



美食分享会

慈溪市附海镇中心小学404班 张睿(证号1009646)

这个星期五下午,我们期待已久的美食分享会终于开始了。

老师刚宣布美食分享会正式开始,同学们就迫不及待地把自己带的东西纷纷拿了出来:可乐鸡翅、醋熘土豆丝、炸薯条,甚至还有麻辣龙虾和粽子,真是种类繁多,让人垂涎三尺。

我们围绕着早就摆成一圈的桌子走着,如果看到自己喜欢的菜,就夹一些放进餐盘里,教室里顿时变得热闹起来。我边走边看,顿时眼前一亮,那不是我最爱吃的麻辣泥鳅嘛?我赶紧夹了几块放进碗里,继续边走边夹,很快,我的碗里便



我学会了炒青菜

慈溪市龙山镇实验小学404班
戚欣雨(证号1009384)
指导老师 茹苗君

每天看见妈妈辛苦上班,晚上又要炒菜,很累,于是我决定给妈妈炒一盘菜。炒什么呢?我打开冰箱,看见有一袋青菜。就炒青菜吧,妈妈微笑地同意了,我像模像样地系上围裙开始炒菜啦!

首先是洗菜。我拿来一个盆,接了点水,把青菜倒进去,开洗啦!一开始,我像洗衣服似的,一直搓,结果呢,菜叶已经面目全非了。我又气又恼,心想:哎呀,洗个菜都那么难,我堂堂大厨竟然连洗菜都不会,会不会被人笑话?唉,我不干了!妈妈似乎看出了我的心思,耐心地对我说:“我相信你,失败乃成功之母嘛!”于是,我努力回想妈妈的动作,仔细地把脏物洗去,终于洗好了!我洗得满头大汗,接下来该炒菜了!

我把锅洗干净,等着锅里的水被蒸发掉,然后再把油倒入锅中,等油熟了,再把切好的蒜末倒进锅里。一刹那间,蒜末发出“噼里啪啦”的响声,吓得我连连后退。但过了一会儿,我壮着胆子慢慢地走过去,发现并不可怕,就把一盆青菜倒入锅中,顿时发出“滋滋”的响声。这回我不怕了,勇敢地拿起锅铲,一直翻炒着。翻炒好后,就到最难的任务了——放盐。放盐可不是件容易的事,要不多不少刚刚好,我小心翼翼地挖了半勺盐,又小心谨慎地倒入锅里,然后继续翻炒,最后把菜倒进盘子。

妈妈尝着炒青菜,高兴地说:“女儿长大了!”我开心极了,心中比吃了蜜还甜。



红果枝头唤雀归

宁波杭州湾新区世纪城实验小学506班
朱凌萱(证号1008160) 指导老师 吴侯

青瓜熟啦!

慈溪市实验小学教育集团401班
徐凡淇(证号1008964)
指导老师 余燕

今天老师带我们来到了班级的劳动基地,记得4月,我们亲手在那里种了青瓜苗,不知道期待已久的青瓜熟了没有。

青瓜苗已经长高了,绿色的藤蔓缠绕在架子上。青瓜已经成熟啦,架子上垂下了很多根长长的青瓜,青青翠翠的,有的挺得笔直,有的弯成了一个小月牙,形态各异,可爱极了,看得我口水直咽。“可以摘青瓜啦!”老师一声令下。我用火眼金睛瞄准了最长最绿最粗的一根青瓜,拿起剪刀“咔嚓”一剪,青瓜就从藤蔓上掉了下来。我拿着青瓜仔细端详,它的表面疙疙瘩瘩的,还长着细细的刺,摸起来手掌生疼。我迫不及待地吧青瓜拿到水龙头下冲洗,洗干净后把它掰成两半就往嘴里塞。青瓜咬起来嘎嘣嘎嘣脆,一股清香弥漫在嘴里,这个味道令人难忘,比买来的青瓜好吃百倍。

吃着吃着我想起了春天的时候,我们亲手栽种下了青瓜苗,给它浇水、施肥,隔三差五地去地里除草,徐嘉淇的爷爷还给它们搭了架子。正是有了春天的播种,才有了现在的收获!其实做任何事都一样,只有播下希望,辛勤耕耘,才会收获成功。

神奇的绿豆芽

慈溪市实验小学教育集团401班
施彦妤(证号1008878)
指导老师 余燕

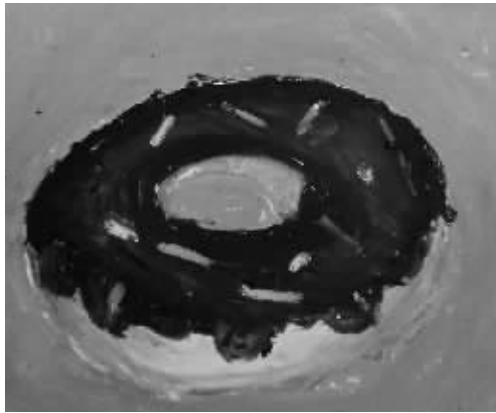
假期,我在窗台上放了两瓶洒了水的绿豆。小绿豆硬硬的,中间有道小白纹,可爱极了。我心里不禁嘀咕:这小绿豆是怎么变成细长的绿豆芽呢?我趴在窗台上,等待它的神奇蜕变。

绿豆刚长出来的芽是嫩白的、尖尖的。再过几天,芽变长了,上半部分泛着淡淡的绿。刚长出来的芽并不引人注目,最吸引人的是细长的茎。那些茎在瓶子里亭亭玉立,犹如一个个正在训练的女兵。茎的末端有点儿弯曲,就像一个弯弯的鱼钩。

以前我只记得,绿豆芽的上面是一个绿色的小芽,下面是它细长的茎,却不知道它有叶子。现在我知道了,原来绿豆芽是有叶子的。绿豆芽的叶子长在茎的最顶端,就像它的“小头饰”。叶子刚刚张开时就像一只只绿色的天鹅,等过几天叶子长大,就像一只只嗷嗷待哺的小鸟,正张大嘴巴等着鸟妈妈捉虫回来呢。

绿豆芽可不能被太阳晒着。我把其中一瓶豆芽放在向阳的窗台上,豆瓣就会变成淡紫色,接着慢慢变成深红。另一瓶豆芽放在阴凉的窗台上,罩上黑色塑料袋,则整株绿豆芽都是绿色的,看起来郁郁葱葱,好看极了。

你可别瞧不起那小小的绿豆芽,它的生长速度可快了,短短七天时间,它就能长成15厘米左右长的绿豆芽,比人类长高速度快多了。这就是神奇的绿豆。



美味的甜甜圈

慈溪市龙山镇实验小学504班
冯哲轩(证号1009430) 指导老师 方勇

椰青

慈溪市第四实验小学404班
杨然(证号1009128)
指导老师 陆丹

有一次,我去大妈妈家做客,她给我开了一个椰青,我喝了一口椰子汁,香甜可口,好喝极了,顿时就喜欢上了。

回家后,我也要求妈妈给我买一个椰青,妈妈欣然同意了。我和妈妈来到超市,挑了一个大椰青。回到家,妈妈把椰青放到了切菜的板上,拿起刀开始切。只听见厨房发出了“砰砰砰、砰砰砰”的响声,三分钟过去了,椰青纹丝不动,就像一座坚硬的堡垒。五分钟过去了,还是没有看到椰汁。我心里暗想:我和妈妈切了这么久,还没有看到椰汁,难道开椰子还有什么秘诀吗?这时妈妈也停了下来,说:“然然,我们一起上网查一查,如何快速打开椰青的方法吧!”果不其然,原来椰子平平的地方是椰青的头部,而尖尖的部分则是椰青的尾部。而我们一开始就弄错了,一直在切椰子的尾部,尾部又厚又硬,怪不得切了半天出不了椰汁。我们按照网上说的方法,切了几下椰子的头部,椰子的表面马上就出现了一个比较软的地方,我用手指轻轻一按就破了一个小洞,椰子就被轻松地打开了。我赶紧拿来一根吸管,插进去,轻轻一吸,香甜可口的椰汁顿时充满了我的小手,味道好极了。

我不仅喝到了美味的椰汁,而且还学会了开椰青的方法,真是收获满满!

鸡蛋仔

慈溪市第四实验小学404班
马丝莹(证号1009123)
指导老师 陆丹

这是妈妈第一回做鸡蛋仔,按照制作方法,她从冰箱里拿出两个鸡蛋和一罐牛奶。妈妈把两个鸡蛋放进大碗里,用打蛋机把它们打匀后,再把一罐牛奶全倒入了大碗,倒入少许油后,再次用打蛋机打匀。最后,把做鸡蛋仔的面粉也倒在了大碗里,用搅拌棒搅拌后,再用打蛋机打匀。把这些弄好后,妈妈又把做鸡蛋仔的机器清洗后放在燃气灶上,去除新机器的味道。预热后,把刚才做好的蛋液倒进机器,合上后翻转,在灶上烤。过了两三分钟后,我们闻到了一股焦味,打开一看,鸡蛋仔全被烧焦了,原来是火太大了。鸡蛋仔整个都乌漆麻黑不能吃了,于是妈妈让我把它扔进了垃圾桶。

妈妈开始尝试做第二个,她小心地注意着火,还时不时地打开看一看,这次没有烤焦。闻着香味,我和妹妹迫不及待地品尝起来,味道还不错。当妈妈把完好的鸡蛋仔做出来时,我们就更激动了,开心地继续吃了起来。

我喜欢我的妈妈,她有一双灵巧的手,能做许许多多美味的食物。相信你们听了我的介绍,都羡慕我有这样的妈妈吧。

组稿老师 邹群波 马霞君 华利群 沈莲娜