



今天，吃元宵、放烟花、猜灯谜……



今天是元宵节,元宵节当然要吃元宵,我们的宁波汤圆更是大名鼎鼎。不过比起吃元宵,小记者们更喜欢的是做各种味道、各种颜色的元宵。还有小记者介绍了他们老家的元宵特色美食,比如临海的糟羹,看得我们垂涎欲滴。除了吃,元宵节还有放烟花、猜灯谜、舞龙等习俗,让我们跟小记者一起共度元宵佳节吧!

闹元宵

鄞州区德培小学 603 班
谢於彤(证号 1006799)
指导老师 周微微

大街小巷张灯结彩,每家每户灯火通明,大家喜过元宵节。

在我们家,妈妈大展厨艺,哇!好香呀!桌上摆满了各种汤圆,有芝麻猪油馅的,有豆沙馅的,有花生馅的……看得我两眼发光,口水直流。轻轻咬上一口,那又圆又胖又糯的“身子”,里面那香甜可口的芝麻馅瞬间涌入口中,在舌尖徘徊,还伴随着一阵淡淡的桂花香,让人回味无穷。

“噼噼噼”,天空中响起一阵炸雷般的响声,呀!放烟花啦!我快步冲下楼梯。烟花在夜空中绽放出五彩的光辉,有的像粉红的百合,有的像金灿灿的星星……甚是漂亮!但最好看的要数“大礼花”了,它如同流星般散开,那星星点点的烟火深深打动了在场的每个人的心。大家都不禁赞叹:“太漂亮了……”

当我还沉浸在欢乐的烟花世界里时,远处传来一阵敲锣打鼓声。龙灯来了!只见一条金红相间的布龙欢快地朝这边靠近,它是多么机灵有趣呀,随着那颗大金球直绕圈,还伴随着热情的音乐声,真是喜气洋洋!



欢乐闹元宵

鄞州区惠风书院 312 班
许梓诺(证号 1010457) 指导老师 王姣姣

包汤圆

鄞州区宋诏桥小学 303 班
张昕怡(证号 1006560)
指导老师 王燕波

元宵节快到了,我和哥哥一起到奶奶家包汤圆。我们准备好材料开始包汤圆,奶奶先给了我一团面,让我揉成条,结果我一不小心揉碎了,逗得哥哥哈哈大笑,奶奶让笑嘻嘻的哥哥来拯救,哥哥把面粉揉成条之后,奶奶把它分成两半,一半给我,一半给哥哥,先让我们掰成一个个小方块,再压成有一些厚的圆饼,然后往里面放芝麻馅,最后揉成一个球,汤圆就做好了。哥哥的汤圆每个都做得很圆,他骄傲地说:“看我做得多圆啊!”

奶奶先在锅里烧了水,再把我们包好的汤圆下到锅里,慢慢地,汤圆漂了上来,就像一个个又大又白的泡泡。汤圆出锅了,我和哥哥迫不及待地坐在餐桌旁,等着吃自己亲手包的汤圆,咬一口汤圆,里面流出黑黑的汁,又甜又糯,真是美极了!

老家元宵美食

鄞州区钟公庙实验小学 403 班
王梓丞(证号 1011178)
指导老师 汪风峰

元宵节晚上,老家临海的每家每户都会煮一锅糟羹。

你们知道为什么在这个时候煮糟羹吗?让我来告诉你们吧!据说,明朝的将军戚继光在台州临海抗倭断粮了。老百姓自发组织起来,把家里的剩菜放在锅里煮起来,再倒入粉糊,做好羹送给前方的战士们吃。后来,为了纪念戚继光将军,临海人每年元宵节都会煮一锅热气腾腾、香喷喷的糟羹。

现在,我就给大家讲讲怎样做糟羹吧!首先把油豆腐、豆腐干、香菇、芋头、猪肉、豆面、芥菜、冬笋等材料切丁备用。接着把米粉调成糊状,然后打开煤气灶,倒入油,等油热后,放入除芥菜以外的所有切丁材料,翻炒后,加入凉水、调料。等水烧开后,再把米粉倒入锅中,并不停地搅拌,等锅再次沸腾后,撒入芥菜,搅拌均匀,等芥菜熟后,一锅香喷喷的糟羹就出锅了。

刚出锅的糟羹闻一闻就知道很好吃,舀一勺放在嘴里嚼一嚼,我保证你吃了还想吃。

吃元宵

鄞州区江东中心小学中山校区 401 班
卢郅文(证号 1004040)
指导老师 毛燕敏

元宵节这一天,人们都要团聚在一起吃汤圆,体会合家团聚的美好幸福。

一大早,我们买来糯米、馅儿、猪油。我兴奋不已,想自己亲手做汤圆。

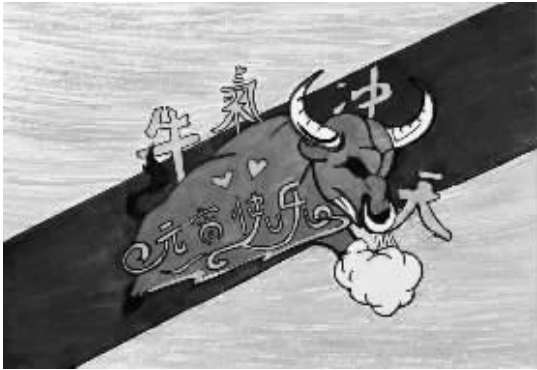
我跑进厨房对外婆说:“外婆,你教我做汤圆吧!”外婆笑着拿出糯米和芝麻馅,一步步教我。我学着外婆的样,将糯米粉团在手上压扁,把馅放在中间,用两只手把它搓圆。

晚上大人们忙着煮汤圆,我盯着锅中,时不时地问外婆:“什么时候才煮熟?”外婆则说,要过十分钟后。我探头向锅中望去,看见一个个胖娃娃在水中嬉戏,锅中一阵阵诱人的香味扑鼻而来,我忍不住流下三尺长的口水,芝麻香味越来越浓,伴着一股甜甜的味道。终于煮熟了,我迫不及待地夹起一个,轻轻咬一口,随着一阵香味,芝麻馅涌了出来,那带着香甜味的馅流进喉咙,滑进胃里,甜进心里,让人舒服极了!我一连吃了五个才罢休。



元宵快乐

鄞州区首南第一小学 205 班
潘奕欣(证号 1000700) 指导老师 俞露巧



生气冲天的元宵

鄞州区钟公庙实验小学 503 班
傅彤(证号 1011275) 指导老师 全艳丽

汤圆的自述

鄞州区宋诏桥小学 509 班
单馨慧(证号 1006735)
指导老师 章海颖

大家好,我叫汤圆,是一个人人人爱的“胖娃娃”。

我的身体是用黏黏的糯米做的,软软的,糯糯的,让人一见就生爱慕之心。“胖乎乎”、“香喷喷”、“圆滚滚”都是我的形象标签呢!在白嫩的外表下,我身体里藏着各种各样的馅呢!有芝麻的,有豆沙的,还有鲜肉的……

水开了,小主人用小勺子轻轻地将我们放进了锅里,我“咻——”的一下滑了下来,顿时,一团热气包围着我,眼前恍恍惚惚,好似蒙了一块薄纱,正当我泡着“温泉”偷着乐时,小主人用筷子帮我来了个“大翻身”。

没过多久,我们就出锅了。小主人拿出一个精致的盘子,将我们排成一个圆,她说汤圆的圆象征着团团圆圆,所以到了元宵就要吃汤圆。

汤圆,一个颜值与口感并存的软萌角色,听了我的自述,你也和小主人一样喜欢我么?

宁波汤圆

鄞州区首南第一小学 304 班
杜春晓(证号 1010038)
指导老师 茅琳霞

汤圆是宁波著名小吃之一。据说,汤圆起源于宋代,吃汤圆寓意着在新的一年里幸福、团团圆圆,所以是正月十五元宵节必备美食。

汤圆不仅美味,做法也有一番趣味。首先要选好汤圆的料——糯米粉和馅,馅要准备三种材料:上等的白糖、芝麻、猪油。先把芝麻碾碎放到一个碗里,然后往碗里加点猪油,最后再加上白糖,揉成团,就大功告成了。把糯米粉加水揉,揉成一个个小圆球,然后用手指按出一个“小窝”,把馅送进去封好口,搓成一个光溜溜的圆球,细瞧之下,外皮莹白如雪,馅料隐约可见,像是笼着轻纱的梦,可爱极了。

煮汤圆也有讲究。锅里的水沸腾之后,就可以把汤圆放进去了,等到汤圆浮起来时,香味扑鼻,捞出来,咬一口,馅汁流到嘴里,顿时迷倒我的味蕾。汤圆看起来雅致,颜色清淡,吃起来鲜甜适口,略有咬劲;芝麻清香甘美,糯米口感鲜嫩。

彩色汤圆

鄞州区东湖小学 201 班
金煜林(证号 1007021)
指导老师 周莲

元宵节,我们想做彩色汤圆。

在妈妈的帮助下,我先把芝麻炒好,再放进打粉机,变成了芝麻粉,然后把白砂糖倒进打粉机,变成了糖霜,最后把芝麻粉、糖霜,再添一点儿猪油,拌均匀,芝麻馅完成。

我把糯米粉加少量温水,揉成一团。我还往面粉里添加纯天然的火龙果汁、橙汁和菠菜汁,做了不同颜色的糯米粉团。

准备好这些,就开始做汤圆啦!我把糯米粉团揉成圆形,再压成扁圆,往里面添加芝麻馅,用手轻轻地搓成一个圆球,就这样一个漂亮的汤圆做好了。

没多久,我已经做了十来个五颜六色的汤圆,接着,我把清水放锅里烧开后,再放汤圆。不久,汤圆就像一个个顽皮的小孩冒了上来,这时的汤圆已经熟了,我尝了一个,汤圆又甜又糯,真美味!

圆圆的汤圆,让我们团团圆圆。