

寒溪地區泰雅美味料理—醃肉(Tmmyan)

類別：自然與科技

模組單元名稱：寒溪地區泰雅美味料理—醃肉(Tmmyan)

模組設計人：鄭慈韻

研習編號：WOLF11066

模組教學年段：國小六年級

模組教學時間：8 堂課(每堂 40 分鐘)

一、傳承傳統世界觀

(一) 主要學習概念、學習活動目標、教材細目與分段能力指標

1. 主要學習概念

- (1)傳統醃肉使用的器具、材料及製作過程
- (2)醃肉器具、材料、醃漬過程的泰雅族語
- (3)與醃肉相關的規範
- (4)醃肉在泰雅族飲食文化的重要性
- (5)傳統泰雅族醃肉的做法

2. 教材細目

醃製、脫水、儲存食物、發酵原理

3. 學習活動目標

- (1)學生能正確的說出醃肉器具、材料、醃漬過程的泰雅族語
- (2)學生能了解並說出醃肉在泰雅飲食文化所代表的意義
- (3)學生能了解並舉出傳統醃肉的做法至少二種

4. 能力指標

- (1)原 2-1-1 能說出簡單的單詞。
- (2)自 1-3-1-2 察覺一個問題或事件，常可由不同的角度來觀察而看出不同的特徵。
- (3)自 1-2-2-3 瞭解即使情況一樣，所得的結果未必相同，並察覺導致此種結果的原因。

(二) 學習活動

1. 泰雅族語教學：翻字卡遊戲：40 分鐘

- (1)將醃肉器具、使用材料做成圖片字卡(附錄)，老師拿著字卡，老師走到每一位學生面前，請每一位學生複誦。
- (2)將學生分成二組比賽，比績分
- (3)字卡黑板上隨機排列，讓學生去翻字卡，翻開字卡後，迅速用族語將圖片內容說出，績分優勝的組別，將可以獲得醃肉兌換卷一張
- (4)活動最後請每一位學生都能正確說出每一個字卡圖片上的族語

2. 分享醃肉相關的規範：5 分鐘

- (1)老師用口頭分享在醃肉的傳說，醃肉的過程中，絕對不可以說人家的壞話，這

樣醃出來的肉，會不成功，也不好吃

(2)老師用口頭分享，教導別人製作醃肉的人，教導別人作醃肉的那個人，那次做出來的醃肉就不好吃

3.講述醃肉在泰雅族飲食文化的重要性：10 分鐘

老師在黑板上書寫並口頭講述，小朋友聆聽

(1)生活層面：保存食物

(2)社會層面：當作禮物送人、招待貴賓或請客時食用

(3)文化層面：懂得分享或是在祭祀、祭典中使用

(4)從前的祖先亦會用醃肉來以物換物，或是換工，意即是當作貨幣概念來使用

4.先向小朋友介紹傳統醃肉的做法：20 分鐘

將製作過程，用 PPT 檔講述內容：

(1)將醃肉器具-瓦缸或是甕清洗乾淨

(2)接著將肉洗乾淨，先用鹽巴醃漬，放到乾淨的瓦缸或甕裡面再將石頭壓著，大約三個晚上

(3)三天後，再將肉流出來的血水倒出，清洗乾淨

(4)將半熟的小米或是米飯，放冷之後，再撒鹽攪伴均勻

(5)接著把肉和小米或飯攪伴均勻後

(6)最後把瓦缸口或是甕口密封住

(7)醃肉必須放置陰涼的地方，醃山產肉十四天後便可食用

5.教師提問，傳統的醃肉山產肉有哪些？請小朋友舉手發表： 5 分鐘

二、表達自我世界觀

(一) 主要學習概念、學習活動目標、教材細目與分段能力指標

1. 主要學習概念

(1)醃肉相關問題的提問方法

(2)對於祖先醃肉的智慧的想法的表達方式

2. 教材細目

醃製、脫水、儲存食物、發酵原理

3. 學習活動目標

(1)能表達醃肉在泰雅族飲食文化裡還有哪些重要性

(2)對於祖先醃肉的智慧的想法能適當的表達

(3)表達現代與傳統醃肉的不同之處

4.能力指標

(1) 自 1-1-2-2 比較圖樣或實物，辨識相異處，說出共同處(如二棵樹雖大小不同，但同屬一種)。

(2) 自 1-2-5-2 能傾聽別人的報告，並能清楚的表達自己的意思。

(3) 社 4-2-1 說出自己的意見與其他個體、群體或媒體意見的異同。

(二) 學習活動

1. 小組討論並發表：40 分鐘

(1)讓小朋友分組，討論醃肉在泰雅族飲食文化裡還有哪些重要性，並推派一位同學上台發表

(2)教師提問現代與傳統醃肉的不同之處，請小朋友舉手發表

2. 繪畫時間：40 分鐘

(1)老師發給學生每人一張圖畫紙，請小朋友憑想像，繪出心目中最好吃的一份醃肉

三、探索世界觀

(一) 主要學習概念、學習活動目標、教材細目與分段能力指標

1. 主要學習概念

(1)認識醃肉的器具及材料

(2)熟習醃肉的製作方法與步驟

(3)現代與傳統的醃肉方法

2. 教材細目

醃製、脫水、儲存食物、發酵原理

3. 學習活動目標

(1)用泰雅語說出醃肉的傳統醃肉的器具及材料

(2)觀察並說出醃肉的現代醃肉的器具及材料

(3)觀察並說出現代與傳統醃肉的製作方法與步驟

(4)實際操作現代醃肉的製作

4. 能力指標

(1)原 3-2-2-2 能學習原住民語文及習俗之知識，充實說話及表達內涵。

(2)自 1-3-1-1-4 能依規畫的實驗步驟來執行操作

(3)自 6-3-3-2-7 體會在執行的環節中，有許多關鍵性的因素需要考量

(二) 學習活動

1. 邀請耆老示範現代醃肉的製作：30 分鐘

(1)請耆老介紹現代的器具(如塑膠筒)，醃肉的材料(瘦肉、五花肉、排骨)，小米

(2)將肉及小米清洗乾淨

(3)將小米煮到半熟並放冷

(4)鹽巴放置肉中，攪拌均勻

(5)再將小米放置肉中再攪拌均勻

(6)嚐試味道後，將肉及放置容器當中

(7)最後將容器口密封，並放置陰涼處

(8)夏天大約放置 5-7 天，冬天則大約放置 7-10 天

- 2.請小朋友自己按照製作過程動手實作，耆老則在旁邊指導：30 分鐘
- 3.教師用口頭提問，現代醃漬過程中，與所知道的傳統醃肉方法與步驟有什麼不同之處請小朋友舉手回答：20 分鐘

四、形成新世界觀

(一) 主要學習概念、學習活動目標、教材細目與分段能力指標

1. 主要學習概念
 - (1)濃度的概念
 - (2)滲透的概念
 - (3)發酵的概念
- 2.教材細目
醃製、脫水、儲存食物、發酵原理
3. 學習活動目標
 - (1)觀察水分子在濃度中的行爲
 - (2)觀察濃度改變與水分子的行爲
 - (3)觀察並實作探索滲透作用
 - (4)觀察有哪些因子可以讓食物發酵
- 4.能力指標
 - (1)自 1-1-4-1-9 察覺事出有因，且能感覺到它有因果關係
 - (2)自 1-1-1-2-4 察覺物體有些屬性會因某變因改變而發生變化(如溫度升高時冰會熔
 - (3)自 1-2-4-1-7 由實驗的資料中整理出規則，提出結果

(二) 學習活動

- 1.體驗濃度及滲透作用遊戲：20 分鐘
 - (1)請老師發給每位小朋友二個小盤子、兩塊切好的瘦肉及少許鹽巴
 - (2)老師指導學生，將二塊瘦肉分別放置兩個盤子當中
 - (3)左邊的抹上鹽巴，右邊的則不抹
 - (4)放置 10 分鐘後，觀察哪一個盤子的流出來的水分比較多
- 2.請教師發問，在這個實驗中，你看到了什麼？請小朋友適當的回答：10 分鐘
- 3.教師解釋鹽份濃度、滲透作用、發酵：10 分鐘
 - (1)醃肉製作的原理與濃度和滲透作用的關係，放置鹽巴是因為將水份從肉裡頭排出，水多的地方會往水少的地方流，而鹽巴的濃度高，會讓肉脫水，將水份的排出，主要的原因，是防止食物中的細菌生長，保存及保鮮。
 - (2)為什麼在製作醃肉的過程中，不能講人家壞話，主要是因為人的唾液中有特別的酵素，但也有細菌在裡面，因為在醃肉製作的過程中，也是需要特別注意乾淨的問題

五、連結泰雅族世界觀與學科世界觀

(一) 主要學習概念、學習活動目標、教材細目與分段能力指標

1. 主要學習概念
 - (1) 鹽巴對肉類造成的影響
 - (2) 如何藉由滲透作用使肉類脫水
 - (3) 濃度的認識
2. 教材細目
醃製、脫水、儲存食物、發酵原理
3. 學習活動目標
 - (1) 依照實驗觀察結果，可以解釋出高低濃度鹽份之間滲透作用的關係
 - (2) 說明鹽份對肉類造成的影響
 - (3) 能夠表達滲透作用及濃度原理
4. 能力指標
 - (1) 自 1-2-4-2-9 辨識出資料的特徵及通性並作詮釋
 - (2) 自 1-3-4-3-9 由資料顯示的相關，推測其背後可能的因果關係
 - (3) 自 1-4-4-3-9 由資料的變化趨勢，看出其蘊含的意義及形成概念

(二) 學習活動

1. 老師發給每一位小朋友一張學習單，請小朋友就裡面的問題填寫，老師要在旁邊指導(附錄)10 分鐘
2. 老師設計問題，口頭講述問題，讓小朋友舉手發表回應：25 分鐘
 - (1) 在傳統和現代製作醃肉的過程，有什麼不同之處？
 - (2) 你吃過醃肉之後，對於這個味道有什麼的感覺？
 - (3) 你覺得除了米飯、小米可以讓醃肉之外，醃肉可以再加入其它的東西，研發一個新口味的醃肉嗎？
 - (4) 對於泰雅族祖先醃肉的智慧，有什麼樣的感覺？
3. 教師回饋，教師就上課的所有過程當中，做補充及感想：5 分鐘