

Soạn Communication - Unit 7 lớp 9 SGK trang 13

1. Look at the picture. Answer the questions.

(Nhìn vào bức tranh. Trả lời những câu hỏi)

1. Can you guess the name of the dish in the picture?

⇒ Pumpkin soup.

2. What do you think the ingredients are for this dish?

⇒ Pumpkin, shallots, celery, butter, fresh cream, salt.

2a. Now listen to the first part of a talk where Mi is presenting

(Bây giờ nghe phần đầu của của nói chuyện nơi mà Mi đang trình bày cách để chuẩn bị các nguyên liệu. Kiểm tra những câu trả lời của bạn.)

b. Listen to the first part of the talk again.

(Nghe phần đầu của cuộc nói chuyện một lần nữa. Điền từ hoặc một cụm từ vào mỗi ô trống)

1. a kilo	2. two	3. two sticks	4. two tablespoons	5. two tablespoons	6. a pinch
7. peel	8. chop	9. peel	10. slice	11. leaves	

Nội dung bài nghe:

Pumpkin soup is my family’s favorite soup. We usually have it for breakfast with some slices of bread. It’s quick and simple to cook.

The ingredients are: a kilo of pumpkin, two shallots, two sticks of celery, two tablespoons of butter, two tablespoons of fresh cream, and a pinch of salt.

Before cooking, peel the pumpkin and chop it into cubes. Peel the shallots and slice them. Next, wash the celery and remove the leaves.

Hướng dẫn dịch

Súp bí ngô là món canh yêu thích của gia đình tôi. Chúng tôi thường dùng bữa sáng với một vài lát bánh mì. Nó nhanh và đơn giản để nấu.

Các thành phần gồm có: một cân bí, hai củ hành, hai nhánh cần tây, hai muỗng canh bơ, hai muỗng canh kem tươi, và một chút muối.

Trước khi nấu, gọt vỏ bí đỏ và cắt nó thành cục. Lột vỏ hành khô và cắt chúng. Tiếp theo, rửa cần tây và cắt bỏ lá.

3a. Read the steps to make the dish. Rearrange them

(Đọc các bước làm sao để làm ra món ăn. Sắp xếp chúng theo thứ tự đúng.)

Thứ tự đúng là: b – e – f – c – a – d

Hướng dẫn dịch

b. Đun bơ trong 1 cái nồi sâu, thêm cần tây và củ họ và xào vài phút.

e. Thêm bí ngô vào và xào thêm vài phút nữa.

f. Thêm 750ml nước và 1 nhúm muối và nấu cho đến khi bí ngô nhừ. Để nguội 10 phút.

c. Làm nhuyễn súp trong máy trộn cho đến khi nhuyễn.

a. Thêm kem và nấu vừa sôi khoảng 2-3 phút.

d. Để hoàn thiện món ăn, trang trí nó với vài lá cần tây.

b. Listen to the second part of the talk and

(Nghe đoạn thứ hai của cuộc nói chuyện và kiểm tra câu trả lời của bạn)

Nội dung bài nghe:

Here are the steps to make the soup:

- Heat the butter in a deep pan, add shallots and celery and stir fry for a few minutes.
- Add the pumpkin and stir fry for a few more minutes.
- Add 750 ml of water and a pinch of salt and cook until the pumpkin is tender. Cool for 10 minutes.
- Puree the soup in a mixer until it is smooth.
- Add the cream and simmer for 2 to 3 minutes.
- For the finishing touch, garnish it with some celery leaves.

Hướng dẫn dịch

Dưới đây là các bước để nấu món súp:

- Đun bơ trong 1 cái nồi sâu, thêm cần tây và củ hành khô và xào vài phút
- Thêm bí ngô vào và xào thêm vài phút nữa
- Thêm 750ml nước và 1 nhúm muối và nấu cho đến khi bí ngô nhừ. Để nguội 10 phút.
- Làm nhuyễn súp trong máy trộn cho đến khi nhuyễn.
- Thêm kem và nấu vừa sôi khoảng 2-3 phút.
- Để hoàn thiện món ăn, trang trí nó với vài lá cần tây.

c. Listen to the second part again. What are the health ...

(Nghe lại đoạn thứ hai một lần nữa. Những lợi ích của món ăn là gì)

- a good source of fibre, minerals, and vitamins, especially vitamin A.
- improve your eyesight and protect yourself from certain cancers.

4a. Work in groups. Choose a dish you like. Discuss

(Làm việc theo nhóm. Chọn một món ăn bạn thích. Thảo luận về thành phần của món ăn, làm sao để chuẩn bị nó và các bước để nấu món ăn. Viết ý tưởng của bạn trên tờ giấy lớn.)

Name of the dish: Chicken and vegetable soup

Ingredients:

- 1 tablespoon of olive oil
- 1 onion
- a pinch of pepper
- 3 stick of parsley
- 6 (3 - inch) strips lemon zest
- 1 small head of fennel
- 1 and 1/2 pounds bone
- in chicken breasts, skin removed
- 8 cups of chicken broth
- 2 carrots
- 2 stalks celery
- a pinch of salt
- 2 cups, whole - wheat extra - wide noodle style pasta

- 3 cups of baby spinach
- lemon juice

Preparation:

- chop the onion
- chop the parsley
- slice the fennel thinly
- slice the carrots
- slice the celery and spinach

Step:

1. Heat the oil in a oven set over medium heat. Add the onion and pepper and cook until the onions begin to soften, 5 minutes. Meanwhile, tie the parsley, lemon zest, and fennel tops together. Add the herb bundle (parsley, lemon zest, and fennel tops), broth, chicken breasts, 2 cups of water. Bring to a very gentle simmer and simmer until the chicken is just cooked through, about 8 minutes. Transfer the chicken to a cutting board and set aside until cool enough to handle. Remove the meat from the bones in large strips, and set aside.

2. Meanwhile, add the sliced fennel, carrots, and celery to the broth and season with salt, to taste. Continue to simmer -until the vegetables are just tender, 5 minutes. Stir in the noodles and cook about 5 minutes. Stir in the reserved chicken and baby spinach until the chicken is heated through and the spinach is wilted. Discard the herb bundle. Stir in lemon juice, to taste. Ladle the soup into serving bowls and garnish it with some celery leaves.

Benefits of the dish: This chicken soup is packed with zesty rich flavors and lots of vegetables good for you. By enhancing prepared low - sodium broth with lots of

herbs and lemon and fresh chicken you get a soup that tastes like you simmered it all day long.

b. Organise a gallery walk. Move around to each group and ...

(Tổ chức một buổi triển lãm. Di chuyển xung quanh các nhóm và nghe họ trình bày. Bầu chọn cho món ăn tốt nhất.)