

## Soạn bài Kể lại một trải nghiệm của bản thân trang 102 (Chân Trời Sáng Tạo)

### Hướng dẫn phân tích kiểu văn bản

Đọc văn bản trong SGK trang 107, sau đó trả lời những câu hỏi sau:

#### Câu 1 (trang 104 SGK Ngữ văn 6 tập 1)

**Trả lời:**

Câu chuyện sử dụng ngôi kể thứ nhất.

#### Câu 2 (trang 104 SGK Ngữ văn 6 tập 1)

**Trả lời:**

Những sự việc chính:

- Làng tôi có con sông êm đềm chảy qua làng, chúng tôi thường rủ nhau tắm sông.
- Buổi trưa hôm ấy, chúng tôi rủ nhau thi bơi.
- Tôi nhận lời thách đấu.
- Bỗng bắp chân bị chuột rút và đau đớn, tôi sợ hãi tột độ.
- Một người làng đi câu cá gần đấy đã cứu tôi lên.
- Tôi rút ra bài học chỉ nên bơi lội ở nơi an toàn, có sự giám sát của người lớn.

#### Câu 3 (trang 104 SGK Ngữ văn 6 tập 1)

**Trả lời:**

Một số chi tiết có sử dụng yếu tố miêu tả:

- Vào mùa hè, nước sông thường cạn nên chúng tôi tung tăng bơi lội, trêu đùa rộn rã cả một góc sông.
- Trận đấu diễn ra vô cùng căng thẳng, gay cấn, quyết liệt.

- Tôi cố ngoi lên mặt nước để kêu cứu nhưng càng vùng vẫy tôi lại càng chìm nhanh hơn và không thể thở được.

=> Việc sử dụng yếu tố miêu tả giúp cho bài văn thêm sinh động, hấp dẫn, cuốn hút người đọc.

#### **Câu 4 (trang 104 SGK Ngữ văn 6 tập 1)**

**Trả lời:**

- Nhân vật “tôi” đã nhận ra sau trải nghiệm ấy là bài học sâu sắc, cần nghe lời người lớn và chỉ nên bơi lội ở nơi an toàn, có sự giám sát của người lớn.

- Vì khi trình bày cuối đoạn thì bài học sẽ đọng lại sâu sắc cho người đọc.

#### **Câu 5 (trang 104 SGK Ngữ văn 6 tập 1)**

**Trả lời:**

Em rút ra được một số kinh nghiệm khi kể lại một trải nghiệm của bản thân:

- Dùng ngôi thứ nhất để kể
- Kết hợp kể và miêu tả
- Trình bày các sự việc theo trình tự hợp lý
- Nêu ý nghĩa của trải nghiệm đối với bản thân.
- Bài văn phải đảm bảo bố cục 3 phần

#### **Hướng dẫn quy trình viết**

Bước 1: Chuẩn bị trước khi viết

Bước 2: Tìm ý, lập dàn ý

Bước 3: Viết bài

Bước 4: Xem lại và chỉnh sửa rút kinh nghiệm.

**Đề bài:** Viết bài văn khoảng 400 chữ kể lại một trải nghiệm của bản thân.

**Bài làm tham khảo**

Để giúp học sinh tìm hiểu cũng như có hiểu biết sâu sắc hơn về những món ăn truyền thống của dân tộc Việt, nhà trường đã tổ chức cho chúng tôi một buổi trải nghiệm về ngôi làng nhỏ ở ngoại ô để làm bánh trôi nước.

Chúng tôi đã được các cô trong làng giới thiệu chi tiết và các cách để làm bánh trôi nước. Trước hết là phải chuẩn bị nguyên liệu để làm bánh. Bao gồm bột gạo nếp 500g, bột gạo tẻ 50g, dừa nạo, đường phèn, vừng trắng, muối.

Tiếp đến là cách làm bánh. Trước hết là bước nhào bột bánh trôi. Chúng tôi phải tiến hành trộn bột tẻ với bột nếp theo tỷ lệ 1:4, tức là cứ 1 phần bột gạo tẻ trộn với 4 phần bột gạo nếp (tùy từng khẩu phần ăn mà bạn trộn sử dụng khối lượng nhiều hay ít). Cho nước và ít muối vào hỗn hợp bột, trộn đều đến khi nào bột dẻo thành khối, mềm, không bị rơi vụn ra, không bị dính tay khi trộn. Cuối cùng bọc bột lại rồi ủ trong 30 phút.

Sau đó là bước làm nhân bánh. Đầu tiên, các bạn học sinh phải cắt đường phèn thành những miếng nhỏ sao cho vừa với bánh. Rang vừng trắng đến khi hạt vừng có mùi thơm thì tắt bếp, không nên rang vừng quá cháy.

Tiếp đó là tiến hành nặn bán. Từng bạn lấy từng phần bột bánh đã ủ bột rồi xoa thành hình tròn. Dùng ngón tay ấn vào giữa viên bột rồi đặt vào nhân đường. Sau đó, vê viên bột lại thật kín để bao lấy hết phần đường. Tiếp tục làm như vậy cho đến khi hết bột và nhân. Xếp bánh trôi đã nặn ra đĩa.

Bước cuối cùng là bước luộc bánh trôi. Đây là bước chúng tôi thích nhất. Đun một nồi nước sôi vừa đủ với lượng bánh muốn nấu. Khi nước sôi thả bánh vào. Đến khi nước sôi trở lại thì hạ nhỏ lửa. Tiếp tục đun cho đến khi bánh nổi lên, vỏ bánh trong là bánh đã chín, để khoảng 15 giây rồi vớt ra, thả vào nồi nước đun sôi để nguội.

Các cô còn dặn kỹ từng bạn là không nên luộc bánh lâu quá để làm nát bánh. Dùng muôi có lỗ vớt bánh ra đĩa, rải đều để các viên bánh không bị đè lên nhau. Rắc vừng, dừa nạo sợi lên trên bánh rồi thưởng thức.

Qua chuyến đi đó, tôi và các bạn rất vui vì đã có thêm trải nghiệm, có thêm kiến thức về một trong những món ăn truyền thống của Việt Nam.