2022年4月5日 星期二 责编:徐徐 王妙妙 美编:徐哨 照排:张婧 审读:邱立波



包饺子、炒菜心、打扫卫生、整理房间……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。

包汤包

宁海县实验小学教育集团 实验校区201班 乐程 (证号2212621) 指导老师 王晓娣

正月十四是宁海人的元宵 节。我们在这一天,包汤包、吃 汤包。

一大早,奶奶就出了门,买来汤包的材料:新鲜的猪肉、薄薄的汤包皮儿,还有一把水灵灵的葱。"嗒、嗒、嗒",奶奶把猪肉剁成末。抓一把葱花,撒上几勺盐,再滴几滴酱油,用筷子飞快地搅拌。这下,肉啊,葱呀,亲亲密密地抱在一起。汤包的馅儿就拌好了。

开始包汤包了。我学着奶奶的样子,拿一张汤包皮平摊在手掌上,用筷子夹一小团肉馅,把馅儿铺在汤包皮的中心,对折再对折,最后把汤包皮轻轻一捏,哈,一个耳朵似的汤包包成了。奶奶说,样子有点丑,但还过得去。我包了一个又一个,齐刷刷排成一列。

上锅了,蒸汤包喽!

找是整理小能于

宁海县华山小学201班 娄菀芷(证号2211524) 指导老师潘万敏

我有一个"城堡",是我和弟弟的秘密根据地,里面有陪我长大的书籍、玩偶、积木……当我写完作业,想要放松一会的时候,我就会躲到"大城堡"里,畅快地玩耍一番。

但是,最近我的"城堡"变成了"垃圾场",书柜里的书东倒西歪,各种玩具都散落在地板上,我的玩耍也变得不愉快了,因为我总是在找找找。

在妈妈的带领下,我们这支 "超人队"圆满完成任务,妈妈夸 我在新的一年里,又成功掌握了 新技能,成为一名名副其实的整 理小能手!



银杏

奉化区实验小学202班 康瑜恬(证号2219459) 指导老师 胡旭芬

炒菜心

宁海县华山小学201班 周欣平(证号2201136) 指导老师 潘巧敏

俗话说"民以食为天",我家的厨房氛围一直领先于其他同学家,为什么这么说呢?因为我有一个厨师妈妈。这不,假期刚开始她就把我和妹妹拉到厨房传授厨艺了。

早上,妈妈买来新鲜的菜 心,我卷起袖口认认真真地帮它 们洗了个澡。由于狡猾的泥巴躲 在叶子的夹缝处,洗了很久,我 这胖乎乎的小手都被冰冷的水 冻得通红。妈妈替我准备好菜 板,担心我用菜刀会不安全,所 以帮我准备了一把水果刀。我小 心翼翼地把菜心切成长短均等 的小段,放到盘子里备用。起锅 烧油,妈妈曾说过,粗鲁地直接 把油倒进去,会溅到身上。于是 待油冒烟以后,我轻轻地将盘子 里的菜心像滑滑梯一样滑进锅 里。倒完后,我马上拿起铲子连 续翻炒,汤汁出来以后加入盐和 酱油。妈妈说不能太多,否则会 太咸,这个我总是掌握不好。继 续翻炒直至用铲子可以戳破菜 心,说明已经可以出锅了,我将 烧好的菜心装进提前准备好的 盘子里,大功告成!

妈妈说烧菜最好的佐料是爱心,哪怕是一份简单的炒菜心也要加入足够的爱心,才会鲜美可口,否则即使再名贵的食材也会变了味道。

自制雪花酥

高新区实验学校206班 何亦宸(证号2210939) 指导老师 童嘉纹

妈妈准备好制作雪花酥需要的原材料:黄油、棉花糖、奶粉、饼干、坚果以及冻干草莓。只见她把黄油、棉花糖一步步地融化,再将奶粉加入,直至黏稠状,然后加入饼干、坚果以及冻干草莓,将所有的材料混合均匀,那些饼干、坚果、草莓像被施了魔法一样,牢牢地裹在一起。关火、起锅,放进撒上奶粉的平底盘,再用擀面杖给基本成型的雪花酥按摩,直至完全平整,然后放凉。

在让草莓雪花酥放凉成型的 时候,妈妈还做了抹茶味的雪花 酥。

最后,妈妈将这些雪花酥切 成方块,装进了可爱造型的袋子 里面。

趁妈妈不注意,我偷偷地吃了一颗,又甜又酥,软糯可口,心 里美极了。

包饺子

★外面乌云密布,下着蒙蒙 细雨,我和妈妈都没有出门,准 备包饺子吃。

首先,要准备美味的饺子馅。妈妈把牛肉放在菜板上用刀切成小块,然后剁成肉末再放入一点绿油油的香葱和调味料,这样香喷喷的牛肉馅就做好了。

饺子要做得好吃,饺子皮也十分的重要。只见妈妈拿出面粉,往里面慢慢加水,一边加水,一边揉面,一个圆溜溜的面团就做好了。我拿起擀面杖来回地擀,面团在我的手里像一个淘气的小孩子,怎么都擀不圆,我费了九牛二虎之力才把面团擀成饺子皮

随着饺子馅和饺子皮相继准备完毕,我小心翼翼地把饺子馅包在饺子皮里,捏成我喜欢的花纹,不一会儿就包了不少。我包出的饺子,有的像威风凛凛的大将军,有的像漏了气的小气球,每个都有自己独一无二的特点,各种各样,奇奇怪怪的,好看极了。

妈妈将饺子下人锅里,厨房 里马上散发出一股淡淡的香味, 我迫不及待地坐在饭桌上,准备 一饱口福。

> 宁海县华山小学201班 罗翊匀(证号2211523) 指导老师 潘巧敏

★我妈妈是一个地道的北方人,逢年过节吃饺子,遇到快乐开心的事情更要吃饺子了,妈妈说一定要教我包饺子。

第一步制作饺子皮,妈妈教我 用一定比例的麦粉和温水搅拌,按 揉成面团后放在干净的盆里醒面 30分钟。第二步制作饺子馅,我们 今天吃的是胡萝卜香菇肉馅。先把 胡萝卜、香菇、葱、姜和猪肉分别剁 碎备用,然后将切碎的猪肉放在大 碗中,放入调料,顺时针搅拌调制 成肉馅,再把胡萝卜香菇碎放进肉 馅中搅拌好,饺子馅就准备好了。 第三步揉面和擀皮,妈妈擀制的饺 子皮是我家最厉害的,圆圆的饺子 皮在妈妈手中旋转着出来了,我以 后一定要学会。第四步,全家一起 围着餐桌包饺子,妈妈教我先把饺 子馅放在饺子皮中间,对折饺子 皮,再用手的虎口将饺子皮捏在一 起,简易版的饺子就包好了。

爸爸和我剥蒜,制作酱油蒜泥蘸料。奶奶烧水,等水烧开了,我就把饺子小心地放进锅里。妈妈说看到饺子变得白白胖胖的,漂浮起来再煮一会就熟了。一会工夫,新鲜的饺子出锅了!

高新区实验学校206班黎子慕(证号2210936) 指导老师 童嘉纹



大刀的丽像

奉化区实验小学204班 王睿轩(证号2219371) 指导老师 毛裕春

整理书型

高新区实验学校206班 朱锦灏(证号2210942) 指导老师 童嘉纹

妈妈最近忙着打扫房子,我也想帮忙。我看了看我平时用得最多的书架有些落灰了,就想:我擦书架吧!

我家书架有整整一面墙那么大,我计划分三步完成。第一步,整理绿植。这一步由妈叶子,整理绿植,我先摘去黄叶子,再给它们浇上水,然后擦好全下。第二步,把书架全下。第二步,把书架全下。这可是一个大工程,我没看过忘记了的书,总是想偷拿了的老,这是想偷第一眼,等我有时间再看吧!的的点。我把同一系列好。这一步很轻松,因为平时我看好的应原处。

书架终于整理完,好累啊! 但是让我更加了解了各类书的 存放位置,还发现了很多我没看 过的书,以后找书看就更加方便 了!我看着干干净净、焕然一新 的书架,心里无比开心。



素姑娘

奉化区实验小学 108 班 许诺(证号 2218198) 指导老师 胡玲玲

桑太眠

高新区实验学校206班 黄宇辰(证号2210933) 指导老师 童嘉纹

我上完跆拳道课回家,奶奶 急匆匆地去厨房准备晚餐。我来 到客厅,看到沙发上刚收进来的 衣服横七竖八堆在一块儿,心 想:肯定是奶奶太忙了,我要不 给奶奶一个惊喜,帮奶奶叠衣 眼!

于是,我蹑手蹑脚地把衣服抱进了自己的房间,关上门偷偷试着叠衣服。我学着大人的模样叠了很久,可衣服的形状还是奇奇怪怪的。"怎么办呢?"这时我看到衣柜里奶奶叠的衣服像豆腐块一样,整整齐齐!我一拍脑门,"有了!"我把奶奶原来叠好的衣服小心翼翼地一步打开来,试着用奶奶的方法重新开始。

我先把衣服打开,拉上拉链,然后把衣服翻到背面抚平,两个袖子处对折,接着沿着袖子的中心对折,最后将领子整理好,这样一件衣服就成功叠好了。

我开心地笑了,因为我又学到了一项新技能!

组稿老师 李倩