



收获与成长

割稻的过程中,“我”领悟了只有劳动才能创造幸福;第一次参加主题音乐会,“我”从胆怯变得自信,收获了满满的掌声;第一次炸山药竟然这么成功,原来“我”很有做菜的天赋……生活中的每一次经历都是一种成长,在成长的过程中,我们有了越来越多的收获。

割稻的收获

北仑区岷山学校508班

董一霖(证号2217948)

指导老师 张意君

金色的夕阳下,金黄的稻浪翻滚着,田野里处处洋溢着丰收的喜悦。望着那一大堆稻谷,我露出了自豪的微笑……

那个秋日的午后,我和父母一起去梅山参加“秋收节”。湛蓝的天空,明媚的阳光,金黄的稻穗轻轻拂动,清风带着收获的香甜吹向人们的面庞,仿佛一幅精美绝伦的油画。

我迫不及待地在一位老农手中接过镰刀,走到一片稻田前,学着周围人的样子蹲下身子,左手握住一小把稻子,右手挥起镰刀,朝水稻底端砍去。这一幕正好被那位老农看到了,他立马走过来,弯下腰,手把手地教我怎样割稻:握住一小把稻谷的秆部,把镰刀对准稻谷秆子离地面约10厘米的地方,用力一割,这样又快又省力。我学着老农教我的样子割起来,却像拉小提琴似的,要来回多次才能把一小把稻谷割下来。在老农的悉心指导下,我终于初步掌握了要领。

渐渐地,割好的稻谷越来越多。我停下手头的活儿,一屁股坐在稻田里。望着半人高的稻谷,我想起外婆的话:她小时候稻谷亩产量不高,家里吃不饱饭,经常得和伙伴们一起去田间挖别人不要的土豆充饥。而现在稻谷亩产量越来越高,大米的品种越来越丰富,这多亏了袁隆平爷爷和像他一样的科研人员呢!

不知不觉已近傍晚,金黄的夕阳下,金灿灿的稻谷翻滚着。望着那割好的一大堆稻子,我感觉收获满满:不仅学会了割稻的本领,更是领悟了一个道理,只有劳动才能创造幸福!

我能行

海曙区横街镇中心小学404班

张孝文(证号2215636)

指导老师 潘春艳

星期五放学以后,妈妈带我去参加“一起玩音乐吧”主题音乐会。

一路上,我有些心神不定。妈妈看我有些紧张,说:“不用慌,如果忘了或者弹错了,没关系,把那段跳过去,接着往下弹。”我把妈妈的话牢牢地记在心里。

终于轮到我了,我紧张地走上舞台,站在琴边。不知怎的,我的手和腿开始不听使唤地抖动起来,心里无比的慌乱。

这时,我想起了妈妈的话,便鼓起勇气,开始弹奏。慢慢地,我将注意力集中到手上,忘记了害怕,顺利地弹完了整首曲子。

表演终于结束了,台下掌声雷动。我松了口气,激动地向大家鞠了个躬,走下舞台。

这次表演让我明白:只要有决心,再加上勇气,我们就能做好任何事情。



彩帽

海曙区宋家漕小学102班 陈雅琪(证号2213724)

劳动的快乐

北仑区岷山学校508班

陆欣然(证号2217946)

指导老师 张意君

劳动魅力无穷,它能创造快乐,创造幸福,创造无数个不可能。

一天,我跟着妈妈学做馒头。倒水、上称、和面,一切有条不紊地进行着。

揉面团时,面团黏糊糊的,粘在我手上。一开始我觉得好玩极了,可是慢慢的,我发现我的手似乎陷进了白花花的面糊里,动弹不得了。

怎么办呢?我朝妈妈抛去了求救的眼神。妈妈打开了旁边的面粉袋子。我突然就明白了,把粘满面糊的手往面粉袋子里一伸,抓了一把干面粉,撒到了面糊上。随着干面粉不断地被揉进面糊里,面团终于凝聚在一起了,我的手也摆脱了它的束缚。最后,我把一个圆圆的白面团放进盆里,盖上保鲜膜,放到阳台进行发酵。太阳光透过玻璃温柔地洒在面团上,我似乎能感觉到面团在膨胀。

那天的馒头吃起来格外的香甜、诱人,我一口气吃了两个,这应该就是劳动后甜甜的果实吧。

“勇气”雪糕

宁波杭州湾新区滨海小学502班

曹娟婷(证号2209744)

指导老师 沈婧婧

每个人都会长大,这个过程可能是漫长的,也可能是一瞬间的。

那天,我和妈妈经过小卖部。我拉着妈妈的袖子,眼睛里流露出一丝渴望。妈妈明白我想买雪糕吃,于是把饭卡掏出来,让我自己去买。我说:“妈妈,你和我一起去买嘛。”可是妈妈说:“你要是不敢去,那我们就回寝室!”我的内心十分矛盾:去吧,我不敢;不去吧,就吃不上雪糕。最终,我一咬牙,说:“我去!我去!”

我慢吞吞地走向小卖部,时不时地回头,眼神中满是哀求。我的心里开始打起退堂鼓,刚想撤退,可转念一想:我都读五年级了,怎么连一个雪糕都不敢买?想罢,我便大步跨进小卖部,对老板说:“我想要一个巧克力雪糕!不,是两个!”老板装好给我,我飞快地奔向妈妈。妈妈接过雪糕的时候,我看到她脸上露出了一丝微笑。

回寝室的路上,我舔着自己买来的“勇气”雪糕,不仅嘴里甜滋滋的,心里也甜滋滋的。那一刻,我觉得自己长大了。

炸山药

慈溪润德小学教育集团407班

许馨允(证号2209005)

指导老师 姚美珍

下午,我正津津有味地看着美食节目,突然脑袋里蹦出一个想法:我要亲手学做一道菜。于是,我拿出菜谱,挑了一道我最喜欢的菜——炸山药。

妈妈帮我买来了食材。我迫不及待地拿出一根山药,只见它全身布满了棕色的“胡须”。我把它洗净后去皮,削到一半,我的手像是被无数只蚊子叮过一样,奇痒无比。奶奶告诉我,山药皮会让人皮肤发痒。我赶紧用洗洁精清洗,再用热水泡一泡,才缓解了症状。

接下来,我把削了皮的山药切成条状,随后又往碗里打了两个鸡蛋,接着加入一勺淀粉、半勺盐和一点胡椒粉,搅拌均匀后,再把山药倒入碗中,让山药穿上金黄色的“防护衣”。

等油热了,我心急地把一整碗山药倒入油锅中。热油像被弄疼了的孩子一样向四周乱蹦。我吓得一哆嗦,躲得远远的。

几分钟后,山药原本光滑的外衣变得皱巴巴的了,还起了泡,说明山药已经被炸得很酥脆了,可以装盘了。

大家品尝了我的这碗炸山药,都说外酥里嫩,非常美味。第一次烧菜竟然这么成功,看来我还是蛮有天赋的!

做拔丝地瓜

慈溪市慈吉实验学校405班

张爱周(证号2208401)

指导老师 胡丽娜

一块块晶莹剔透的地瓜,一根根金色的细丝,加上那又脆又甜的口感,你们猜这是什么美味?这就是我最喜欢吃的一道菜——拔丝地瓜。你们想知道这道菜是怎么做的吗?现在我就来传授秘诀。

我先把地瓜削掉皮,切成块。接着,把切好的地瓜块放进淀粉中不断翻动,它们就好像一群在雪中玩耍的小孩子。妈妈把身上满是淀粉的地瓜块放到油锅里炸,地瓜块在锅中发出了滋滋的响声,表皮从雪白变成了金黄。这时,妈妈把炸好的地瓜捞出来,在锅中留了一些油,再放入一些白砂糖,用勺子不断搅拌,直到冒出泡泡才停下来。我把地瓜倒进糖浆中,快速翻动。过了几秒钟,拔丝地瓜就做好了。

我夹起一块,一拉,就拉出了又细又长的金丝。放在嘴中轻轻咬一口,霎时,热、脆、甜一起涌了出来。这个味道让我回味无穷!

组稿老师 孙清灵 朱页

爆米花

慈溪市慈吉实验学校402班

陈厚榕(证号2208390)

指导老师 徐佳栋

前不久,妈妈在网上买了几袋三合一的爆米花,让我负责做。“不就是放在锅里炒几下嘛,能有多难?”我随口答应下来。

我挽起袖子,信心满满地走进厨房。先把锅烧热,然后分别剪开装着白砂糖、玉米和爆米花专用油的袋子,一股脑儿地都倒入锅中,用锅铲来回炒,使每一粒玉米都包裹上糖和奶油。油和糖在高温下慢慢地融化,发出滋滋的声音。突然,有一粒调皮的玉米抢先爆裂开来,随后,又有几粒玉米不甘落后,争着爆开来。“啪,啪啪,啪啪啪……”场面一下子不受控制,有一粒性急的玉米直接跳到了我的身上,吓得我手一抖,锅铲一扔,直接跑出了厨房。妈妈似乎早有准备,一个箭步冲入厨房,盖上锅盖。玉米在锅中发出噼里啪啦的响声,似乎在嘲笑我这个胆小鬼。虽然妈妈救场及时,但经过这次“爆炸”之后,有好几颗爆米花掉到了外面,还有几颗爆米花都烤焦了。但“幸存”下来的爆米花色泽金黄,散发出诱人的香味,感觉比外面买的还好吃呢。

给馒头“上色”

慈溪阳光实验学校401班

姜恩宁(证号2208864)

指导老师 叶晶晶

一个阳光明媚的下午,我和妈妈决定给白花花的面头上点儿“颜色”。

首先,我们将面粉与水按比例揉搓好,这时的面团好像一团洁白柔软的云。接下来,“颜料”便登场了,是一锅黄澄澄的南瓜块!我们把南瓜块碾成南瓜泥,加入面团中。我和妈妈用尽浑身解数把面团揉搓滚圆,终于,它披上了一件金灿灿的礼服。

然后就是醒面了。我们给面团盖上“被子”——保鲜膜,又将它的“床”——大碗放入“房间”——锅中。十分钟,二十分钟……面团以肉眼可见的速度不断膨大。一个小时后,妈妈拿出面团,放在案板上,开始切剂子。切完后,我拿起一个剂子,把它搓成细条,分成长短一样的两段,再把两段分别卷起,用水粘在一起,最后用筷子往中间一夹,顿时,一只可爱的小“蝴蝶”就停在了案板上。做了几只小蝴蝶后,我又突然想做一朵玫瑰花。我把两个剂子捏在一起,用擀面杖擀成长条,再卷起来,用刀刻出美丽的花纹。不一会儿,一朵“玫瑰花”便在案板上散发着勃勃生机。

十五分钟后,掀开锅盖,一阵南瓜的甜香扑鼻而来。咬一口黄色的南瓜馒头,满嘴香甜。



合理饮食 荤素搭配

慈溪市慈吉实验学校404班

戎芯潼(证号2208398)

指导老师 徐磊