



编辑:林静
电话:88516059
邮箱:tzwbj@163.com

小记者周刊



学包饺子

黄岩江口山下郎小学五(2)班 王洁
小记者证号 0101696

一天,放学回家以后,我推门而入,便瞥见妈妈操纵着手中锋利的菜刀,麻利地剁着猪肉,三下五除二便将一大块猪肉剁成碎末。显然,妈妈准备包饺子给我吃。

望着眼前的一幕,我萌生了自己动手包饺子的念头,心想:包饺子这事儿可难不倒我,干脆趁此机会大显身手一番!于是,我把我的妈妈“请”出了厨房,准备大干一场。

我学着妈妈的样子,左手拿着饺子皮,右手蘸一下水,轻轻地沿着饺子皮的边缘涂了一圈,然后右手持勺子,把满

满一大勺饺子馅儿舀到饺子皮里,笨拙地捏起了饺子皮。可是,手中的饺子皮却像个调皮的孩子不听使唤,这不,我刚把左边捏好,饺子馅儿便跑到了右边,等到我手忙脚乱地去捏右边的皮,饺子馅儿又都露了出来。本着不服输的精神,我咬咬牙,再一次认真地捏起饺皮来,结果却大失所望——饺子皮不堪重负,破了个大洞。

虽然这次包饺子以失败而告终,不过我会发扬爱因斯坦做小板凳的精神,非把亲手包的“丑小鸭”饺子变成“白天鹅”不可!

(指导老师 童佳丽)

幸福早餐

温岭新河小学五(3)班 李书悦
小记者证号 050214

妈妈白天努力上班,晚上回到家没有半点休息的时间,便走向厨房,为我们烧饭做菜。洗完衣服已经很晚了才睡觉休息。妈妈为我付出了那么多,我也长大了,是时候该帮妈妈分担一些事了。

趁着放假,我的心里也开始打起了小算盘。早上,我很快就起床了,看到妈妈还在睡觉,便蹑手蹑脚地来到厨房。我打算亲自为妈妈做一顿早餐。我走到冰箱面前,仔细看了遍冰箱里的食物,终于在我的几番“思考”下决定了要做的食物。我先从柜子里拿出来了一个蒸锅,把一个个小巧玲珑的刀切馒头放在里面蒸。再拿出平底锅,开启煤气灶。等锅热了之后,我把油倒了下去。当我把鸡蛋倒下去时,平底锅

里的油像发了疯一样,纷纷激烈地跳起舞来,发出“啪啪”的声音。我赶紧拿起身旁的锅盖,挡在前面,生怕自己被溅起的热油烫伤。过来一会儿,在我和热油的激烈战斗中,我终于把鸡蛋给煎好了。然后,我把米洗干净,倒入高压锅内,开始煮粥。大约过了二十分钟,早餐终于全部做好了。我拿出盘子和碗,把食物分别盛了出来,摆在餐桌上,静静坐着等待着妈妈起床。

这时,我隐约听到妈妈房间里传出的脚步声。过了一会儿,妈妈从房间里走出来,看到正坐在椅子上不动的我,脸上写满了好奇。当妈妈看到餐桌上我为她准备的早餐时,妈妈的脸上洋溢着幸福的笑容。不敢相信地问我:“女儿,这是你自己亲手为我做的早餐吗?”我自豪地点了点头,妈妈看着我,对我竖起了一个大拇指。此时,我相信妈妈和我一样,心中充满了幸福的暖流。

粽香溢满屋

路桥路北小学五(4)班 黄枫语
小记者证号 022042

台州有句俗语:“春节三忙事,捣糕、杀猪、包粽子。”每次包粽子,都会让人觉得越来越近了,连空气中也弥漫着浓浓的年味儿。

那天,妈妈和外婆约好了要包粽子。一进门,外婆就把浸泡了一夜的粽叶、棕藤(棕桐叶做的)拿出来,还有白得发光的糯米和诱人的蜜枣。

我急不可待地挽起袖子准备开始包粽子,细心的妈妈立即阻止了我,让我先看看外婆是怎么包粽子的。只见外婆娴熟地拿起一张绿得发亮的粽叶,把它卷成一个圆锥形,放一些糯米,放两颗蜜枣,再放一些糯米盖好,灵巧的手左折右折折,三两下便把它包得严严实实,最后用棕藤把它两头绑了起来,一个结结实实的粽子就包好了。我看完外婆的包粽子过程,就小心翼翼地拿起粽叶开始包粽子。第二道工序时,

我就不行了,我包的粽子变成了一位病人,不停地流着“血”,止也止不住。这时号称“天下第一神医”的外婆来救援了,只见外婆左补右补,总算让粽子“起死回生”,一个完好无损的粽子出现在我的眼前。看来包粽子也是一门技术活,让我对外婆又多了几分敬意。

外婆一人包了四五十个粽子,外婆说:要把包好的粽子放入灶台的锅里,加水煮一个小时,这样才能让粽子吃起来又香又有嚼劲。起火、烧火,灶里的火越烧越旺,粽子的香味也越来越浓,房间里充满了蜜枣的甜味和粽叶的气味,馋得我口水直流。

一个个带着水气儿的粽子终于出锅了,我迫不及待地剥开绿色的粽叶,一口咬下去,清香扑鼻,纯天然的粽叶和粽藤带着丝丝植物的清香,让人欲罢不能。

粽香溢满屋,年的味道也在空气中慢慢溢开。

(指导老师 黄雪飞)

做馒头

仙居一小四年级 杨天一
小记者证号 080538

今天,听说要去姨妈家做馒头,我欣喜若狂。

到了姨妈家,大家已经在揉面团了。面团揉好后,等它发酵到一定的程度,就可以开始做馒头了。我看着发酵好的又软又细的面团,拿起一小块想做个小动物。可刚抓起来,面团就粘在手上,无论怎么弄就是掉不下来。一旁的奶奶笑着说:“你往手上抹点干面粉就不会粘手了。”我立刻拿了一小把面粉往手上抹。我捏来捏去,都捏不成自己想要的样子,于是我便放弃了,改做最简单的花卷。

先把一块面团搓成一条均匀的小细条,然后往反方向卷起来,再用筷子重重地把它们夹在一起,用刀把四个边切开,最后做一个圆圆的花蕾放中间,就这样一朵小花卷就完成了。虽然一直站着做,弄得腰酸背疼,但很开心,第一次尝试做花卷就成功了。我和妈妈还一起做了一小刺猬、鲤鱼……心里期待着能早点出炉。我和妈妈一边等着馒头出炉,一边帮奶奶做红糖馒头,奶奶每次都会在馒头中间划一条长线,用手掰开在里面撒上红糖,这样做出来的馒头特别好吃。终于等到我的“花式馒头”出炉了,虽然样子有点变形,但不影响我的食欲。不管烫不烫,我迫不及待地咬了一口,嗯,真好吃,绵绵的、甜甜的。经过我们大家的努力,大功告成啦。

看着这么多的“花式馒头”,谁的脸上不是笑眯眯的呢?

做麻花

仙居一小四(9)班 王程莹
小记者证号 080542

农历大年三十那天,我们一家人坐车前往乡下奶奶家过年。我本来以为今年还是如往常一样的吃年夜饭看春晚迎新年,但没想到等待着我的却是另一项有意思的事情。

到了奶奶家,正好赶上奶奶在做麻花。于是我也拿起面团开始做了。一开始我直接将面团撕开。咦,怎么会这么粘?面团全粘在了我的手上。我再瞧了一眼姑妈,哦,原来我忽略了最基础的一步,需要先将面团在面粉上滚一滚啊,这么做后面团果然不粘了,就像是从一只粘手怪变成了一只听话的小白兔。但现在的面团还是个小胖子,这可做不了麻花啊,需要帮它“减减肥”。于是我把面团放在面板上来来回回地揉,不一会就揉成了小长条的样子。完美!“小胖子”面团成功逆袭,变成“美少女”面条了。接下来就需要将小面条盘旋成麻花就行了。在我和哥哥姐姐还有姑妈的共同努力下,三盘麻花就成功完成了!

麻花的形状有了,最后就看奶奶的手艺了。只见奶奶熟练地将麻花一只一只地放入油锅中,麻花进入油锅,激起了一个个的泡泡,油炸的声音就像放鞭炮一样,噼里啪啦的,仿佛在祝贺我们成功做好了麻花。当第一批麻花出锅时,我早就迫不及待了,赶紧抓来一个品尝。“嗯!真好吃!”爸爸在一旁笑眯眯地说:“是不是自己动手做出来的食物要更加美味些。”我开心地回答道:“嗯,我感觉最好吃的那个麻花一定是我做的!”

我爱过年,我爱做麻花。

包饺子

路桥实验小学二(6)班 蒋城逸
小记者证号 021081

今天,我们家举行了一场包饺子大赛。

一开始我不会包,所以我就认认真真地跟着妈妈学习,结果发现自己包的饺子非常难看,我有点垂头丧气。这时,爸爸下班回家了,他看见我包的饺子那么难看,就说:“我有一个简单的好方法,你想不想学?”我兴高采烈地回答:“想学,想学,当然想学。”爸爸就教我先把一张饺子皮放在手心,在饺子皮的周围沾上水,然后放上肉馅,再把中间的饺子皮捏一下,最后用虎口捏一下,一个饺子就做好了。我高兴得一蹦三尺高,没想到这个方法那么简单。不一会儿,饺子就包好了。

开始下饺子了,我把饺子往开水里一扔,溅起了水花,吓得我目瞪口呆。妈妈连忙提醒我:“那样很危险,要轻轻地放。”我马上就轻轻地把所有饺子都放进锅里。几分钟后,我们就闻到一股浓浓的香味。我迫不及待地打开锅盖,看见一个个胖嘟嘟的饺子在水里打滚。我赶紧拿出一口大碗,盛了十几个饺子,就狼吞虎咽地吃起来,真是舌尖上的美味。我吃着自己做的饺子,心里美滋滋的。