



2023年6月9日 星期五 责编:徐徐 王妙妙 美编:雷林燕 照排:余佳维 审读:邱立波

# 魔法美食

千人糕是一种特别的食物,它凝结了很多人的劳动。其实,只要我们发挥想象,世界上也许还有许多特别的食物,比如:好友派、勇气糕、不哭饼……每一款食物都有着神奇的功能,需要独家秘方哦!一起来看看高实翔云繁星五班的小记者们,发明了哪些魔法美食吧!

指导老师 王晓燕

## 高新区实验学校翔云校区205班



### 飞花令炒饭

盛芊珂(证号 2312774)

我背的古诗太少啦,在班级飞花令比赛中第一轮就输给了同桌。哎!要是有一个可以记住很多古诗词的飞花令炒饭就好了。

首先倒入飞速记忆油,然后加入古诗词大全米饭、智慧鸡蛋液,反复翻炒,适当放入思维联想调味料,最后撒上自信葱花,小火慢炒。

吃了它,所有古诗都能脱口而出!

### 开心面

方泽浩(证号 2312767)

每个人都会有烦恼,要是有一碗开心面就好了。

先把笑笑粉倒入碗里,加入开心梦幻果汁,揉啊揉,揉成面团,拉成长条,放入锅中。煮大概10分钟,在碗中倒入快乐泉水,放入五彩调料,把煮好的笑笑面条倒进碗里,再把惊喜牛肉切成丝,放入笑话书和高兴蔬菜,最后撒上心花怒放葱。

### 笑笑冰淇淋

李灿隽(证号 2312763)

舞蹈考级时,我一直不喜欢笑,妈妈为了让我露出笑容,给我做了一杯笑笑冰淇淋。

妈妈先挤出草莓味的笑笑淡奶油,再加上一些笑笑牛奶,加入一些笑笑白糖和一本有趣的漫画书,最后我又陆续地加入了搞笑视频。

我一尝完,便哈哈地笑了起来。后来,每次我跳舞前都会先吃上一杯笑笑冰淇淋!

### 神奇魔法水

李晨艺(证号 2312771)

我想要一台平板电脑,但妈妈说电子产品对眼睛不好,不肯给我。

我就自己制作魔法水!首先把一颗五颜六色的心愿糖果,放进了透明玻璃瓶里。再倒入一些许愿热水搅拌,神奇魔法水就做好啦!可以许愿了!

### 梦想成真蛋炒饭

鲍奕安(证号 2312773)

如果世上有梦想成真蛋炒饭,人们食用后就能按照步骤一步步实现梦想。

先打开灶台,放入梦想记忆油,然后放入梦想创造米饭和梦想分析鸡蛋。实现梦想的信心是必不可少的,我们就可以把信心十足胡萝卜放进去,然后放入勤奋努力葱花和甜美调料,一碗香喷喷的梦想成真蛋炒饭就做好了。

### 认真汤

张潜睿(证号 2312769)

爸爸说我学习态度不好,我很懊恼。于是,我决定发明一碗认真汤。认真汤里不仅包含知识,还有勇气和力量,它最大的魔力是让人喜欢上学习。认真汤里需要学习蘑菇、乐于助人西兰花、勇气胡萝卜、大力菠菜……自从我喝了认真汤后,各方面的表现都突飞猛进,爸爸也对我竖起了大拇指!

### 飞行蘑菇肠

唐梓晴(证号 2312775)

我想如小鸟一样自由飞翔。所以,我需要一根飞行蘑菇肠。

在一盆有飞行魔力的面粉中,加入神秘的起飞香料,然后把大鹏展翅油倒入其中,不停地搅拌,最后揉搓成面团,捏成长长的一条。

长长的面团经过反复煎炸,变成飞行蘑菇肠。

吃一根,就能立刻长出一对洁白的翅膀,轻轻一跃,就飞起一丈高。你要不要也来尝尝,体验一回飞行的感觉?

### 变形披萨

王煜博(证号 2312761)

我很想拥有一个变形披萨!

首先拿出一个盘子,在盘子里加入基因香料,有小鸟、蚯蚓、小鱼等,然后加入飞速变形油,最后加入动物语言沟通糖,变形披萨就做好了。

有了变形披萨,我就能变成小鸟飞上蓝天,变成小鱼游入海底,还可以变成蚯蚓钻到地底下……

### 学习披萨

郭浩轩(证号 2312759)

今天我要做一个学习披萨。

先把学习面粉加上思维发酵粉,倒入适量的聪明水,加入写作白糖和词语盐,用小手揉成面团,擀成圆饼,放一些化学芝士、科学青豆、英语虾仁、五彩数(蔬)菜。放入烤箱里用180℃烤30分钟,打开以后一股香味扑鼻而来,吃下后我一定能考满分。

### 植物饼干

吴思彤(证号 2312762)

我想做一块吃了能听懂植物说话的饼干。食材有各类水果、面包、风吹过树时的说话声、早晨树叶上的露水,把各种食材磨成粉,加入说话声和成面团,切成薄片放入锅里蒸。二十分钟后,我迫不及待地吃了一小块,这时我耳边听到一个声音:“我好饿、我好饿……”是向日葵在说话,原来它缺少肥料了,我赶紧施肥,第二天,向日葵精神奕奕。

### 勇气饼

胡欣然(证号 2309074)

我要给胆小的小白兔,做个勇气饼!先放入两个勇气鸡蛋,一瓶不害怕牛奶,少许不退缩面粉,不停搅拌直至均匀。再加入两勺勇往直前白糖,把面团摊成饼,加一些蔬菜点缀。最后,把面团放入烤箱烤15分钟。

金黄酥脆的勇气饼出炉了,吃了以后,勇气大爆发!

### 力气饼

尤皓祯(证号 2312764)

我先把力气面粉和力气鸡蛋混合在一起,做出一个三角形的饼,在上面撒上力气蔬菜,涂上了力气番茄酱,然后再放到烤箱里烤一烤。

哇!香喷喷的力气饼成功了,吃完以后我力气大增,用手指就能轻松举起一辆车!

### 恶作剧汁

宋芊瑜(证号 2312770)

我是个爱恶作剧的人,我准备把所有恶作剧的技巧和方法都榨成汁!先把“偷摸橙”放入榨汁机,再滴5滴“酸到不行也不出声”的酸柠檬,然后放入“轻手轻脚”的清水,所有的特制原料混合后,合上盖子,开始榨汁,最后撒上几片“搞笑”薄荷叶,大功告成!它会让你变成恶作剧大王的哦!

### 运动面条

褚泽贝(证号 2313227)

我真想有一碗运动面条,这样我在运动会上就能为班级争光!

首先加入体育面粉,再加入活动水。和面10分钟后,再把面团擀平,切成条下锅。运动面条做好了!

吃了以后,跳绳1分钟能跳400多个,跑步的速度也变快了,还有立定跳远也能跳得很远。这样的面条你要不要来吃一口呢?

### 知识蛋糕

曾言(证号 2312776)

我想做一个知识蛋糕。

要四个语文鸡蛋,两杯数学牛奶,一袋科学面粉,少量英语糖,再加一点历史水,用地理勺子搅拌均匀,还得加点化学酵粉,用物理烤箱,大火烤40分钟。蛋糕放冷后,挤上全学科奶油,装上声乐蜡烛,美术巧克力豆,还有体育草莓。

我吃了一口感胀胀的,因为知识瞬间跑到我的大脑里了呀!

### 治病饼

王子聿(证号 2312777)

我想创造一种治病饼,病人吃了,他的病就会痊愈。

治病饼的制作过程很简单,我们得先把痊愈水和万能粉揉成面团,然后用治病糯米纸包起来,最后用万能五彩巧克力把它再包一层,放进不化烤箱里烤一烤就做好了。

### 开心派

周翰宁(证号 2312766)

弟弟老是哭,所以我决定做一个吃了就让人开心的派!先把开心粉放进模具里,再加入甜甜的蜂蜜、欢喜跳跳糖和快乐水,搅拌均匀。烤箱温度设置180℃,十分钟后取出,刷上一层搞笑蛋液,再继续烤十分钟。阵阵香气扑鼻,闻着就倍感快乐!出锅的开心派色泽金黄,弟弟吃了果然就不哭了!

### 全对包子

台天佑(证号 2312765)

我想发明一种全对包子,只要吃了,做什么都能全对。首先需要用全对面粉和成面团,醒发一会,在等待过程中,做一个能提快速度的智慧肉馅,接下来把面团擀成面皮,把智慧肉馅包进去,再上锅蒸上15分钟,香喷喷的全对包子就做好了。

你们想不想尝尝我的全对包子呢?它不仅能让你全对,还能让你写得更快。

## 行走的课堂

### 千丈岩瀑布

鄞州区钟公庙实验小学402班

厉泽宇(证号 2305019)

指导老师 夏晴静

周末,我们来到千丈岩。我漫步在山间小路上,山谷里一声声鸟鸣,路边小溪歌唱,周边古木苍天,仿佛身在仙境。

走着走着,听到前面石崖后传来“哗啦,哗啦”的水声,我加快了脚步,瀑布该是已近了。

果然,山崖后面就是一个巨大的瀑布,有几十米高,仿佛一条在半空怒吼的银龙,又似一条白练挂于空中。水打在山崖溅起一阵阵水花,调皮的风一吹,就把水珠吹得四散开去。水花越来越多,出现了一层薄雾,瀑布和周围的景物全都模糊起来,只能听见哗啦啦的水声,震耳欲聋。

我把手伸进了冰凉的瀑布里,小水珠就从我手里划过,滴到了我的鞋子上,头发上,有几滴还钻进了我的衣服里,一下子又不见了。这时,瀑布中间隐隐约约出现了一道弧形的彩虹,颜色多端,变化莫测,十分美丽。

站在瀑布下面,我不由得轻声赞叹:千丈岩——夏天的避暑圣地,不经意间已拉开了序幕。

### 诱人的雪窦山

鄞州区学士小学406班

王宥曦(证号 2305401)

指导老师 周怡

雪窦山位于奉化区溪口镇,它有着“海上蓬莱,陆上天台”的美誉。今天,我要向大家隆重介绍这个美丽的地方。

雪窦山有着悠久的历史,它已经有1700多年的历史了。宋理宗赵昀御书“应梦名山”,雪窦山从此有了“应梦道场”的盛誉。

一路拾级而上,如果走得累了,你可以坐车到半山腰上去观赏巨大的佛像。抬起头,金灿灿的佛像高大得好像占据了半座大山。弥勒佛永远都是笑眯眯的,他慈祥的样子好像一位年老的爷爷,盘腿坐在半山腰上,乐呵呵地看着奉化人民安居乐业的生活。如果走得饿了,路两边有很多的美食铺子。小铺子里满是当地的特色美食:烤土豆、焖芋艿、蒸玉米等等,这些可都是四季盛产的。到了夏天,还会有诱人的水蜜桃,一个个像可爱的娃娃,透着快要渗出水分的粉嫩皮肤,很远的地方就能闻到它们迷人的香味。不论何时,你走上前去,好客的奉化人都会笑脸相迎,热情地招待你。

雪窦山可真是个好地方,欢迎大家来我的家乡做客!



书法

李小雨(证号 2305646) 指导老师 童春玲  
鄞州区云龙镇王笙龄小学302班