



劳动的滋味

“劳动是最有滋味的事。”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。摘大豆、包包子、做蛋挞……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。

摘大豆

慈溪市实验小学教育集团202班
施沁晗(证号 1009791)

指导老师 干小萍

外婆家的大豆成熟了,我便挎上篮子和外婆一起去地里摘大豆。

远远望去,哇,大片大片的大豆绿油油的,像一块地毯盖在大地妈妈身上。走近一看,大豆的植株长得和我一样高,叶子又多又密,长在细细长长的茎上。叶丛中,藏着许多胖乎乎的豆荚,你瞧瞧,一个个鼓鼓囊囊的,多么像调皮的娃娃挺着大肚子呀!脑袋上有个尖尖的小角,使人一看就心生喜欢。我可忍不住了,赶紧把篮子放在地上,便开始摘大豆。你可不要小看这豆荚,你不使点劲儿,休想摘下它,我一手抓住茎,一手用力摘豆荚,“啪”,摘下了。我得意地把它放到篮子里,不一会儿,篮子里的大豆堆成了小山,真是好有成就感,我和外婆喜滋滋地提着篮子回去了。

刚到家,我和外婆就剥大豆,然后我就缠着外婆给我制作大豆的美食。一会儿工夫,我便吃上了清甜可口的大豆,外婆告诉我,大豆里富含糖、矿物质、钙和铁,具有较高的营养价值,制作方法很多,清煮大豆、爆炒大豆、豆瓣汤等。

我喜欢采摘大豆,喜欢品尝大豆。

包包子

慈溪市慈吉实验学校102班
胡宸琳(证号 1009788)

指导老师 戚坚玲

星期天下午,外婆和我的弟弟“小开心”来我家做客,奶奶说我们今天包包子。

我帮忙拿盆子,小开心帮忙拿筷子。奶奶在盆子里面加面粉,加水,一边揉,一边笑着说:“等下奶奶给你们变一个魔术,这个面团会越来越来。”我们很好奇地看着面盆里面的粉团,过了一会,它真的慢慢地鼓起来了,像小弟弟胖嘟嘟的小脸蛋。接着,奶奶把包子的馅端了上来,是我们最喜欢的香菇牛肉小青菜馅。奶奶把刚刚鼓起来的面团揉成一条长长的尾巴,又把它切成像小石块一样,一个个排成一排。紧接着,又把块状小石头擀成一片片“白云”,把馅放在“白云”上,用大拇指和食指轻轻地捏出了一个圆圆的小包子。

我和“小开心”包了自己喜欢的形状的小包子,开心极了。几分钟后包子出炉啦,又香又软的包子被我们一下子就吃完了。

做蛋挞

慈溪市庵东镇西二小学101班

钱家聪(证号 1008344)

指导老师 周文文

周末下午,我觉得有点儿饿,想着自己做个好吃的,脑海里浮现出了香喷喷的蛋挞。

说干就干,我把鸡蛋打入碗里开始搅拌,搅拌到蛋清和蛋黄均匀时,加入纯牛奶和勺糖(还偷偷加了点芒果和山楂,我想尝尝不一样口味的蛋挞),再次搅拌均匀倒入蛋挞皮中。

拿出空气炸锅,100℃预热三分钟,再把准备好的蛋挞放入炸锅,160℃烤制十分钟……在这期间,我的口水都快要流出来了。蛋挞终于烤好了,一股好闻的香味扑鼻而来,我迫不及待地打开炸锅,看见金灿灿、胖乎乎的蛋挞,心里都要乐开花了。我忍不住诱惑,大口大口地吃了起来。

哇,自己做的蛋挞太美味了!

我家的招牌菜

慈溪市慈吉实验学校313班

范哲煜(证号 1008812)

指导老师 姜志华

一个个亮晶晶的方块,一阵阵浓郁的香味,一丝丝油而不腻的味道。这就是我家的招牌菜——红烧肉。

怎样制作红烧肉呢?把五花肉洗干净切成小方块,然后把它与凉水一起放入锅中,加入料酒煮开,洗净血沫。烹饪开始了,先往锅里倒点油,放入姜片和葱段炸出香味,这时把肉块放进锅里,用铲子不停地翻炒,炒至金黄,再倒入生抽、酱油、适量的水,烧至沸腾,然后用小火慢慢炖煮。大约一个小时候左右,诱人的香味就弥漫着整个厨房。最后放入一些冰糖,开中火收汁。

红烧肉出锅啦!你瞧!它们一个个身穿酱红色的外套。我急忙拿起筷子,夹了一块放进嘴里,啊!那滑滑的皮,十分Q弹,那软绵绵的肥肉,入口即化,好吃极了!

这就是我家的招牌菜。

我的拿手好菜

慈溪市实验小学教育集团307班

陈昊泽(证号 1008876)

指导老师 马群波

“荠菜炒年糕,越吃越唠嘈(馋)”,一句老话道出了慈溪人对“荠菜炒年糕”的喜爱。春天到了,荠菜仿佛是一夜之间从田间地头冒出来的,像极了慈溪人不屈不挠的奋斗精神。这样的美味怎么会不叫人喜爱?

我和妈妈拿着剪刀奔向田野,亲手采摘来了翠绿鲜嫩的荠菜,去掉黄叶,剪掉根须,用清水洗去泥沙后沥干切成碎末。年糕要切成约3毫米厚的薄片,太薄容易在翻炒时粘锅,太厚嚼起来就费劲了。点上火把锅烧热,加入食用油,待油温上来后,倒入年糕片快速翻炒,动作慢了,年糕片会相互粘连。为避免粘锅,我们分两次加入少量料酒,继续翻炒至七八分熟,倒入荠菜碎末继续翻炒,直到年糕熟软,水分收干,加调料就可以出锅了。

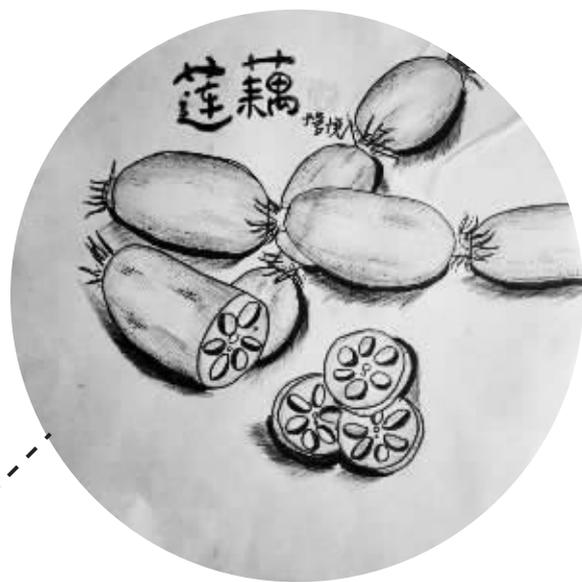
青白相间一整盘,荠菜的清香扑鼻而来。尝一口,恨不得把舌头都吃到肚子里去,感觉生活都被美美地点亮了!



月饼

宁波杭州湾新区世纪城实验小学301班

胡梓彤(证号 1008050) 指导老师 滑小伟



莲藕

慈溪市逍林镇镇西小学304班

于茗悦(证号 1009476) 指导老师 杨洁琼

做青果

慈溪市横河镇中心小学301班

康昕宇(证号 1009492)

指导老师 许洁儿

前几天,我们去外婆家做客。

走到外婆家门口,远远望去,外婆在拨弄绿油油的叶子,我跑过去问:“外婆,这是什么呀?”外婆笑眯眯地说:“这是艾叶。”我又好奇地问:“艾叶是干什么用的?”外婆笑眯眯地回答:“做青果时用的。”外婆先用水把艾叶煮了有7—8分钟,再把煮好的艾叶水倒在和面粉的盆里,然后用双手把面粉揉在一起。我帮外婆把盆按住,这样外婆就可以使劲揉面了,大概揉了15分钟,我惊奇地发现面粉被外婆揉成了一团绿色的面团。

开始做青果了。我在旁边先观察外婆是怎么做的。外婆边做边说:“你先把面团揉成圆形,再中间捏成空的,然后放好馅,接着把它捏起来,最后搓圆放在糯米里滚一圈就行了。”看外婆做了一会,我的手也痒痒了,就忍不住问外婆:“我可以做一个吗?”外婆笑眯眯地说:“可以。”于是,我按照外婆说的去做,却发现馅会往外出来。外婆看见说:“你别着急,应该把底部捏得厚一点,上面薄一点。”我又做了一个,但是和外婆相比,还差得远呢!等我们做好清明果后,外公就把它们放进锅里去煮。

大概煮了25分钟,香喷喷的清明果出锅了,咬了一口,里面的馅一下子往外流了出来。味道甜甜的,可好吃了。

做艾青饼

慈溪市龙山镇实验小学304班

方予音(证号 1009324)

指导老师 王华平

今天,我到外婆家做艾青饼。

外婆先从冰箱里拿出艾草放进大灶里,让它们舒舒服服地泡了个“热水澡”,再把两大袋粳米粉一股脑全部倒进木盆中,随后拿起筷子,把煮熟的艾草取出,放入粳米粉中,又淋了一些汁水。接着,便用筷子搅拌起来。搅拌好后,外婆卖力地揉着,双手一抓一按,有节奏地揉着,边揉边加入适量的糖,直到揉出一个绿色的大青团。然后,外婆又将大青团分成一份一份,然后搓成好几个小圆球放在桌上。

我站在桌边摩拳擦掌,跃跃欲试,还没等外婆“发令”,立马拿出模具,将小圆球放入刻有花纹的模具中,用手掌轻轻按平,最后用力往砧板上一敲,一只在祥云中翩翩起舞的凤凰艾青饼就蹦了出来,还跟我们挥手打招呼,真有趣呀。

我们又做了好多饼,它们像小朋友一样,手拉着手,肩并着肩站在蒸格上,外婆把它们放入大灶里蒸。我心想:哈哈,马上就可以吃到甜甜的艾青饼了,好兴奋呀。果然,没一会儿,香气就满屋子飘,馋得我口水都快流下来了。外婆娴熟地取出艾青饼,把它们放在事先准备好的竹匾上。我迫不及待地拿起一个,它是那么光滑,颜色是那么翠绿,绿得透明,绿得耀眼。淡淡的艾香直往鼻子里钻,轻轻咬下一口,哇,又甜又有嚼劲,真是人间美味。

外婆家的艾青饼,是那么美味,那么好吃,还有我童年美好的回忆。