



自己动手, 体验劳动快乐

美味的食物是大家都喜欢的, 还有一些食物, 它不单味道诱人, 还承载着特殊的意义而存在。比如大家都熟悉的饺子。饺子有芹菜馅的, 白菜馅的, 也有牛肉馅的, 猪肉馅的, 你要问哪一种最好吃, 当然是自己动手包的饺子最好吃。

在小记者们的眼中, 世界是多姿多彩的, 美食是有滋有味的, 揉面、擀皮、拌馅, 孩子自己动手包起了饺子, 一边吃着美味的饺子, 一边体验生活的幸福、劳动的快乐。

包饺子

我们家要包饺子了。

早上爸爸开始和面、准备饺子馅, 有猪肉白菜青椒馅和牛肉白菜胡萝卜馅两种。

准备就绪, 开始包饺子喽! 爸爸擀皮, 我和妈妈包饺子。

我先勺一点牛肉馅放在饺子皮上, 然后把皮的边缘对角捏起来, 还捏了几个褶皱像包子似的, 哈哈! 一个饺子包好了。

我学会了包饺子, 真开心!

宁波市鄞州区江东中心小学中山校区 104 班 刘雨杰
小记者证号: 190202 指导老师: 杨建波

包饺子

外公是北方人, 喜欢吃饺子, 每次都是自己动手包饺子。

这次外公包的是三馅饺子, 猪肉, 牛肉, 羊肉一起剁碎, 用葱, 盐, 油调配, 拌匀。美味的饺子馅就先准备好了, 不过说说容易, 做起来还是很难的。因为剁肉馅不光要有耐心, 还要有力气, 我也试了一下, 不一会儿手就酸了, 外公每次都把肉馅剁到很细腻为止。

接下来就要和面了, 用温水和面粉搅拌, 加入少许食盐, 用力搓成面团。水少了不行, 粉太粗, 水多了不行, 面不成形。等外公揉面完成后, 我就能帮上忙了。我把外公揉成的长条, 揪成一个个小团子, 像棋子一样大小。我先用手掌把它们一个个按扁, 再用擀面杖把它们擀成饺子皮。擀饺子皮这一步最难了, 没有几年的经验是做不好的。外公说, 这就叫日积月累, 熟能生巧。

最后一步我完成得不错, 把饺子皮放在手心, 取适量的馅放在皮子中间, 把皮捏紧, 从左到右, 捏出褶子就可以了。尽量捏得均匀, 牢固, 饺子不能破。把饺子排列整齐, 就像一个个小元宝, 放到锅里一蒸, 15 分钟后, 一盘热气腾腾的饺子就出锅了。

宁波高新区实验小学 302 班 贺谦翼
小记者证号: 197509 指导老师: 聂青青

包饺子

一家人团聚在一起, 少不了包个饺子。

中午, 外婆和妈妈拿出包饺子用的工具, 准备“开工”, 可没想到, 被表弟横插一杠子, 非要一起包, 妈妈被吵得受不了, 便让他也加入了“包饺子”的行列。

只见他拿着一根筷子, 像用擀面杖似的将面团擀啊擀, 可惜不是擀得很长, 就是擀破了, 每次都没成功, 反而还浪费了许多面团。妈妈只好收回他的“工具”, 将他“开除了”。于是我一个箭步冲上去“报名”, 并且参与了进去。

我先是用竹筷来擀面团, 这样虽然擀出来的面皮质量比较好, 但是速度慢, 于是我改用手来按压。我发现用手按的速度比较快, 而且面皮的质量也很好, 妈妈也对我竖起了大拇指。受到了妈妈的表扬, 我更来劲了, 按压出来的面皮不用擀也可以包饺子, 这下, 生产效率一下子就被提上去了。

晚上, 吃着自己擀的皮包的饺子, 感觉味道格外的香。

宁波国家高新区信懋小学 403 班 周雨浩
小记者证号: 191832 指导老师: 陈奇斌

■ 心爱小物

我的小猪枕头

我的生日快到了, 妈妈给我买了一个软软的小猪枕头。它可真有趣! 脑袋两边挂着大大的耳朵, 圆圆的鼻子上露着一对大鼻孔, 肥嘟嘟的身体下藏着四条腿, 可爱极了!

开始, 我很舍不得枕它, 怕压住它, 它会疼。一天夜里, 我怎么也睡不着, 就轻轻地和怀里的小猪枕头说: “小猪, 我睡不着, 请让我枕一下, 你能让我早早进入梦想吗?” 于是, 我就把脸轻轻地枕在软绵绵的小猪枕头上。不一会儿工夫, 我就进入了甜蜜的梦乡。仿佛还听到小猪对我说: “晚安, 我可爱的小主人!”

从那天起, 我每天晚上都会躺在它肥嘟嘟的肚子上, 感觉就像躺在妈妈的怀抱里, 不再孤独和寂寞。

我真是太喜爱这只小猪枕头了。

宁波国家高新区实验学校 206 班 仇静萱
小记者证号: 192614 指导老师: 谭东宇



■ 奇思妙想

我的愿望

我从小就有愿望, 且不止一个, 让书包变轻, 让巧克力变大, 让石头变软。

我想发明一个智能的书包, 它可以变大、变小, 还可以自己走路、定位。可以调节容量, 可以启动空调, 还可以自动取出书本。只要在手机的一个软件里, 输入书本名称, 书就会从书包里“跑”出来了。

我还想发明一个“自动水果机”, 就是你要先买一些水果, 再放入水果机内, 要吃了就可以在水果机上选择相应的图片, 它就会将相对应的水果切好放入盘子里, 然后“吐”出来。如果水果已经吃完了, 那它就会说: “水果已不足, 请加入水果。”随后输入指纹确认, 确认成功后将盘子和水果放入水果机中, 就可以进行新一轮的运营了。

愿望像一颗颗星星, 在夜空中闪烁着, 等着我们来探索和发现。

宁波市鄞州区华泰小学 405 班 毛星宇
小记者证号: 190757 指导老师: 曹睿

■ 成长感悟

启示

和往常一样, 我拿着扫帚来到了包干场地。扫着, 扫着, 我隐隐约约听到了一点水声。我寻觅良久, 终于, 找到了声源——一条细小的水流断断续续地从墙角渗出, 经过小道, 最后流入了草丛里。我奇怪极了: 天又没下雨, 而且也不是厕所的管道啊, 那怎么会有水从这儿流出来呢? 我左顾右盼, 原来, 是同学下课在直饮水机处倒水、灌水, 流下的废水就从这里流了出来。在水流经之处, 都印上了一道不深不浅的痕迹。

水, 就如一位弱不禁风的瘦女子, 美丽, 又柔弱。而石头, 却刚好与水相反, 它是世界万物中的大汉。但是如果长年累月, 水一直连续不断地冲刷, 流淌, 再坚硬的石头也会被倔强的水流踏平。你瞧, 在草坪边缘围着的那条“砖墙”上, 中间明显低了下去——那就是被流水踏平的痕迹!

我觉得, 生活中, 我们会遇到暂时不可越过的困难, 我们也该像那些倔强的水流一样, 一次次地“冲刷”那块坚硬的“石头”, 努力把它“踏平”。水滴石穿、绳锯木断、聚沙成塔不也是这样吗? 让我们坚持不懈、持之以恒吧, 成功的道路就在我们脚下!

宁波市鄞州区金家漕小学 504 班 姜宇霄
小记者证号: 196373 指导老师: 吕云云

■ 多彩体验

做年糕

外公外婆家的小镇上家家户户都要做年糕, 希望讨一个“一年比一年高”的好彩头。

大家到齐后, 带着外公提前浸泡并洗过的米出发了。一到年糕坊, 排队的长龙和热气腾腾的蒸气把小小的年糕坊围得满满的。坊内, 轮到做年糕的人们满头大汗地搬着年糕, 相互笑着, 还不时分享着刚出炉的年糕小团, 每个人脸上都洋溢着丰收的喜悦。

终于轮到我们的了。师傅们的手脚可真利索, 他们先把我们的米磨成面粉, 再放在大大的蒸笼里蒸一蒸。不一会儿, 面粉的香气扑鼻而来, 闻着这带着浓浓年味的米香味, 我情不自禁地咽了咽口水。接着, 一位老师傅熟练地把蒸笼搬出来一翻, 倒入年糕机器, 另一位阿婆则手脚麻利地把长条年糕切成一小条一小条, 扔给我们。外公乐呵呵地看着新鲜出炉的年糕, 高兴得手舞足蹈。我们赶紧加入了搬运年糕的大军, 我一阵手忙脚乱, 搬运年糕可是个力气活呀。末尾的时候, 外公赶紧拿起一些年糕分给后面还在排队的人, 然后就着小菜, 用年糕包成一个个小年糕团分给我们, 边分边说: “年糕年糕, 年年长高。”

这小小的年糕带着浓浓的期盼和愿望, 我想这就是人们喜气洋洋做糕的原因吧。

宁波市鄞州区董山小学 309 班 裘梓轩
小记者证号: 196556 指导老师: 洪迪欢

奇妙的滑冰体验

深圳世界之窗, 滑冰开启了一段奇妙的旅程。

我们在准备区穿好鞋子, 相互搀扶着小心翼翼地走到冰面上。从未滑过冰的我, 看见冰面在灯光下泛着亮光, 心里别提多激动! 紧接着, 我急切地向前一转, 刚想来个华丽转身, “哐”的一声, 一个狗啃泥令我屁股开花。我不服气, 再来一次。起初, 我抱住栏杆, 一点点地向前挪动。接着, 我

慢慢腾开手, 左脚右脚依次向前走, “诶诶诶, 要摔啦!” 我惊慌地抱住旁边的栏杆, 才保住自己的屁股。看来还是不能太急, 慢慢来! 然后, 我又开始练习, 一步一步, 努力保持住平衡。第一圈有点磕绊, 再一圈



还是不行。我在整个滑冰场来回转了好几圈。最后, 我顺畅地滑了起来。那刻, 整个人仿佛在云端飘荡。

第一次滑冰, 不仅有趣刺激, 还让我明白了: 学会一项本领, 不能太着急, 要按照步骤一点一点完成。

宁波国家高新区实验学校 504 班 黎想
小记者证号: 192415 指导老师: 陆青春

第一次炒青菜

今天中午, 妈妈正在准备午饭。我跑过去问妈妈: “妈妈, 今天你能不能教我炒菜?” “可以呀!” 妈妈说, “正好可以把从学校义卖买回来的青菜炒了。”

妈妈先教我洗菜。我把水龙头打开, 水哗哗地流了出来。我卷起袖子, 洗了起来。菜叶子上有很多泥, 我洗了好几次才洗干净。切好菜以后, 我就开始炒青菜了。

我先把锅放到灶上, 打开火, 火苗舔着锅底, 锅里发出吱吱的声音, 很快就烧热了。妈妈叫我倒油, 等到油冒烟的时候, 我就把青菜倒进去。我拿着铲子翻炒起来, 青菜在锅里就像变魔术一样, 原来一大锅的青菜, 现在竟然变成了一团。妈妈让我加了调料, 菜就出锅了。

我闻了一下, 香气扑鼻而来, “尝一下吧!” 我迫不及待地用筷子夹了一片菜叶, 送到嘴里, 又脆又甜, 我连忙说: “真好吃。” 我们学校自己种的青菜炒出来的味道就是好!

宁波镇海蛟川双语小学 202 班 吴雨慧
小记者证号: 199774 指导老师: 张春燕

