

## 教育

小记者

编辑:林静  
电话:81831234  
邮箱:tzwbj@163.com

## 做寿司

仙居安洲小学二(1)班 张宇希 小记者证号 083087

今天晚上,晚饭是我自己做的寿司。  
我先让妈妈上网帮我搜集了有关做寿司的材料和方法,便开始“大显身手”。

第一步,先把寿司帘洗干净,晾干,然后把糯米和大米饭煮熟,再把海苔、胡萝卜、黄瓜等材料都切成丝,盛到干净的碟子里,红红绿绿的真好看。

第二步,我拿出一张海苔放在寿司帘上,把米饭均匀地

铺在海苔上,在饭的一边放上鳕鱼、黄瓜、胡萝卜、香肠,然后上面洒了一些我最喜欢的沙拉酱和很多的肉松。接下来就是卷寿司了。我把寿司帘的一头轻轻地往寿司帘另一边卷,边卷边压,直到把寿司帘卷完,然后握在手上,用力捏紧,直到米饭把馅和海苔全粘在一起为止。我松开手,一个黑黑的长卷就留在了案板上。最后,我用沾了水的刀,把它切成一块一块的,这样寿司就做好了。

吃着自己亲手做的寿司,我感觉格外地香甜,同时也体会到了劳动的快乐。  
(指导老师 杨丽萍)

## 做青团

临海哲商小学五(5)班 牟峻可  
小记者证号 032585

清晨,我早早地起了床,准备帮助奶奶干活。奶奶边揉面团,边告诉我这是在做青团,“奶奶我来帮助你吧!”奶奶爽快地答应了,一本正经告诉我整个流程,我还特地摘了笔记,“好记性不如烂笔头”嘛!我温习了一遍,便开始做青团。

我在奶奶的协助下把大面团分成一个个小面团,真像一座座小山丘,又像几个小朋友抱在一起,挺可爱的!我拿起一个小面团,把它揉得圆圆的,奶奶已经教过我了,先在小面团中央开一个小乒乓球那么大的小洞。再把豆沙馅放进去,那洞像是它的嘴,我像是在给它喂食物,它好像在说:“这些对我来说太少了。”于是我就多放了一点,这个青团看起来鼓鼓的,顶着个啤酒肚,像是吃饱喝足了,封上口,一个青团宝宝诞生了。

尽管青团宝宝诞生了,但是还需要给它们化一下妆,这时我们需要一个得力助手,它就是印饼器,它全身是由木头打造的,有两个不同形状和图案的模具,我把青团宝宝放进去,手掌用力地按了几下,开始我还以为这很简单,但是放进去简单,要想取出来可就难了。真是“茶壶煮饺子,有货倒不出”!奶奶笑呵呵地说:“小同志,不要敲得太用力了!”我一试,果然成功了,青团宝宝也变得漂亮了,几经一番波折,我终于给每一个青团都“化了妆”,然后在底部垫上粽叶,它们一个个都精神抖擞地站着,我忍不住给它们拍了个集体照。

在我和奶奶的共同努力下,青团终于蒸熟了,满屋子都香飘飘。我让爷爷先尝,“不错,太好吃了。”爷爷称赞不已,我的视线始终没有离开过晶莹剔透的青团,就是闻闻也是醉了,我迫不及待地大口大口吃起来,觉得今天的青团特别好吃,还是那句老话,自己动手,丰衣足食。

(指导老师 汪玲红)

## 我学会了炒鸡蛋

仙居一小三(6)班 万晨博  
小记者证号 082480

记得有一次,我远远看见爸爸在炒鸡蛋,心想:如果我能给爸爸妈妈炒个鸡蛋,那该多好呀!于是,我跑到厨房,跟爸爸说:“爸爸,我也想炒个鸡蛋给你们吃。”爸爸惊讶地说:“就你,能行吗?再说,炒鸡蛋是要有耐心的,你一向都没有耐心,我看你别学了。”我坚定地说:“不!不!我就要学。”爸爸只好同意了。那时,我高兴得不知怎么形容。

我先拿来了碗,再打开冰箱,拿出一个小小的鸡蛋,在碗的边缘轻轻地敲了几下,蛋壳有了几道裂痕。接着,我用力掰开蛋壳,不料,我的手却把蛋黄弄碎了,没办法,我只好把废品扔进了垃圾桶。多么可惜呀!一个蛋就这样白白浪费了。

我又拿来一个蛋,这回,蛋终于顺利倒出来了!看着锅里已经烧热的油,我不敢把蛋倒进锅里。正在犹豫的时候,妈妈看见了,鼓励我:“没事的,倒进去吧!再不倒,油太热,整个锅都会着起来的。”听了妈妈的话,我还是挺怕的,但我更怕锅燃烧起来。于是,我远远地站着,把手伸得直直的,看都不敢看,胡乱把蛋倒进了锅里。哈!果然像妈妈说的,油没溅出来。看来,这一步,看上去危险,其实倒挺安全的。当我走近看时,锅里的鸡蛋像一个绽开的金黄色的太阳花。看上去漂亮极了!闻起来香香的!我想,吃起来,也不会差!接着,我按妈妈说的,给鸡蛋翻了个身。不一会儿,金黄的煎鸡蛋就出锅了,又一块块地被我吃进了肚子里!

吃着自己做的煎鸡蛋,有一种说不出的高兴。  
(指导老师 俞柳飞)

## 做小笼包

温岭箬横小学四(4)班 蒋逸帆  
小记者证号 050705

妈妈会做好多种美食,可我偏偏对小笼包情有独钟。妈妈为了满足我的味蕾,决定今天晚上做小笼包吃。

妈妈先将水和面粉倒在锅里,用手来回揉搓;很快,锅里的面粉就变成了拇指粗的条状的,妈妈将揉好的面粉切成了无数的小面球。接着拿起擀面杖像变魔术似的,让桌子上的小面球快速变成了一个个圆圆的饼子。妈妈娴熟的动作让我心里痒痒的,于是我自告奋勇,也拿了一个小面球,学着妈

妈用掌心压扁后,用擀面杖在小面球上压滚了起来,妈妈看着我笨拙的动作和“四不像”的作品,笑着鼓励我说:“慢慢来。”在妈妈的指导下,我擀的面饼也一个比一个像样了。小面球很快都变成了小圆饼。

我从冰箱里端来妈妈早已做好的馅,妈妈说:“在冰箱里冻过的馅包起来比较方便”。妈妈左边是面饼,右边是馅,只见她左手拿了一张面饼,右手用筷子夹了一块馅,不紧不慢地放到那张面饼上,双手一捏,漂亮美观的小笼包就产生了。

很快,妈妈包的小笼包井然有序地摆在桌子上,然后,我按妈妈的要求,将每10个小

笼包有序地排列在一小蒸笼里。过了一会儿,弥漫着诱人的香味的小笼包出炉了。

我早已在旁边垂涎三尺了,尽管妈妈提醒说现在还烫的,但我早已迫不及待地拿了一个塞进了嘴里,哇,好烫呀!我的嘴快冒烟了。经过这小小的教训后,我吃一餐长一智。我这“小吃货”,在小碟子上倒上醋,开始慢慢地享用起了美味来。

吃过妈妈做的小笼包,真是唇齿留香呢!真希望妈妈明天还给我做小笼包。  
(指导老师 王文丽)



## 包饺子的趣事

椒江人民小学三(3)班 王羚娜  
小记者证号 000842

星期五晚上,妈妈决定教我包饺子。我一听,就高兴得蹦了起来。

晚上,妈妈在厨房里剁了肉馅,切了葱,准备好了饺皮,就开始包饺子了。我迫不及待地跑过去,拿起一张饺皮,就往里面放了一大勺肉馅,再在外面粘上一层水,使劲地把裂口处按紧,不一会儿,饺子中间就破了一个大洞洞,我连忙又拿起一张饺皮,小心

翼翼地粘在外面,“耶!第一个两层饺大功告成!”我兴奋地喊道。

妈妈见了皱皱眉头:“王羚娜,来看我包一个饺子吧!你放的馅实在太多了!”于是我垂头丧气地嘀咕着:“唉!人家也只能包成这样啦!”看着妈妈那一个个亭亭玉立的饺子,好羡慕呀!

不一会儿,我就有了奇思妙想,拿出一盒辣椒酱就往里面放,妈妈想阻止也来不及了!我调皮地笑:“嘻嘻!等着看好戏吧!”

“咚咚!”一个个“小娃娃”欢快地“跳”进

水里游泳,一会儿跳水中芭蕾,一会儿玩碰碰车,一会儿在水面上翻白肚,有趣极了!

“吃饭了!”妈妈大叫起来。我闻到一阵芬芳扑鼻的香味,连忙飞似的冲过去,抓起第一个饺子就吞,“啊!”我大叫了一声,“辣死我了!”原来我开口就吃到了传说中的“幸运饺”。妈妈在旁边偷偷地乐。我心里“爽”得麻辣辣的,开心极了。

学一样本领虽然会经历许多失败和挫折,但只要踏踏实实去做,就一定能体会到成功。  
(指导老师 解剑秋)

## 制作寿司有感

黄岩院桥实验小学四(2)班 王睿瑾  
小记者证号 0100745

星期天,阳光将一束束金灿灿的金花洒在了大地上,我和同学们在老师的带领下一起体验做寿司的过程。

老师先将我们四人一组分好,然后给我们演示了制作寿司的过程,接着就轮到我们自己动手制作了。看着桌上铺的这些食材,我早已迫不及待了!

我先将海苔平铺在寿司帘上,在上面码

上米饭,将米饭厚薄均匀地压在海苔上,不过在海苔的四周都要留出一手指宽的空隙。米饭已经铺好了,我再往上放了一些配料,有火腿肠、黄瓜、萝卜干、咸鸭蛋,将它们整齐地铺成一条线,就方便等下卷寿司了。

接着就要轻轻地提起底层海苔的一角,将整个寿司往前卷起来,用刀切成小块,再洒上一点番茄酱,一盒美味的寿司就完成了!品尝着亲手制作的寿司,心里比吃了蜜还要甜。

现在我们的生活条件越来越好,让我们自己动手的实践机会也越来越少了,我们应该多动手,多体验生活的乐趣。俗话说得好:“自己动手,丰衣足食。”其实在我们台州有很多传统美食,比如:饺子、粽子、食饼筒、青团……这些都是老一辈人流传下来的,我们应该多传承多发扬这些传统手艺,这些美食也都是我们中华民族智慧的结晶。所以我们传承的不仅仅是美食,更是一种美德!