

川记者

记录生活的美好
2020 / NO.31



小记者招募热线
13064271229
18687166684
18987170127

编辑部地址
昆明市新闻路337号
云南日报报业集团
广告中心0113室

主管主办
云南日报报业集团
联合承办
昆明市教育体育局 春城晚报
执行 / 小记者编辑部
编辑委员会 / 黄红文 敖娅 赵文宣 刘超
主编 / 曾沛云 沈长佑
责任编辑 / 赵伦
美编 / 林松
校对 / 张琳

支持学校
云大附中、云南师大实验中学、云南师大附小、云南师大附属润城学校、春城小学、红旗小学、武成小学、莲华小学、文林小学、大观小学、红云小学、龙泉路小学、韶山小学、明通小学、盘龙小学、金康园小学、云波小学、桃源小学、南站小学、书林一小、书林二小、昆一中附小、昆明高新一小、海贝中英文小学、北大附小、云大附小、民大附小、昆工附小、云大附属会展学校、云南师大附属世纪金源学校、云南师大附属七彩云南小学、云南财大附中小学部、滇池度假区实验学校、昆明西南联大研究院附属学校、昆明光华学校、星耀天成学校、海青外国语学校、钟英小学、新东方学校、亨德森学校、家家乐学校、乐之培优学校。
(排名不分先后)

(本报刊载的图文版权为本报及作者所有,如需转载,请联系本报并注明出处。)

劳动记·美食/篇



第一次做豆焖饭

李雨桐

云师大附小金牛校区二(4)班

今天是周六,爸爸妈妈终于休息啦!我想做一份美味的豆焖饭,慰劳他们的辛苦。我从来没做过豆焖饭,只好请奶奶帮助我一起做。下面是我做豆焖饭的过程。

首先,要准备好蚕豆米、火腿和饭等食材。备好食材后,就可以下锅啦!先放油,等油烧热后,先把豆米和火腿放入锅中炒。最后放入饭,使劲拌。因为有火腿了,所以放盐时要特别注意,不能放太多,不然就会太咸。

爸爸妈妈吃得津津有味,都夸我能干。今天真是很开心!

第一次包汤圆

周琮健

云师大附小文林校区二(7)班

汤圆是我们中国人的传统小吃,不光好吃,还代表着一家人团团圆圆,和和美美。

从小到大,那甜甜糯糯、入口即化的感觉,总是让我停不下来,我最爱吃汤圆。一个周末,我又想吃汤圆了,于是央求妈妈给我做。可是,妈妈说我应该体验下自己动手劳动的快乐!我很好奇,汤圆是怎么包的?

在我的强烈请求下,妈妈终于答应教我包汤圆了。在妈妈的指导下,我先是准备好糯米面、水、芝麻、豆沙和自己爱吃的馅,然后在糯米面里加入水,搅拌均匀后开始和面。和好面后,在揉好的一个个面团里放入馅,把馅和面团揉成一个圆形,一个个胖乎乎的小汤圆就做成了。过了一会儿,盘子上排满了一个个“胖娃娃”,仿佛在说:“快来吃我吧!”我的嘴已经管不住了,馋得直流口水。我急忙端着盘子往热腾的锅里一倒。不一会儿,它们一个一个半沉半浮的,好像在举行游泳比赛,你拥我挤,不分上下。一眨眼,“胖娃娃”都浮了上来,好像张望着锅外美丽的世界。吃自己做的汤圆,虽然包得不太好,但是心里美滋滋的!

这一天我特别开心,不仅吃到了香甜的汤圆,还学到了包汤圆的方法。通过包汤圆,我明白了“世上无难事,只怕有心人”这句话的意义。妈妈还告诉我,只要用心,一定可以学到很多知识,就像学习和生活一样,不管遇到多大的困难,只要努力,不轻言放弃,用心学,用心练习,一定会有收获!



包春卷

周彦儒

云大附小二(2)班 / 指导老师:柳迎霞

春天来了,人们喜欢吃什么呢?我沉思了起来。这时,我想到了春卷,因为春卷是古时候人们在立春和节日里常吃的传统食物。于是,我和妈妈决定去超市买材料做春卷。我们买了胡萝卜、豆芽、粉丝、黄瓜、肉末,却发现春卷皮没有了。妈妈说:“我们用饺子皮可以代替春卷皮哟!”顿时我高兴极了,买完东西后我们高高兴兴地回了家。

第一步,做春卷皮。我们给每片饺子皮刷上油,7-8片叠放在一起,用擀面杖把饺子皮擀得薄薄。上锅蒸10分钟后,把每片饺子皮分开。这样,春卷皮就做好了。

第二步,春卷馅儿的制作。先把粉丝用热水泡软,豆芽洗干净,胡萝卜、黄瓜切成丝。锅里放油,把粉丝、胡萝卜、肉末、豆芽放在锅里炒,放上调料,这样馅儿就做好了。

第三步,包春卷。我把一勺馅儿和黄瓜丝一起放在一张春卷皮上,然后把左右两边的皮往中间折,再把春卷皮从上往下把馅儿裹成一个长方体或者圆柱体。这样,春卷就包好了。

最后,用油把包好的春卷炸得两面金黄。这样做的春卷香脆可口,好吃极了!通过这次实践劳动,我知道了春卷的故事和制作方法,在劳动中学到了知识,感受到了快乐,真是棒极了!



小蛋挞,大厨师

许艺萱

云大附小四(4)班 / 指导老师:沈绍琼

今天,许氏烘焙又开工啦,这次的美食是——蛋挞。准备好材料:牛奶、鸡蛋、淡奶油还有蛋挞底座。现在万事俱备只欠动手了,让我们开动吧。

先把牛奶煮好,加糖放凉备着。然后有请鸡蛋粉墨登场。把鸡蛋打到碗里,然后过滤掉蛋清,只留下金光灿灿的“小太阳”。好了,开始“混合工程”啦,在凉好的甜奶里加入刚刚弄好的蛋黄。随即加入奶油,请出“勺子大师”帮忙搅匀。“总算该我们登场了。”蛋挞底座排列成整齐的队伍,欢呼雀跃着,我把蛋浆倒入其中。

终于到了做蛋挞的最后一个环节:把它们放入烤箱。我等呀等,终于,听见“叮”的一声。我迫不及待地打开烤箱,一股热气扑面而来,好香呀!

先吃为快,我顾不上烫,拿了一个一口咬下去。嗯,口感差了一点点。没关系,“雄关漫道真如铁,而今迈步从头越”。第二批蛋挞很快出炉了,这次的蛋挞又香又脆,美味极了!怎么样,你是否也跃跃欲试?那就开始行动吧!



包饺子

李牧遥

云师大附小呈贡校区二(8)班

今天奶奶教我包饺子。我们先把面粉放入大盆里,加少量的水,用力反复揉搓,把它和成光滑的面团。然后奶奶开始擀饺子皮,只见奶奶手里的擀面杖转了几下,一团面就变成一个个圆形的饺子皮。拿出事先准备好的肉馅,我学着奶奶的样子包起来,肉馅放饺子皮中央对折成半圆形,双手紧边捏出小皱褶。我包的饺子像一条条瘪着肚子的小船,奶奶包的像一个个挺着大肚子的金元宝。趁奶奶不注意,我悄悄地放了个小米辣进去,心想看看谁会吃到就“中奖”了。

晚上开饭了,热腾腾的饺子端上桌,刚回到家的老爸狼吞虎咽地吃了起来,没吃几个就龇牙咧嘴地大叫起来:“什么东西?辣死我了!”奶奶一脸疑惑,看着他们的表情,我笑得拍起手来。

品尝着自己亲手包的饺子,真香!因为它都是自己辛勤劳动换来的!



学蒸馒头

米源瑞麟

云师大附小文林校区二(1)班

这个周六,我跟着妈妈学蒸馒头。因为是头一回,心里既兴奋又紧张。说干就干,我拿了一个小面团使劲地揉了起来,边揉边蘸点干面粉,不一会儿,面团就变成了小圆球状。我瞟了一眼妈妈,学着她的样子做起来。妈妈像一个神奇的魔术师,手中的面团两三下就成了一个圆形的胚子。而我的呢,变成了一个长长的、不规则的造型。一旁的妈妈笑着安慰我说:“慢工出细活,熟能生巧,接着跟我学,你准能行!”我又一次把面团放在桌子上揉,然后像妈妈一样塑造出包子的造型。“嘿!妈妈快看,成功了。果然是名师出高徒啊!”我高兴地说。妈妈连连竖起大拇指夸我。最后,我们把揉好的馒头胚子放在蒸锅里蒸,15分钟后,馒头就蒸熟了!

世上无难事,只怕有心人。吃着自己做的馒头,我对这句话有了更深的体会!