**“薯”与我们 ——藤**

**【活动过程】**

1. **谈话导入 激发兴趣**

大自然是我们最好的老师，春播，夏长，秋收，冬藏，热爱生活的你们会发现季节的美好，本学期我们五8班的孩子开启了一场与山芋的奇妙之旅。

1. **小组汇报 交流发现**

过渡：每个小组进行了对山芋的研究。课前，和大家的交流中，陈老师发现每个同学对山芋有所了解了。其中有几个组特别出色，请他们来说一说吧！

组1：我们小组研究的是山芋的吃法。通过上网查阅资料，我们搜集到了一些材料，制作了一张思维导图。知道了山芋可蒸、可煮、可烤、可炸……吃法多种多样。（板贴：上网查阅资料 思维导图）

组2：我们小组也是上网查阅资料，了解到山芋的一生可大了。大家请看，这是我们小组画的。图片加文字介绍了山芋的一生。另外还采访了一位年纪大的人，我们还知道在那艰苦的岁月里，它还是劳动人民填饱肚子的主要食品。（板贴：采访）

组3：我们小组通过初步的探讨，了解了挖山芋也要讲究方式方法，先把山芋藤清理，再寻找断茎，断茎下面就是山芋了。看到山芋后，从四周开始挖土，直到山芋露出大部分，再用铲子撬出来，或者用手挖出来。这是我们组请教了一些爷爷奶奶知道的。我们还和他们约定，等他们挖山芋时，准备亲自去体验一番呢！到时看我们组的精彩视频吧！（板贴：请教他人 亲身体验 视频）

小结：看来这几个组对山芋是了如指掌了。

3..**实物呈现，初步探究**

同学们，老师发现，我们开启山芋研究时，你们对它的块根山芋根特别感兴趣，每个组都用一些研究方法，用不同的方式呈现出对它的了解。但，这你们认识吗？（出示实物）

学生各抒己见

预设：1）在我们老家这是给猪吃的

 2）这是给池塘里的鱼吃的。……

教师小结：我们当地一般把它叫做山芋藤，也说红薯藤。其实它不是很科学的表述，它只是叶柄，为了尊重老百姓的说法，把它叫做山芋藤。（出示照片）板贴：藤

看来，大家都忽略了山芋藤的营养价值，那它到底有哪些魅力呢！今天我们就来研究一下吧！出示活动要求。

友情提醒：你们可以用上黑板上的研究方法——请教 查阅资料 采访。

学习单：

 问题1：

 方法：

 发现：

任务一

1.小组合作，每个小组先确定一个研究问题，采用合适的研究方法 ，记录下你们的新发现。

2.平板里有一个材料包，也可帮助你完成学习单。

3.准备汇报

4.时间：5分钟

小组活动

交流汇报（ 山芋藤的颜色 山芋藤的形状 山芋藤的吃法）

小结：看来，这小小的山芋藤有着重要的价值。这原来不被人们重视的，现在可成了我们餐桌上的一道美味！刚刚在大家查阅资料的过程中，老师发现一个小组发现了这样一段视频。（播放）

看完这段视频，你有什么发现？

学生畅谈

**4.亲手实践 体验魅力**

现在，走进菜市场，那一处处摊位上，山芋藤被菜农们精心整理着，捆成一捆，充满着质朴的生活气息。如今的它，有的被去掉了叶子，只留最可口的部分，方便又省心，也是很多人的选择，在人们的餐桌上绽放出耀眼的光芒。现在我们就来亲手尝试一下。

任务二

①组长分发山芋藤，每个同学一根，观察它

②组内讨论择藤方法

③动手实践

④组内交流择藤经验，准备汇报

1）撕皮

小组活动 交流（说技巧 谈困惑）

过渡：小小的藤儿散发着大自然的气息，你们的小手去叶，撕皮，仿佛是在与大自然进行一场亲密的互动。经过处理的山芋藤如何成为餐桌上的美食呢！刚才大家研究的过程都是炒山芋藤，其实还有另外一种吃法——凉拌山芋藤。

2）冷拌山芋藤

凉拌之前，我们先要把撕皮、洗干净后的山芋藤焯一下水。（教师示范）注意哦，焯水的过程中要掌握好它的时间和火候，保证它的脆和颜色。焯好水的山芋藤就可以进行凉拌了。小组长到陈老师这里来领一份焯好水的山芋藤拌一拌吧。

调料单：

1.醋

2.香油

3.糖

4.盐

5.蒜末

6.红色小米椒

7.熟白芝麻

8.鸡精

任务三

①组内交流需要哪些调料，在调料单上圈出调料

②组长指派你们组两名有经验的同学上台取调料（注意：1-3组左边取调料，4-6组右边区调料）

③动手实践用筷子搅拌

④品尝

交流经验

5.总结：同学们，一株小小的红薯给我们带来很多的乐趣。我们发现不起眼的山芋藤已经成为我们餐桌上的新宠。凉拌的山芋藤在这个秋日带来一份别样的清凉爽口，让我们在忙碌的生活中寻得片刻宁静。这不仅仅是饮食观念的转变，更是我们对大自然馈赠的重新审视与珍惜，它让我们明白，生活中的美好往往隐藏在那些被我们忽视的角落。

板书设计：

**“薯”与我们 ——藤**

研究方法 呈现方法

查阅资料 思维导图

上网 图片+文字

请教 手抄报

采访 ……

实践