

## SKILLS 1 UNIT 7 SGK TIẾNG ANH 9

1. Work in pairs. Answer the questions. (*Làm việc theo nhóm. Trả lời những câu hỏi.*)



1. What can you see in each picture? \_\_\_\_\_

2. Have you ever tried the dishes in the pictures? If so, how did you find them? \_\_\_\_\_

### *Hướng dẫn giải*

1. What can you see in each picture?

⇒ Picture A: different types of sushi

Picture B: miso soup

Picture C: a bowl of rice

Picture D: sliced cucumber/pickled cucumber

2. Have you ever tried the dishes in the pictures? If so, how did you find them?

⇒ I have never tried the dishes.

2. Now read an article about Japanese eating habits. Match the headings .... (*Bây giờ hãy đọc bài báo về thói quen ăn của người Nhật. Nối các tiêu đề (1-3) với các đoạn băng (A-C)*)

1. The art of arranging dishes
2. The habit of having raw food and simple sauces
3. Components in a typical Japanese meal

Japanese people are famous for their well-balanced and healthy diet. That is the main reason for their longevity.

**A.** \_\_\_\_\_

Typically, a Japanese meal consists of rice, miso soup, the main dish(es) and pickles. Rice is the staple and plays a central part in people's eating habits. Japanese rice is sticky and nutritious, so when combined with the main dishes and the soup, they make a complete meal. The portions of each dish are individually served.

**B.** \_\_\_\_\_

The most important characteristic of their eating habits is they like raw food and do not use sauces with a strong flavour. Two typical examples are sashimi and sushi. The Japanese make sashimi simply by cutting fresh fish. Then they serve it with a dipping sauce made from soy sauce and spicy Japanese horseradish (wasabi). Sushi is similar. The cooked, vinegared rice can be combined with raw fish, prawn, avocado, cucumber or egg. Sushi is usually served with soy sauce and pickled ginger.

**C.** \_\_\_\_\_

It is said that the Japanese eat with their eyes. Therefore, the arrangement of dishes is another significant feature of their eating habits. If you join a Japanese meal, you may be excited to see how the colourful dishes are arranged according to a traditional pattern. In addition, there are plates and bowls of different sizes and designs. They are carefully presented to match the food they carry.

### *Hướng dẫn giải*

|     |     |     |
|-----|-----|-----|
| A.3 | B.2 | C.1 |
|-----|-----|-----|

### *Hướng dẫn dịch*

Người Nhật nổi tiếng về chế độ ăn uống cân bằng tốt cho sức khỏe. Đó là lý do chính khiến họ sống rất thọ.

**Đoạn A:** Thông thường, một bữa ăn của người Nhật bao gồm cơm, canh miso, những món chính và dưa muối. Cơm là món chính và đóng vai trò trung tâm trong thói quen ăn uống của mọi người. Cơm của người Nhật dẻo và giàu dinh dưỡng, vì vậy khi được kết hợp với những món chính và canh, chúng tạo thành bữa ăn hoàn chỉnh. Những khẩu phần của mỗi món ăn đều được phục vụ cho từng cá nhân.

**Đoạn văn B:** Đặc điểm quan trọng nhất trong thói quen ăn uống của họ là họ thích ăn thực phẩm sống và không dùng nước chấm với hương vị quá đậm. Hai ví dụ điển hình là sashimi và sushi. Người Nhật làm sashimi đơn giản bằng cách cắt cá tươi. Sau đó họ ăn với nước chấm được làm từ nước tương và cải ngựa cay của Nhật (wasabi). Sushi cũng tương tự. Cơm được nấu ngâm giấm có thể được kết hợp với cá tươi, quả bơ, dưa chuột hay trứng. Sushi thường được thưởng thức với nước tương và gừng ngâm dưa muối.

**Đoạn văn C:** Người ta thường bảo rằng người Nhật ăn bằng mắt. Vì vậy, việc bày trí của món ăn là một đặc điểm quan trọng khác trong thói quen ăn uống của người Nhật. Nếu bạn tham gia vào một bữa ăn của người Nhật, bạn sẽ rất thích thú nhìn thấy những món

ăn nhiều màu sắc được sắp xếp theo phong cách truyền thống. Thêm vào đó, có những đĩa và bát với thiết kế và kích thước khác nhau. Chúng được trình bày cẩn thận để phù hợp với món ăn mà họ mang theo.

**3. Read the article again and answer the questions.** (*Đọc bài viết lại một lần nữa và trả lời các câu hỏi.*)

**1. What is the most important feature of Japanese eating habits?** (*Đặc trưng quan trọng nhất trong thói quen ăn của người Nhật là gì?*)

⇒ They like raw food and do not use sauces with a strong flavour.

**2. How do they make sashimi?** (*Họ làm món "sashimi" như thế nào?*)

⇒ They cut fresh fish.

**3. What sauce can both sashimi and sushi be served with?** (*Nước sốt nào được dùng với cả món sashimi vs sushi?*)

⇒ Both can be served with soy sauce.

**4. How many components are there in a typical Japanese meal?** (*Có bao nhiêu thành phần trong bữa ăn điển hình của người Nhật?*)

⇒ There are four (rice, miso soup, main dish(es), pickles).

**5. How is rice important in Japanese meals?** (*Tầm quan trọng của cơm trong bữa ăn của người Nhật như thế nào?*)

⇒ Rice is the staple food and is very nutritious.

**6. Why do people say that the Japanese eat with their eyes?** (*Tại sao người ta nói rằng người Nhật ăn bằng mắt?*)

⇒ Because the dishes are presented in different bowls and plates, and are arranged carefully according to a traditional pattern.

**4. Work in groups. Discuss the eating habits of Vietnamese ....** (*Làm việc theo nhóm. Thảo luận về thói quen ăn của người Việt Nam. Bạn có thể sử dụng các câu hỏi dưới đây để làm gợi ý.*)

**1. What is the most important feature of Vietnamese eating habits?**

⇒ Vietnamese people usually have big dinner with at least 3 dishes and use many kinds of special sauces for each dish.

**2. What are the typical components in a Vietnamese meal?**

⇒ Rice is the typical components in a Vietnamese meal.

**3. What is the staple of our country?**

⇒ Rice is the staple.

**4. How are the dishes arranged?**

⇒

**5. Are there any other characteristics of our eating habits that you know?**

⇒ Vegetable and soup are two dishes that always appear in a typical Vietnamese meal; after a meal, we usually eat fruit for desserts.

**6. In general, do Vietnamese people have healthy eating habits?**

⇒ Yes, because we eat a lot of vegetables and fruits.

**5. Imagine that you take part in an international competition ....** (*Tưởng tượng rằng bạn tham gia vào một cuộc thi quốc tế trong đó các ứng cử viên nói về thói quen ăn của đất nước họ. Trình bày ý tưởng của nhóm bạn về thói quen ẩm thực của người Việt Nam.*)

### ***Hướng dẫn viết***

#### **Vietnamese eating habits**

Vietnamese food is varied and distinctive. It is considerably low fat and high in carbohydrates. Traditional Vietnamese cooking usually uses fresh ingredients, little dairy and oil, and various herbs and vegetables. Different sauces such as fish sauce, shrimp paste, and soya sauce are quite popular in various regions.

There is no concept of "course" in a Vietnamese meal. A meal consists of various dishes (meat, fish, egg or tofu), vegetable, soup and rice. Rice is the staple in Vietnam. In many families, people eat around a tray of food with a small bowl of fish sauce in the middle. Around this bowl are dishes. If people place the food on a table, a similar arrangement is followed. Dishes are served communally. Usually there is a big dish/ bowl of each dish, and people use chopsticks and spoons to get their share. In general, Vietnamese food is considered healthy and is popular in other countries.

