

做菜

路桥小学二(7)班 杨梓好
小记者证号 034518

今天,学校发了八样蔬菜,有黄瓜、茄子、土豆、洋葱……我看到土豆想到了土豆丝,看到洋葱想到了洋葱炒肉,看到茄子想到了凉拌茄子,这三道菜就每样都来一个吧。

首先我先用水把它们身上的泥土洗掉,再用刮刀把土豆身上的皮去掉,然后用另一边削成丝条,再把洋葱和肉,茄子切成细条,一切准备就绪。

在妈妈的指导下,我先把油倒入锅里,放入大蒜,再把菜放进去,放入适量盐,再不停地翻炒,这样炒土豆丝就完成了。

接着第二道菜,也先把油倒入锅里,撒上大蒜,接着放入洋葱和肉片,炒呀炒,炒呀炒,放入适量盐,再翻炒下,等肉熟了,第二道菜就完成了。

第三道菜是凉拌茄子,先把茄子蒸熟,撕成条状,依次放入生抽、白糖和少量盐,搅拌均匀,美味的凉拌茄子就完成了。

吃着自己亲手烧的菜,不仅很美味而且很满足。做菜也是一件很有意思的事。妈妈夸我真能干,我心里美滋滋的。

做青团

临海大洋小学二(2)班 卢远兮
小记者证号 063200

清明节那天,下起了小雨,雨落在窗前那棵野生银杏树上,落在绿油油的小草上,落在金灿灿的油菜花上……我正看得出神,忽然,只听外婆喊了一声:“兮兮,快来一起做青团!”“好的!”我一边回答,一边往厨房跑。

我到了厨房,看到外婆已经准备好了粉团和馅料,馅料有咸和甜两种:咸的馅料是由咸菜、豆腐干、香菇、笋、肉末、虾皮等组成的;甜的是豆沙馅的。

我把手洗干净之后,就开始包青团了!首先,把长长的粉团切出一小块,搓成圆形,用大拇指在粉团中间挖一个洞,洞越深越好;再在洞里装满馅料,最后把洞口封住。还有最重要的一步,给青团底下包上一片叶子,就像给小青团穿了一双鞋子,这样小青团就不会黏着蒸笼了。待包完所有的青团,把它们放进蒸笼里,就像给它们蒸40分钟的“桑拿”,这样就大功告成了。

只听“叮”的一声,青团蒸好了,我打开蒸笼盖子,看见一个个青团躺在蒸笼里,碧绿如玉。我迫不及待地拿起一个青团,沉甸甸的,它的馅料真是!我脱掉这个青团的“鞋子”,咬了一大口,肥而不腻,也不粘牙,满口都是清香!真是太美味了!

我爱清明节的美食——青团!
(指导老师 杨阳)



陈静/制图

春天的味道

仙居安洲小学三(8)班 杨竣翕
小记者证号 027314

又到了周末,我起得很早,因为我要去找春天的味道。

走出家门来到乡野,迎面而来的一股泥土的腥味,还夹杂着浓烈的青草味。嗯,原来春天的味道闻起来是土腥味加点儿青草香。

映入眼帘的是一大片一大片的“春天”。我踩在软软的草地上,好多好多的野菜啊,奶奶告诉我有马兰头、荠菜、紫云英……还有很多叫不出名来的小野花。我发现了一种野菜长得很可爱,有三片爱心形状的叶子。我拿出了手机百度识图,发现它叫“苜蓿”,放眼望去,不远处有许许多多的苜蓿,一簇簇的。走近了看,每根又十分笔挺独立,嫩绿嫩绿的叶子上还有露珠儿。奶奶告诉我,这东西可好吃了呢,还很有营养价值。我赶忙往那儿跑去,拿起小剪刀,“咔嚓咔嚓”

美味的玉环食饼

玉环楚门中心小学三(6)班 耿晴扬
小记者证号 066141

玉环小吃多种多样,有鲜味十足的鱼饼、鱼面,有软软糯糯的山粉圆,有令人垂涎欲滴的糕头等。但我最喜欢的还是我们玉环最有特色的小吃——食饼。

想要尝尝食饼,第一步就是制作食饼皮。先把面粉和水搅成糊状,喜欢的还可以加几个鸡蛋,最重要的是面糊里要加少许盐,只有这样面粉糊才有韧性。然后准备一个平底锅,烧热,锅底放一点点油,舀一勺面粉糊涂抹到平底锅上,摊成一个圆饼状。一会儿,面饼就因为受热鼓起一个个小泡泡,颜色也变成了黄色,饼的边缘慢慢卷起。这个时候把饼掀起来翻个面,再稍煎一会儿就可以出锅,一个圆圆香香的饼皮就做好了。

饼皮里面包的菜可丰富了,荤的、素的、山里的、海里的,不可缺

我最喜欢的美食

三门心湖小学二(5)班 舒霖皓
小记者证号 046799

今天,我跟随妈妈学习包饺子。首先,我们准备饺子皮和饺子馅。我细心地将鲜肉剁成细腻的肉馅,又将白菜切碎,混合在一起,加上调料搅拌均匀。馅料散发着淡淡的肉香和白菜的清新,仿佛预示着饺子的美味。

接下来,便是包饺子的环节了。我学着妈妈的手法,小心翼翼地摊开一张饺子皮,蘸上清水,轻轻在饺子皮的边缘涂上一圈。然后,将馅料放在饺子皮的中央,对折饺子皮,用力捏紧边缘。就这样,一个个皮薄馅足的饺子便诞生了,它们像小巧玲珑的艺术品,稳稳地站在托盘上。

几下就剪了一大袋。嗯,原来春天的味道看起来是可爱有趣的。

回到家,我学着奶奶的样子,找来一个大盆子把苜蓿统统装好,放在水龙头下冲洗,我仔仔细细地把苜蓿冲洗得干干净净,然后再拿去焯水。奶奶说,焯水可以让颜色保持青绿鲜艳,还可以杀掉看不见的小虫子。焯完水之后,我又拿来了两个鸡蛋、面粉、油和盐,再准备了一个平底锅,倒上油,先热锅。我把鸡蛋和苜蓿放入碗里,放一勺盐、一大勺面粉,最后搅拌均匀,再缓缓倒入锅中,摆出方方正正的造型,“滋滋滋”的声音非常美妙动听,仿佛一位作曲家正在写一首春天的歌曲。不一会儿,菜就出锅了,一屋子的香味,我已经迫不及待要尝一尝了。“啊呜”咬上一口,还想吃第二口,特别好吃!嗯,原来春天的味道吃起来是香香的。

我爱春天的味道!

(指导老师 李美芬)

少的就不下七八种。有放了肉丝、笋丝、香菇、虾干、绿豆芽等配料,炒得香喷喷的炒米面;有油光闪亮、又香又甜的红烧肉;有家烧的鲳鱼;还有洋葱、炒豆腐干、鸡蛋丝等。经常一摆就是满满一大桌的菜,每个人都可以在饼皮里包上自己喜欢的菜。

包食饼可有讲究了。把饼皮平铺,先在饼皮上放上炒面,再加上其他自己喜爱的菜,接着把饼皮靠身体这一侧的盖在菜上,再把一端底部的饼皮折上来,最后把饼皮慢慢卷紧。这样,一个荤素搭配、营养丰富、美味可口的食饼就包好了。

食饼在家乡已经有很多年的历史,每当逢年过节、家人团聚的日子,总少不了全家人围坐在餐桌旁,享用一顿丰盛的食饼大餐。食饼不但美味营养,而且包含了我们浓浓的乡情和亲情,我最喜欢家乡的食饼。

(指导老师 郑飞)

做青团

椒江云健小学四(2)班 翁崇源
小记者证号 219887

清明假期,我和爸爸妈妈回老家祭祖。老远就看见奶奶家的大烟囱上升起了一团白烟。正当我还纳闷时,爸爸神秘兮兮地对我说:“你看,奶奶已经在蒸青团了!”我一听,高兴地一蹦三尺高,肚子的馋虫早已蠢蠢欲动。爸爸见我一副馋相,摸摸我的头,说:“要吃,你得自己动手做哦!”我轻轻地瞟了一眼爸爸,满不在乎地答道:“不就是做个青团嘛,有啥大惊小怪的!”我二话不说,撸起袖子,直奔后厨,迫不及待地加入到做青团的队伍中。

桌子上放着一大坨青色的面团,我好奇地问奶奶:“为什么面团是绿色的呢?”奶奶笑嘻嘻地说:“因为粉里面加了鼠曲草打成的汁水,所以是青绿色的。”“是拿鼠曲草汁直接和粉团混合吗?”“不是!绞汁前,得先把新鲜采摘下来的鼠曲草用开水烫过,再加一点小苏打充分糅合才行。这样才能保鲜,不然,青团就不青了。”我恍然大悟,一边点头,一边学着奶奶的手法,从一大坨青色粉团里扯下一小块,用大拇指在粉团的一侧抠了个洞,其余四根手指按住面团外圈不停地旋转。不一会儿,一口青色的“碗”就做好了。接着,我用勺子舀了一大勺馅料倒入“碗”中,用手指蘸了点水,小心翼翼地把“碗”口边缘捏合,一个圆鼓鼓的青团就做好了。我赶紧捧着大青团到爸爸跟前显摆,哪知手一动,大青团的肚子就被撑破了。我尴尬至极,爸爸却笑着说:“你的青团‘吃’太饱,都撑破了肚皮,你得给它‘减减肥’才行。”我一听,赶紧拿出勺子抠了一些馅料出来,重新捏合急救。总结了第一次制作的经验,我加了适量的馅料,并在收尾的时候特意捏合了“碗”口的边缘,果然,青团再也没有被撑破肚皮了。

看着一个又一个青团“宝宝”走进热气腾腾的蒸笼里,我坐在小板凳上,有点着急又有点激动。终于,听到奶奶在喊我:“快来看看,青团出锅咯!”我一个箭步跑到蒸笼旁,好漂亮的大青团,亮晶晶的可太诱人了。奶奶小心翼翼地夹了一个放到碗里,我吃着自己做的青团,心里美滋滋的。

(指导老师 卢莉群)

品青团,感受传统

玉环城关中心小学三(6)班 黄洋
小记者证号 013954

青团是江南地区的传统美食,有的人好甜口,有的人好咸口,至于我们呢,则好甜咸口。

做青团,少不了艾草。择一把艾叶,丢进锅,撒一勺苏打,开锅吧!“咕嘟咕嘟”,锅里在冒泡呢!煮完后打开锅,把艾叶放于榨汁机中,再把汁液倒在糯米和粳米粉上,经过揉搓和成绿色的面团。

馅的做法更有趣。要先把一斤绿豆放锅里水煮,加了些许冰糖,再把豆捞出沥干,二次烘炒,加一勺咸花生碎,待搅拌均匀后,会变成灰绿色,散发着甜甜的香气。

开始包了!首先要拿一个小剂子,用手指在中间挖个洞,将料填入其中,由下往上慢慢收匀,一个青团就包好了。将青团放入蒸笼中,十分钟后,青团大变样了!它反射着绿油油的光泽,变成了深绿色!咬一口,甜与咸在我的齿间荡漾,太美味了!

我爱你,青团。

(指导老师 李丽芬)