



劳动最有滋味

包饺子

黄逸轩(证号2003239)

“前几个周末中午都是吃面条,今天我们不如换换口味吃饺子吧!”不过,妈妈说了,自己动手、丰衣足食,我们家每个人都要参与到包饺子的活动中。

爸爸负责采购肉馅,还要把半棵白菜切碎并滤掉里面的水分。加入调料后,肉馅的制作就大功告成了。奶奶负责擀皮,我和妈妈负责包。我先把饺子皮放在左手掌上,右手舀一勺馅放在皮里。等我要压实边缘的时候,意外发生了:由于饺子馅放太多,饺子的边怎么都不能合拢。等到包第二个的时候,我吸取了之前的教训,馅只放了之前的一半,但包出的饺子又大又扁。爸爸鼓励我说:“刚开始包,已经很不错了。”听到爸爸的鼓励,我又重拾信心,精神满满地投入到包饺子的工作当中。一个、两个、三个……最后我一共包了十五个饺子。

饺子出锅了,那几个开了口的、扁扁的,都是我包的。我咬了一口那个最扁的水饺,味道竟比爸爸妈妈包的那些个鼓鼓的要好吃多了!

拯救小白鞋行动

邵铭辰(证号2003253)

我经过鞋柜的时候,听见里面传来一阵哀嚎声:“哎哟,好难受啊,身上好痒啊。”我打开鞋柜,原来是我的小白鞋在呼救。只见它全身脏兮兮的,用可怜的小眼神望着我。

这个假期里,我学了不少劳动技能,洗双鞋子简直小菜一碟。我先给小白鞋喝了足够的水,让它舒舒服服地泡个澡。接着,我给它全身擦了“沐浴露”,我拿起“浴球”仔仔细细地刷。我还戴上手套使劲搓洗它的身体。最后,小白鞋享受了一次“淋浴”,变得洁白如雪。因为是白色的鞋子,我还得给它裹一条“浴巾”,不然直接让太阳晒,小白鞋就要变小黄鞋了。

经过这次拯救行动,小白鞋的脸上已经露出了满意的笑容。此刻,它正舒舒服服地躺在阳台上,沐浴着阳光呢!

老舍说:“劳动是最有滋味的事。”宅家的日子里,宁波国家高新区实验学校201班的孩子们,不仅认真学习线上课程,而且根据学校的德育指南“每周一技”,积极参与家务劳动:整理物品、烹饪美食、打扫卫生……看似简单的家务劳动,有着不为人知的辛苦,也蕴含着无数生活的大智慧,更是一种责任和爱的表达。孩子们在劳动中学会关爱家人,在劳动中收获成长感悟。在他们的笔下,劳动有千百种滋味,最后都变成了甘甜。

指导老师 李彦君

我学会洗碗了

邱溢晨(证号2003241)

我学会洗碗了!

吃过晚饭,我看见妈妈站起身开始收拾桌子,我自告奋勇地说:“今天我来洗碗吧!”爸爸妈妈听到我的话,有点吃惊。“你会吗?”妈妈问。我胸有成竹地说:“不试过怎么知道?”

我往脸盆里装满水,倒入一些洗洁精,再把脏碗放进水里,用洗碗布把碗一个一个地擦。然后,我把脏水倒掉,在脸盆里装满干净的自来水,再用洗碗布把水里的碗擦干净,最后用自来水反复冲洗碗。

洗着洗着,我还总结出了经验:洗碗时,我们得稳稳拿牢碗。冲洗的时候,千万不能让洗洁精残留在餐具上。

看着洗干净的碗,我的心里有一种说不出的开心。

“叠”出来的快乐

徐端阳(证号2003236)

周末的早上,我起得早早的,我想把被子叠好。可是我左叠叠,右叠叠,被子还是像个调皮的孩子,四脚朝天地躺着。我自己看着都觉得又好气又好笑,心想:被子还真是不听话!

于是,我请来妈妈帮忙。在妈妈的指导下,我先把被子放在床上铺平,接着将被子两端向着中间对折,要做到每次叠的长度相同。这样,方方的被子就叠成了长方形。最后,我把被子向着中间上下重叠起来,被子好像被我施了魔法似的,又变成了正方形。这样,被子就叠好了。

从那天起,我每天早上自己叠被子。第一天,我叠得不够好;第二天稍有进步……一个星期过去,我终于能又快又好地把被子叠好。

看着那方方正正像豆腐块似的被子,我想,这就是“叠”出来的快乐吧!

多彩生活

种豆豆

余姚市东风小学教育集团梦麟校区106班
康梓楠(证号2009089) 指导老师 谢黎

我在花盆里种下了几颗聪明豆,我用目光注视着它们,猜它们长大后的模样……
第一天,我悄悄地去看它,花盆里除了黑黝黝的泥土,啥也没变化;
第二天,我又悄悄地去看它,花盆里静悄悄的,还是啥也没变化……
聪明豆,你们怎么啦?
是小床不够松软,
还是雨水不够可口?
你们可把我等得急死啦!
聪明豆似乎听懂了我的话,终于有一天它们发芽了,尖尖的小脑袋上还顶着几个字呢!
聪明豆,聪明豆,
你们可真是我的豆乖乖,
可把我呀乐坏啦!

包子形成记

慈溪阳光实验学校202班

孙心怡(证号2005730)指导老师 鲍维维

妈妈告诉我们要做包子,我和弟弟都很期待!

妈妈把准备好的面粉混着少许的酵母粉、糖倒入盘子,然后慢慢往里倒温水,边倒边用筷子搅拌,面粉慢慢结块,而且越来越多,最后妈妈把结块的面粉用手揉成了一个圆圆的大面团。我以为面团完成了,马上可以制作,没想到,妈妈说要把这个面团放在盘子上盖上保鲜膜发酵2小时。

接着我们准备馅料,把切碎的包心菜、猪肉和香菇下锅一起炒,但是妈妈说不能炒太熟。

差不多全部准备就绪,我们的面团也完成了,这时小面团变成了一个大胖子,松松软软的。妈妈快速拿出后又用手揉,面团又像变魔术似的缩小了。这时妈妈把面团搓成长条,又切成一个个小面团。

这时,我们终于开包啦。首先把小面团拿手心按平,再用手一点点捏平捏圆,然后把刚才炒好的菜放在面皮中心,再左手托着面皮,右手从面皮的一端慢慢一层层往里捏,直到绕完一圈,一个小小的包子完成。

蒸完后,热腾腾的包子终于出锅啦,又松又软真好吃!



脸谱

余姚市东城小学203班 郑紫涵(证号2009390)