

制作鱼圆

中心名称：教育部幼儿园（伟源）

指导教师：王启春

班级名称：幼二

1. 活动简介

大图书《美丽的新加坡》介绍了新加坡美食，“鱼圆是幼儿喜欢吃的食物之一”，样子普普通通，吃起来却很可口。如此受欢迎的鱼圆是怎么来的？又该如何做？幼儿对此感到好奇。教师因此设计了与鱼圆相关的活动。

2. 活动目标

通过这项活动，幼儿可：

- 对鱼圆的来历有初步的认识。
- 简单说出鱼圆的制作过程。

3. 活动过程

介绍

教师提出鱼圆来历的问题，引发幼儿思考。他们在分享中，意识到鱼圆的主要材料来自鱼，便表示想亲手制作鱼圆。接着，教师分享了鱼圆的传说。（见相关资料*）

内容

教师分享了鱼圆的传说。（见相关资料*）

在教师的指导下，幼儿通过网络媒体探索鱼圆的制作过程。



幼儿观看视频。

在教师的指导下，幼儿动手制作鱼圆。



教师先用刀将鱼骨切除。



幼儿与同伴相互合作，用汤匙慢慢地一层一层刮下鱼肉形成肉茸。



幼儿在鱼肉中加入少许盐、薯粉和水。



幼儿一边摔打鱼肉，一边加少许水。

幼儿自己动手煮鱼圆，发现在热水中滚动的鱼圆从粉红色慢慢变成了白色。



总结

有些幼儿在活动结束后，和妈妈分享了在幼儿园制作鱼圆的经验。他们的妈妈趁着周末带孩子去巴刹买鱼，并和他们一起做鱼圆给家人品尝。

4.活动总结

在城市中成长的孩子，多半只知道‘超市里 XX 牌子的鱼圆’。通过这次的活动，幼儿学习了鱼圆的由来，也学会亲手制作“爱心牌鱼圆”给爸爸妈妈吃。

相关资料

相传楚文王极爱吃鱼，每次用餐，山珍海味可少，鱼绝对不可缺。有一次，在吃武昌鱼时被一根鱼刺扎破了咽喉。楚文王暴怒，令人将司宴官斩首。从此以后，没人敢为他做鱼。后来，有一名聪明的厨师将鱼斩头去尾，剥皮剔刺，剁成细茸，做成鱼圆，献给楚文王，使其非常满意。自此就有了鱼圆。