúng:</p> <p>- Gọi HS đọc Ghi nhớ.</p>	<p>- HS đọc ghi nhớ (3- 4 em).</p>
HD3 (17')	<p>- Gọi HS đọc yêu cầu</p>	<p>- HS: Đọc yêu cầu của BT.</p>

** Rút kinh nghiệm:*

.....
.....
.....

**HOẠT ĐỘNG NGOÀI GIỜ LÊN LỚP
GÁO DỤC ĐỊA PHƯƠNG MÔN KỸ THUẬT
GIỚI THIỆU LÀNG NGHỀ BÁNH CHUNG BỜ ĐẬU**

I. MỤC TIÊU:

1. Kiến thức:

- HS nắm được những nét cơ bản về làng nghề bánh chung nổi tiếng cầu

Thái Nguyên

2. Kỹ năng :

- Biết tìm hiểu thông tin về các làng nghề truyền thống

3. Thái độ :

- HS có ý thức bảo vệ, giữ gìn các phong tục tập quán, các nét đẹp truyền thống của dân tộc

II. CHUẨN BỊ:

1. Chuẩn bị của GV :

- Các thông tin, tranh ảnh về làng nghề bánh chung Bờ Đậu

2. Chuẩn bị của HS :

- Sách vở học tập

III. CÁC HOẠT ĐỘNG DẠY HỌC CHỦ YẾU:

1. Ổn định tổ chức: (1')

2. Kiểm tra bài cũ :(4')

- GV kiểm tra sách vở của HS

3. Bài mới:

NỘI DUNG	HOẠT ĐỘNG CỦA GIÁO VIÊN	HOẠT ĐỘNG CỦA HS
HĐ1(15') Nguồn gốc	<i>* Giới thiệu bài: (1')</i> - GV nêu mục tiêu bài - GV giới thiệu : “Bánh chung luộc nước giềng thần, thơm ngon mùi vị	- HS lắng nghe - HS theo dõi

<p>làng nghề bánh chưng Bờ Đậu</p>	<p>có phần trời cho.” Câu ca này từ lâu đã trở thành niềm tự hào của người dân Bờ Đậu - một trong 5 làng làm bánh chưng nổi tiếng nhất khu vực miền Bắc mỗi dịp Tết đến Xuân về.</p> <p>- Làng bánh chưng Bờ Đậu thuộc xã Cổ Lũng, huyện Phú Lương, cách thành phố Thái Nguyên khoảng 8km. Điểm làm bánh chưng tập nập nhất là ngã ba Bờ Đậu, đây được coi là nơi trung chuyển, giao thương của các tỉnh miền Bắc. bánh chưng Bờ Đậu có lịch sử từ những năm 1960. Người khai tổ ra nghề làm bánh là cụ Nguyễn Thị Đáng, người ở xã Cổ Lũng. Theo các cụ kể lại, quán bánh của cụ Đáng ngày trước nằm đơn sơ dưới gốc cây Phượng thuộc xóm Bờ Đậu [nay gọi là Bờ Đậu] nhưng lúc nào cũng đông khách. Khách đến ăn, rồi tấm tắc khen ngon. Đến lúc về già, cụ truyền lại nghề cho các con cháu. Trước khi có làng nghề bánh chưng, người dân xã Cổ Lũng chủ yếu làm nông nghiệp, trồng lúa, trồng chè. Các hộ gia đình đa số sống trong cảnh nhà tranh, vách đất. Nhờ có nghề làm bánh chưng, dần dần cuộc sống của người dân vươn lên thoát nghèo.</p>	
---	--	--

<p>HĐ 2 (14') Giới thiệu về kỹ thuật gói bánh chưng Bờ Đậu</p>	<p>- Với lịch sử hơn 50 năm duy trì và phát triển, bánh chưng Bờ Đậu đã khẳng định được thương hiệu và trở thành một trong 5 làng bánh chưng nổi tiếng nhất miền Bắc.</p> <p>- GV cung cấp các thông tin về kỹ thuật gói bánh:</p> <p>- Chia sẻ về kỹ thuật gói bánh để tạo nên những nét độc đáo riêng biệt, bà Nguyễn Thị Tâm - một trong những gia đình có truyền thống gói bánh lâu năm nhất ở làng Bờ Đậu, cho biết đó là sự kết hợp nhuần nhuyễn từ việc lựa chọn nguyên liệu và sự khéo léo qua đôi bàn tay của người thợ.</p> <p>- Theo kinh nghiệm của bà Tâm, nguyên liệu để làm bánh chưng phải là gạo nếp có nguồn gốc từ vùng miền núi. Hạt gạo này mẩy tròn, trắng tinh, sau khi đãi lọc qua ba lần nước rồi để ráo. Đỗ làm nhân phải là đậu xanh nguyên lõi, vỏ mỏng, vàng tươi, dẻo và có vị thơm tự nhiên.</p> <p>+ Đỗ xanh sau khi mua về sẽ được đãi sạch và đồ chín sau đó vớt thành từng phần nhỏ cho vào giữa lòng chiếc bánh. Cùng với đỗ là thịt lợn ba chỉ tươi ngon, săn chắc, ướp với hạt tiêu Bắc và gói bằng lá dong</p>	<p>- HS lắng nghe</p>
--	---	-----------------------

	<p>xanh mướt, bản rộng được đưa về từ núi rừng Việt Bắc.</p> <p>+ Sau khi gói xong, bánh được ngâm trước với nước trong khoảng thời gian 30 phút rồi đặt vào những nồi cỡ lớn để luộc bánh. Thời gian luộc bánh kéo dài từ 8-10 giờ, đến khi nước cạn phải tiếp thêm nước để cho bánh chín đều từ trong ra ngoài.</p> <p>+ Đặc biệt, nước luộc bánh chưng Bà Đậu phải được lấy từ suối nguồn trên núi đá phía sau làng Bờ Đậu, được người dân coi như "nước giếng thần." Thứ nước trời cho trong vắt này đã tạo nên một vị riêng biệt, độc đáo của bánh so với các tỉnh thành khác.</p> <p>+ Ngoài bánh hình vuông truyền thống, làng nghề còn sản xuất loại bánh có hình trụ tròn, có hình dáng tương tự bánh tét của Nam Bộ, giúp cho người tiêu dùng có nhiều lựa chọn.</p>	
--	--	--

4. Củng cố: (4')

- Làng nghề bánh chưng Bờ Đậu ra đời vào năm nào?

5. Dặn dò: (1')

- GV nhận xét giờ học.
- Dặn HS chuẩn bị bài sau

*** Rút kinh nghiệm:**

.....
.....

.....

.