

Bài 5
NẤU CƠM
(2 tiết)

I – MỤC TIÊU

HS cần phải :

- Biết cách nấu cơm.
- Có ý thức vận dụng kiến thức đã học để nấu cơm giúp gia đình.

II – ĐỒ DÙNG DẠY HỌC

- Gạo tẻ.
- Nồi nấu cơm thường và nồi cơm điện.
- Bếp dầu hoặc bếp ga du lịch.
- Dụng cụ đong gạo (lon sữa bò, bát ăn cơm, ống nhựa,...).
- Rá, chậu để vo gạo.
- Đũa dùng để nấu cơm.
- Xô chứa nước sạch.
- Phiếu học tập.

Sau đây là phiếu học tập, GV có thể tham khảo :

Phiếu học tập

1. Kể tên các dụng cụ, nguyên liệu cần chuẩn bị để nấu cơm bằng..... :
.....
2. Nêu các công việc chuẩn bị nấu cơm bằng..... và cách thực hiện :
.....
3. Trình bày cách nấu cơm bằng..... :
.....
4. Theo em, muốn nấu cơm bằng..... đạt yêu cầu (chín đều, dẻo), cần chú ý nhất khâu nào ?
.....
5. Nêu ưu, nhược điểm của cách nấu cơm bằng..... :
.....
6. Nếu được lựa chọn một trong hai cách nấu cơm, em sẽ chọn cách nấu cơm nào khi giúp đỡ gia đình ? Vì sao ? (câu 6 dùng vào tiết 2)
.....

(GV giải thích : chỗ trống dành để HS ghi tên cách nấu cơm được phân công thảo luận).

III – CÁC HOẠT ĐỘNG DẠY – HỌC CHỦ YẾU

Bài 5 được thực hiện trong 2 tiết. GV có thể phân chia như sau :

– Tiết 1 : Tổ chức tìm hiểu các cách nấu cơm và hướng dẫn nấu cơm bằng bếp đun.

– Tiết 2 : Hướng dẫn nấu cơm bằng nồi cơm điện.

TIẾT 1

Giới thiệu bài

GV giới thiệu bài và nêu mục đích bài học.

Hoạt động 1. Tìm hiểu các cách nấu cơm ở gia đình

– Đặt câu hỏi để yêu cầu HS nêu các cách nấu cơm ở gia đình.

– Tóm tắt các ý trả lời của HS : Có hai cách nấu cơm chủ yếu là nấu cơm bằng soong hoặc nồi trên bếp (bếp củi, bếp ga, bếp dầu, bếp điện hoặc bếp than) và nấu cơm bằng nồi cơm điện. Hiện nay, nhiều gia đình ở thành phố, thị xã, khu công nghiệp thường nấu cơm bằng nồi cơm điện ; nhiều gia đình ở nông thôn thường nấu cơm bằng soong, nồi trên bếp đun.

– Nêu vấn đề : Nấu cơm bằng soong, nồi trên bếp đun và nấu cơm bằng nồi cơm điện như thế nào để cơm chín đều, dẻo ? Hai cách nấu cơm này có những ưu, nhược điểm gì và có những điểm nào giống, khác nhau ?

Hoạt động 2. Tìm hiểu cách nấu cơm bằng soong, nồi trên bếp (gọi tắt là nấu cơm bằng bếp đun)

– Nêu cách thực hiện hoạt động 2 : Thảo luận nhóm về cách nấu cơm bằng bếp đun theo 2 nội dung :

+ Nêu các công việc chuẩn bị nấu cơm.

+ Trình bày cách nấu cơm.

– Giới thiệu nội dung phiếu học tập, hướng dẫn HS cách trả lời phiếu học tập và cách tìm thông tin để hoàn thành nhiệm vụ thảo luận nhóm (yêu cầu HS đọc nội dung mục 1 kết hợp với quan sát hình 1, 2, 3 (SGK) và liên hệ thực tiễn nấu cơm ở gia đình).

– Chia nhóm thảo luận và nêu yêu cầu, thời gian thảo luận (15 phút).

– Đại diện từng nhóm trình bày kết quả thảo luận.

– Gọi 1 – 2 HS lên bảng thực hiện các thao tác chuẩn bị nấu cơm bằng bếp đun. GV quan sát, uốn nắn.

– Nhận xét và hướng dẫn HS cách nấu cơm bằng bếp đun.

Lưu ý HS một số điểm sau :

- + Nên chọn nồi có đáy dày (như nồi gang) nấu cơm để cơm không bị cháy và ngon cơm.
 - + Muốn nấu được cơm ngon phải cho lượng nước vừa đủ. Có nhiều cách định lượng nước nấu cơm như dùng dụng cụ đong, đo mức nước bằng đũa hoặc ước lượng bằng mắt,... Nhưng tốt nhất nên dùng ống đong để đong nước nấu cơm theo tỉ lệ :
- Đối với gạo dẻo, gạo mới : 1 lon gạo cho khoảng 1,2 – 1,4 lon nước.
 - Đối với gạo cũ, gạo nở : 1 lon gạo cho khoảng 1,5 – 1,8 lon nước.
- + Có thể cho gạo vào nồi nấu cơm ngay từ đầu hoặc cũng có thể đun nước sôi rồi mới cho gạo vào nồi. Nhưng nấu theo cách đun sôi nước rồi mới cho gạo vào thì cơm sẽ ngon hơn.
 - + Khi đun nước và cho gạo vào nồi phải đun lửa to, đều. Nhưng khi nước đã cạn phải giảm lửa thật nhỏ. Nếu nấu bằng bếp than thì phải kê miếng sắt dày trên bếp rồi mới đặt nồi lên, còn nấu bằng bếp củi thì tắt lửa và cời than cho đều dưới bếp để cơm không bị cháy, khê. Trong trường hợp cơm bị khê, hãy lấy một viên than củi, thổi sạch tro, bụi và cho vào nồi cơm. Viên than sẽ khử hết mùi khê của cơm.

Nếu có điều kiện, GV nên thực hiện các thao tác nấu cơm bằng bếp đun để HS hiểu rõ cách nấu cơm và có thể thực hiện được tại gia đình.

– HS nhắc lại cách nấu cơm bằng bếp đun.

– Hướng dẫn HS về nhà giúp gia đình nấu cơm.

TIẾT 2

Hoạt động 3. Tìm hiểu cách nấu cơm bằng nồi cơm điện

– Yêu cầu HS nhắc lại những nội dung đã học ở tiết 1.

– Hướng dẫn HS đọc nội dung mục 2 và quan sát hình 4 (SGK).

– Yêu cầu HS so sánh những nguyên liệu và dụng cụ cần chuẩn bị để nấu cơm bằng nồi cơm điện với nấu cơm bằng bếp đun (giống nhau : cùng phải chuẩn bị gạo, nước sạch, rá và chậu để vo gạo. Khác nhau về dụng cụ nấu và nguồn cung cấp nhiệt khi nấu cơm).

– Đặt câu hỏi để yêu cầu HS nêu cách nấu cơm bằng nồi cơm điện và so sánh với cách nấu cơm bằng bếp đun.

– Nếu GV chuẩn bị được đồ dùng dạy học thì gọi 1 – 2 HS lên bảng thực hiện các thao tác chuẩn bị và các bước nấu cơm bằng nồi cơm điện. GV và HS khác quan sát, uốn nắn, nhận xét.

Ngoài cách tổ chức giờ học như trên, GV có thể sử dụng phiếu học tập để tổ chức cho HS thảo luận nhóm về cách nấu cơm bằng nồi cơm điện (dựa theo cách tổ chức giờ học ở tiết 1). Sau đó, tóm tắt cách nấu cơm bằng nồi cơm điện và lưu ý HS cách xác định lượng nước để cho vào nồi nấu cơm ; cách san đều mặt gạo trong nồi ; cách lau khô đáy nồi trước khi nấu.

– Yêu cầu HS trả lời các câu hỏi trong mục 2 (SGK) và hướng dẫn HS về nhà giúp gia đình nấu cơm bằng nồi cơm điện.

Hoạt động 4. Đánh giá kết quả học tập

– Sử dụng câu hỏi cuối bài để đánh giá kết quả học tập của HS.

– GV có thể dựa vào mục tiêu, nội dung chính của bài để thiết kế một số câu hỏi trắc nghiệm kết hợp với sử dụng câu hỏi cuối bài để đánh giá kết quả học tập của HS.

– GV nêu đáp án của bài tập. HS đối chiếu kết quả làm bài tập với đáp án để tự đánh giá kết quả học tập của mình.

– HS báo cáo kết quả tự đánh giá. GV nhận xét, đánh giá kết quả học tập của HS.

IV – NHẬN XÉT – DẶN DÒ

– GV nhận xét ý thức học tập của HS.

– Hướng dẫn HS đọc trước bài "Luộc rau" và tìm hiểu cách thực hiện các công việc chuẩn bị và cách luộc rau ở gia đình.