

Hoạt động văn hoá quốc tế: Chia sẻ văn hoá ẩm thực Thái Lan

Đơn vị tổ chức: Khoa Kỹ thuật Cơ khí, Học viện Kỹ thuật

Ngày 19 tháng 06 năm 113

(Lịch Dân Quốc)

Nội dung thực hiện:

1. Bắt đầu hoạt động:

Hoạt động này nhằm mục đích thông qua việc trải nghiệm và thưởng thức ẩm thực Thái Lan để làm phong phú trải nghiệm văn hóa của người tham gia, đồng thời thúc đẩy giao lưu và hiểu biết liên văn hóa.

2. Hoạt động

Sinh viên Thái Lan sẽ giới thiệu và chia sẻ văn hóa ẩm thực Thái với các nghiên cứu sinh người Đài Loan và quốc tế khác, đồng thời thông qua việc trực tiếp tham gia vào quá trình nấu món ăn Thái để nâng cao nhận thức và kỹ năng của người tham gia đối với ẩm thực Thái.

3. Thời gian

Ngày **19/06/2024 (Thứ Tư)**, từ **10:30 đến 12:30**

4. Đánh giá hiệu quả

(1) Học kỹ năng nấu món Thái:

- Thông qua thực hành nấu ăn, người tham gia học được cách sử dụng các loại gia vị, nguyên liệu đặc trưng và kỹ thuật nấu ăn của Thái Lan.
- Nâng cao kỹ năng nấu ăn và hiểu được đặc điểm cũng như ý nghĩa văn hóa đằng sau các món ăn Thái.

(2) Giao lưu và hiểu biết văn hóa:

- Thông qua việc nấu và thưởng thức món ăn Thái, người tham gia tăng cường sự hiểu biết và tôn trọng văn hóa và truyền thống Thái Lan.
- Tăng cường sự giao lưu giữa các người tham gia, thúc đẩy sự tương tác và tình bạn xuyên văn hóa.

(3) Thưởng thức món ăn và thảo luận:

- Người tham gia không chỉ được thưởng thức các món ăn Thái chính gốc mà còn là thành quả do chính tay họ thực hiện, làm tăng sự thích thú trong việc trải nghiệm ẩm thực và nâng cao sự chấp nhận với văn hóa nước ngoài.
- Thông qua thảo luận, chia sẻ kinh nghiệm và kỹ thuật trong quá trình chế biến, càng làm phong phú thêm trải nghiệm ẩm thực.

Thực hiện bởi: Onnom Peerada, Pongphun Panmayura, Warayut Thugjaroen, Sunisa Meejanphet, du học sinh đến từ Kasetsart University Kamphaeng Saen Campus

Nội dung hoạt động:

Trong hoạt động này, chúng tôi đã giới thiệu văn hoá ẩm thực Thái Lan đến các sinh viên Khoa Kỹ thuật Cơ khí của trường Đại học Khoa học và Công nghệ Nam Đà. Người tham gia đã có cơ hội trải nghiệm và thưởng thức trực tiếp các món ăn Thái chính gốc. Đây cũng là một dịp tuyệt vời để giao lưu – mọi người đều trò chuyện sôi nổi và có những tương tác đầy ý nghĩa với nhau.

Mô tả hoạt động:

Chúng tôi đã đảm nhận trách nhiệm truyền tải văn hoá ẩm thực của đất nước mình. Sau phần thảo luận, chúng tôi đã chuẩn bị hai món ăn: món xào húng quế và tom yum kung – những món ăn Thái nổi tiếng, được biết đến rộng rãi nhờ hương vị truyền thống đặc trưng.



a)



b)



c)



d)



e)

Hình ảnh: a), b), d) Chuẩn bị nguyên liệu c) Món tom yum kung e) Món xào húng quế

Chi tiết kết quả và nhiệm vụ:

Ban đầu, chúng tôi tiến hành sắp xếp mua sắm thiết bị và nguyên liệu. Tuy nhiên, do không biết chính xác số lượng người tham dự, nên chúng tôi đã ước lượng số lượng nguyên liệu sao cho đủ dùng cho số lượng người dự kiến. Chúng tôi giả định rằng khi đến thời điểm bắt đầu, tất cả sẽ cùng nhau nấu ăn với toàn bộ kỹ năng mà mình có.



Hình ảnh: Mọi người cùng tham gia sơ chế nguyên liệu

Hiệu quả của hoạt động:

Các món ăn được chuẩn bị mang hương vị cay nồng đặc trưng của ẩm thực Thái Lan. Hương vị hấp dẫn và có được sự đón nhận nồng nhiệt của các bạn sinh viên tại đây, mọi người thưởng thức các món ăn một cách ngon miệng, đặc biệt là món thịt chiên lá hung. Và món ăn Tom yum kung nhận được nhiều sự quan tâm của mọi người vì đây là món canh vừa thơm ngon lại dễ chế biến.



Hình ảnh: Hoàn thành và thưởng thức món ăn

Đánh giá hoạt động:

Đây là một vinh dự cho chúng tôi khi được tham gia hoạt động này. Chúng tôi rất tự hào rằng mọi người đều thích thú với món ăn của chúng tôi. Chúng tôi làm hết sức mình để nấu được những món ăn ngon nhất. Và mọi thứ đều diễn ra tốt đẹp.



Hình ảnh: Mọi người cùng thưởng thức món ăn

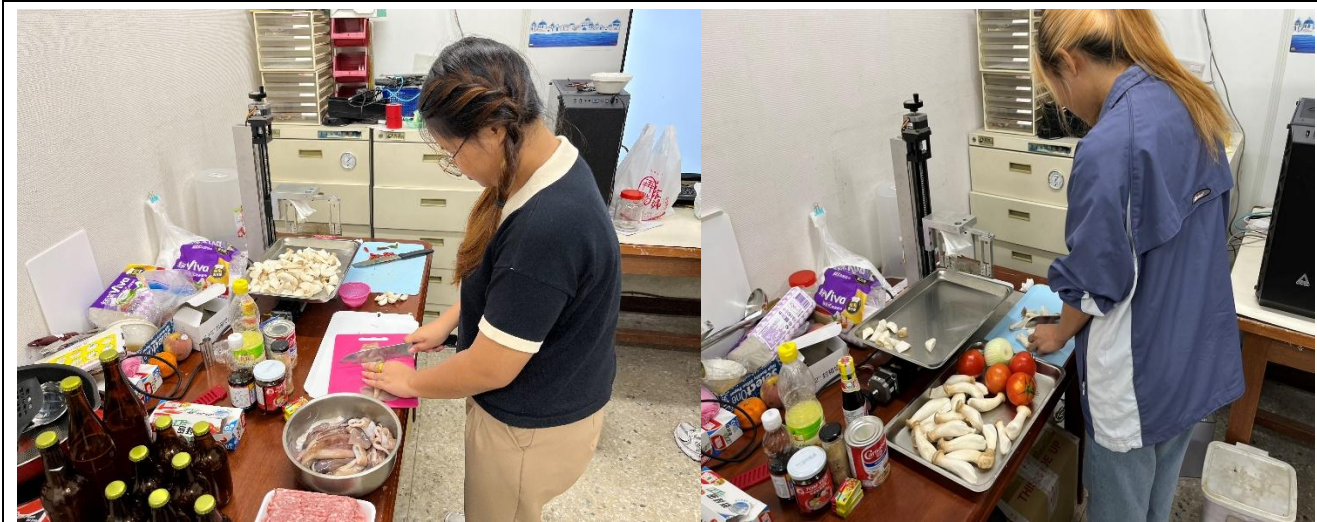
Các khoảnh khắc đáng nhớ:



Ảnh chụp mọi người tham gia hoạt động



Sinh viên Thái Lan giới thiệu các loại gia vị, nguyên liệu cho món ăn





Quá trình sơ chế nguyên liệu



Quy trình nấu tom yung kung



Quy trình nấu thịt xào lá húng





Thưởng thức món ăn