

## Soạn bài Kể lại một trải nghiệm của bản thân trang 107 (Chân Trời Sáng Tạo)

**Đề bài:** Từ bài viết ở tiết học trước, em luyện nói trước lớp theo các gợi ý dưới đây:

**Bước 1:** Xác định đề tài, người nghe, mục đích, không gian và thời gian nói.

**Bước 2:** Tìm ý, lập dàn ý.

- Dựa vào nội dung bài văn, liệt kê các ý chính cần nói.
- Giới thiệu địa điểm, thời gian xảy ra câu chuyện.
- Trình bày rõ ràng, mạch lạc các sự việc trong câu chuyện.
- Thể hiện suy nghĩ, cảm xúc đối với những sự việc, con người trong câu chuyện
- Thể hiện ý nghĩa của trải nghiệm đối với bản thân.

**Bước 3:** Luyện tập và trình bày

Khi trình bày bài văn kể lại trải nghiệm của mình, em cần:

- Dùng ngôi thứ nhất để kể.
- Lựa chọn, điều chỉnh một số từ ngữ, câu văn sao cho phù hợp với ngôn ngữ nói.
- Thay đổi cao độ, tốc độ, âm lượng của giọng nói để thể hiện những nội dung, nhân vật, sự kiện và cảm xúc khác nhau, tạo cảm xúc cho người nghe.
- Sử dụng phương tiện phi ngôn ngữ như nét mặt, cử chỉ để diễn tả hành động của các nhân vật trong câu chuyện.
- Tương tác với người nghe bằng cách nhìn vào mắt họ.

**Bước 4:** Trao đổi, đánh giá.

### Bài làm tham khảo

Xin chào cô giáo và các bạn, hôm nay tôi sẽ kể cho cô và các bạn nghe về một trải nghiệm đáng nhớ của tôi.

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. Đó là trải nghiệm đáng nhớ của tôi hãy chia sẻ với tôi những trải nghiệm đáng nhớ của các bạn nhé