



趣事记事本

在美好的时光里,孩子们体验了一系列充满趣味的活动。他们走进竹林,兴致勃勃地挖笋,感受着大地的馈赠;回到家中,又一起动手包春卷,看着各种食材在手中变成美味的春卷;还一起制作青团,将翠绿的面团揉圆压扁,包上香甜的馅料,再用手轻轻收口,看着一个个可爱的青团摆满蒸笼。这些趣事让孩子们不仅品尝到了美食,更感受到了劳动的快乐和传统文化的魅力,在他们的童年记忆中留下了难忘而美好的一页。

挖笋趣事

余姚市第二实验小学409班
李铠睿(证号2417194)
指导老师 鲁映艺

吃完中饭,外婆带着我们拿上锄头和袋子去山上挖春笋。我们沿着山路一直往上走,只见山上种满了竹子,密密麻麻的竹林一片连着一片,碧绿碧绿的,非常壮观。走在竹林中感觉既凉爽又惬意。开始挖笋了。现在的春笋特别好找,因为很多笋都钻出了地面,尖尖的脑袋十分可爱。我随意找了一株笋,开始挖了起来。我握着小锄头,先把笋周围的竹叶和小石子扒拉到一边,然后沿着笋的根部挖泥土,直到挖出一个大坑。最后我换一个方向,用锄头用力地把笋的根部斩断,再把锄头往上一抬,笋就从坑里跳了出来。我成功地挖了一株笋,真开心。

外婆告诉我,挖完笋要用土把坑给填上,这样以后能长出新的笋来。于是我就拿着小锄头开始填泥土。突然,我发现泥土里有两截蚯蚓,在痛苦地一扭一扭,原来是我刚才挖笋的时候不小心把它切断了。不过没关系,蚯蚓的生存能力很强,据说有5个心脏呢!

后来,我们挖了满满两袋子笋,满载而归。回家后称一称,居然有50多公斤呢,真是收获满满!

我学会了蛋炒饭

宁海县实验小学城西校区404班
郑涵(证号2404166)
指导老师 葛慧丹

我最喜欢吃蛋炒饭,于是在星期天的中午,自己炒了一回蛋炒饭。我炒的可不是一般的蛋炒饭,而是鱿鱼菠萝蛋炒饭,听起来就要流口水。说干就干,我先准备了一大碗凉米饭,然后从冰箱里拿出了两个鸡蛋、一个菠萝、一只鱿鱼、一些小青菜和葱。我把这些菜切成小块,放旁边备用。开始炒饭了,我学着妈妈的样子戴上围兜,打开燃气灶。等锅热了,我先倒油,再把鱿鱼倒进去,不停翻炒。接着倒入打好的鸡蛋液,然后是小青菜。等它们半熟时,倒进凉饭,继续翻炒,等炒到一定程度时,放入盐和酱油,最后加上葱和小菠萝,再翻炒两三分钟就可以了。在翻炒时,锅里发出“滋滋”的声音,我仿佛看见它们在尽情地跳舞,又仿佛听见它们唱着动听、优美的歌曲,美妙极了!翻炒了一会儿,蛋炒饭好了,一股扑鼻而来的香味,直往我鼻子里钻。中午,一家人津津有味地吃着

我炒的蛋炒饭,耳边还响着爸爸妈妈的夸奖声,我感觉自己像吃了蜜一样甜甜的。

包春卷

余姚市舜水小学501班
黄虹燊(证号2417607)
指导老师 顾剑莺

金灿灿的香酥炸春卷可是本地餐桌上必不可少的传统美食。春分时节,妈妈买来了春卷皮子,准备包上上个几大盘。爸爸麻利地炒好了香喷喷的馅料:肉丝、冬笋丝、胡萝卜丝和咸菜。妈妈从一大叠春卷皮中慢慢地撕开了一张薄如纸的皮子,在桌上摊平,用勺子舀了一勺馅料放入春卷皮中,迅速地卷起来,手法娴熟,一下子就包好了一个完美的春卷。我盯着妈妈的动作跃跃欲试,心想:这么简单,谁不会呀!我小心翼翼地拿起一张春卷皮,刚铺平,一不小心就在皮的边上划了一道口子。算了,这些不能影响我的发挥。我舀了一大勺馅料放在中间,卷一卷再两边折进去,继续卷完剩余的皮。“扑”的一声,旁边的口子爆开来了,馅料漏出了一大片。妈妈叹了一口气,说:“你太心急了,一勺大料,怎么包得住?春卷肚皮撑破了。”我尴尬地笑了笑。妈妈耐心地指导我:“皮要轻拿,放入适量的馅,慢慢卷起来,最后用芡汁封口。”我边包边想着妈妈的手法,终于包出了几个像模像样的春卷。

看着盘子里越叠越高的春卷。太有成就感了。爸爸拿起包好的春卷放入热油锅里,“噼里啪啦……”爆油声响起,一阵酥香味扑鼻而来。春卷从白白的变成了金灿灿的,令人垂涎欲滴。顾不上刚出锅的烫,我拿起一个吹了两三下就往嘴里咬,又酥又鲜,满嘴留香。我吃得停不下来,还没等爸爸炸完,已经吃掉了一半。有趣的包春卷,美味的炸春卷,让我留下了美好的回忆。

踏青

余姚市东风小学东江校区608班
肖乾雨(证号2417066)
指导老师 赵怡

惊蛰已过,正是踏青的好时节。我便与父母一同去踏青,感受春的脚步。一下车,带着一丝丝草香的空气便扑鼻而来,我不由自主地深吸一口气,只觉神清气爽中又有一种如痴如醉之感。这气味让我的身心立马远离了“水泥森林”的尘土喧嚣,感受到了大山中的鸟语花香,想必,这便是大自然给我们的恩赐吧!我满怀期待地往山上奔去,春天的气息欲发浓烈。山中瀑布重重,山间青草依依,山上飞鸟成群。一边的小溪叮咚作响,活力四射,好一派春日山景的山水长卷。往上走了三五分钟,便看到一片黄绿相间的草地,草地上一群孩子正拿着红色的网追逐着一只只白蝴蝶。孩子们像小鸟般轻盈,一个个泛红的笑脸如黎明的曙光。不远处的池塘边,三五小童正趴在地上,小屁股翘得高高的,手尽量往前伸着捞蝌蚪,自由自在。再往上便来到了梅园。虽说是春风送暖,可天气还是乍暖还寒时候,树上梅花依旧笑春风,依旧开得如此灿烂,想必这梅花也是想借着春风把春意送进千门万户。夕阳西下,我不得不离开,梅花渐渐远去。可我觉得,它时时刻刻都在我心中,一声声不倦地提醒与教诲,给我许多人生激励——宝剑锋从磨砺出,梅花香自苦寒来。

组稿老师 张婕



指导老师 周萌柳
黎梦沁(证号2413194)
鄞州区董山小学409班

劳动最光荣

难忘的做蒸饺活动

余姚市第二实验小学503班
陈羿州(证号2417214)
指导老师 王亚芬

今天我将参加小记者大课堂活动——做蒸饺。来到教室,老师已经准备好材料。老师先给我们看了各式各样的蒸饺,有的像元宝,有的像白菜,还有的像蝴蝶。这些栩栩如生的花式蒸饺给我打开了一个新世界:原来普普通通的饺子在老师的巧手下可以千姿百态,我更加期待接下来的体验了。老师给我们讲了做蒸饺的步骤。说干就干,我挽好衣袖、戴上围裙开始蒸饺之旅。第一步和面我就遇到了困

难。第一次加水,我没控制好水量,引发了一场“灾难”。不仅面团变成了“泥石流”,我的衣服裤子也遭了殃。我病急乱投医,倒了一大勺面粉补救,面团又像沙子,揉不到一起。我吸取前面教训,少量多次加水,经过半个小时的“战斗”,面团终于和好了。到了包蒸饺环节,我又洋相百出。不是面皮擀太大,馅太少,就是面皮擀太小,馅太多。最后在老师的帮助下,蒸饺终于包好了。我长吁一口气,看着形状各异的蒸饺,觉得所有的辛苦都是值得的。“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”,我深深体会劳动的艰辛。今后我要好好吃饭,珍惜粮食。今天的活动真是太难忘了!

清明节,做青团

●清明假期前夕,我们开展做青团活动。我把那黄黄的粉洒满桌子,一个漂亮的阿姨把面团和红豆味的馅分给我们。开始做啦!我首先揪了一坨比较小的面团,撒点黄黄的粉,然后用手使劲地揉啊揉,结果揉着揉着,我才发现面团黏我手套上了!但我看到旁边的同学把面团驯服得像小狗一样听话时,我气了,我就不信治不好它!于是我赤手揪了一坨面团,把它全身上下都洒了一遍粉,然后用力地在桌上揉,时不时像拉

面团一样把它拉开,就怕到时候悲剧重演!最终,那块面团被我驯服成了我想要的样子!接着我用手把面团压成饼状,随后又揪了点红豆沙包进去,这次成功了!我忍不住咬了一口——香甜的红豆沙配上糯糯的面团就凑成了那么可爱的青团,太美味啦!我一口接着一口地吃着,感觉完全吃不腻!我又接着做了两个准备分享给我爸妈,今天真是太快乐了!

宁海县金阳小学506班
胡晨昀(证号2403721)
指导老师 邬耀耀

●有一种食物,能让江南绿透,能让春天醒来,它便是香甜软糯的青团。又是一年清明季,我们班迎来了一堂充满乐趣的劳动课——包青团。志愿者家长早已和好了面,准备好了食材。同学们都摩拳擦掌,跃跃欲试。我们开始包青团了。首先我们拿起已经准备好的小面团,把它搓圆,再用手把面团捏成扁扁的小碗状,接着放入一勺馅料。馅料有两种,红豆沙味和咸菜味的。然后给小碗封口,把馅料用手压一压,把两边的面团填进去,搓圆。包好的青团放在糯米上翻滚一下,就大功告成了!只见一个个青团活像一个个胖乎乎的小娃娃,又像一块块晶莹剔透的碧玉,它们形

●一年一度的清明节到来了,作为美味佳肴中的青团,可是清明中必不可少的。一大早,奶奶买了一些芝麻、艾叶回来。一到家就大声地喊:“大家快来包青团吧。”我听到这句话,马上打开房门,冲了出去,奔到了奶奶跟前。材料准备好后,我们就开动了。先把艾草洗干净,再煮熟,加上米粉使劲揉。等到粉团变成绿色之后就开始包了。奶奶轻轻松松地包了一个又一个。于是,我学着奶奶的样子包了起来。本来我觉得非常简单,可是青团在我手里像一个调皮的娃娃,一点都不听我的话,弄得我手上脸上都是米粉。奶奶看见了我的囧样,

状不一,有小兔子状的,有爱心状的,还有恐龙状的……真是可爱极了!老师帮忙把包好的青团放进蒸屉里,一个个青团被摆得整整齐齐,像整装待发的士兵。经过大约三十分钟的焦急等待,香气四溢的青团出炉了。我迫不及待地咬了一口,软软糯糯的,夹杂着艾草的清香,满嘴都是春天的味道,让人欲罢不能!吃着青团,不仅让我们在劳动中体会到了努力,品尝到了成果,更加体验到了劳动带来的快乐。余姚市第二实验小学402班
谢可馨(证号2417160)
指导老师 鲁晓丽

忙过来帮忙。在奶奶那神奇的双手指点下,我终于搓出了一个圆滚滚、滑溜溜的大团子,开心得我不停地炫耀。我们把包好的青团放到锅里煮了煮,不一会儿,一股香味就扑鼻而来。几分钟之后,青团就熟了。我把香喷喷的青团拿出来,迫不及待地咬上一大口,满口留香,真是美味。这次,我不仅学会了包青团,也懂得了一个道理:做青团看起来简单可做起来很难,我们一定要有耐心,并不断地学习。余姚市第二实验小学503班
褚歆妍(证号2417203)
指导老师 王亚芬