

叶儿粑的制作

活动背景：

三月，春暖花开，插秧种瓜，也正是吃叶儿粑的时候，叶儿粑的制作有利于帮助学生更深入地了解地方传统文化，培养对生活的热爱，激发学生对我国传统文化的探索兴趣。

活动目标：

劳动观念：通过了解和制作叶儿粑，树立劳动创造价值，劳动创造美，劳动愉悦身心，劳动最崇高的思想观念。

劳动能力：掌握叶儿粑制作流程以及注意事项，培养团队合作与付出能力，对劳动中遇到的问题具有好奇心和探索欲望。

劳动精神：通过叶儿粑制作实践，使学生懂得感恩，懂得合作，懂得付出，懂得劳动创造美好。

劳动品质：通过动手实践，培养热爱劳动，善于学习思考，勇于探索与创新，在实践中反思的品质。

活动难点：

- 1、食品安全卫生问题；
- 2、小组合作问题；
- 3、用电的安全问题。

活动准备：

- 1、学生分组，负责人；
- 2、劳动工具：插板 1 个，电磁炉 2 个，盘子 20 个，蒸锅 1 个，一次性手套 50 双，口罩自备，桌布 6 张
- 3、制作原材料：叶儿粑粉 3 袋（700 克/袋）五花肉 3 斤，香菇半斤，豆腐干半斤，芽菜半斤，叶子，小葱半斤，豆沙半斤，白砂糖 100 克

活动过程：

一、知识链接：历史由来（3 分钟）

（了解地方传统文化）



叶儿粑四川地区特色传统小吃。川西农家清明节、川南春节的传统食品。叶儿粑在不同的地区有不同的叫法和特点。在崇州等地也叫艾馍。在川南自贡、宜宾、泸州以及云贵的昭通、遵义等地则叫做猪儿粑。此外在乐山地区，叶儿粑选用的叶子则有所不同，当地人选用本地特有的大叶仙茅叶子作为粑叶，可以很好的将其裹起来。芽菜是制作最正宗叶儿粑必不可少的调料之一，芽菜和猪肉炒制的肉馅包入糯米粉中，裹上良姜叶，蒸熟后香气浓郁，入口糯糯。

二、讨论制作原料：（3 分钟）

激活学生的生活常识

（一）坯料：叶儿粑粉 2100 克

（二）馅料：豆沙 100 克、猪肉 3 斤、芽菜半斤、香菇半斤，豆腐干半斤，小葱半斤；白砂糖 100 克

（三）辅料：油麦菜叶。

三、了解步骤：（5 分钟）

教师边播放分步操作视频，边解说步骤的注意事项。

（一）调制面团：少量多次加入清水，避免面团过清，无法成型。多次揉，使其均匀。

（二）制馅：猪肉、芽菜、香菇、豆腐干分别剁细，小葱切成细碎待用；将猪油入锅，用中火烧至三四成热，下猪肉炒散籽，加入食盐、酱油、料酒炒香炒上色（一般为茶色），下芽菜炒香起锅盛入盆内，最后加葱碎、香油、味精拌匀即成咸馅；豆沙馅下成小剂子。

（三）包馅成形：油麦菜叶洗净后切成长 10 厘米、宽 6 厘米的长方形，用纱布擦干。大小均匀，避免面团太大，皮太厚不易蒸熟。

（四）蒸制：蒸笼刷油；把包好的叶儿粑放入蒸笼内，用旺火沸水蒸约 15 分钟即可。

四、小组 实践操作：（20 分钟）

教师观察看是否需要帮助，以及卫生情况。

- （一）小组选择不同的馅料；
- （二）小组长示范过程并讲解注意事项；
- （三）组员动手操作；

五、小组成果展示&评价：（5 分钟）

提高学生自我评价能力，自我反思能力以及看见别人优点的能力

每个小组展示小组的成果，教师将作品投屏，小组互评与小组自评。

活动评价表		
外观	干净，大小匀称，摆放美观	组间评价
效率	领导力，学习快，合作	小组自评



小组成果展示

五、蒸（15 分钟）：价值观引导

- （一）厨师长负责观察以及安全；
- （二）学生分享在劳动中的感悟
 - 1、每个活动都需要背后付出很多汗水；
 - 2、团队合作是成功的基础；
 - 3、每个人都可以做好，只要肯学习
 -

四、享受美食（10 分钟）（感恩父母师长）

问：应该先给谁吃呢？（价值观引导：父母师长，班主任）



（认真负责的厨师长）

七、成果分享（10 分钟）

教师播放整个过程频频：付出，专注，快乐，互助



（活动秩序井然）



（简单专注，忘我）



（师生共建快乐劳动课堂）

情感升华：

- （一）美味的食物源于大家动手；（劳动创造美）
- （二）每个人都很开心；（劳动创造快乐）
- （三）只要我们坚持学习，就自己动手创造无限美好！（劳动光荣）

八、活动反思：

在这个过程中学生对我国的传统文化有了进一步的了解，在合作中体验到了劳动的不易；在分享中体会到了劳动的快乐与感恩；在操作中体验了看者容易做者难，以及学习的重要性；在成果展示中看到用心便可以创造美好。活动过后，班级的凝聚力得到了增强，也引发了部分同学对于自己未来职业的思考。