

劳动记·美/食/篇

LAO DONG JI



炒青菜 海珈榕

云师大附小文林校区六(9)班

突如其来的疫情,让我们不得不待在家里,也迫使我学会了几项新的技能和一些深刻的道理。今天,我快速地做完作业,闲来无事,就溜达到厨房。妈妈正准备洗菜,看我无事可做,便对我说:“来,你平时没时间,今天不妨来学着做一道菜吧,先去把菜盆里的菜洗了。”

洗菜对我来说,简直就是小菜一碟,我不屑地拿起青菜放在“哗哗”流淌的水流下,任凭清水轻轻冲刷着菜叶,然后伸出手轻轻地搓洗。然后又放了半盆水,把青菜放在水里漂洗。

洗完菜,就到切菜了。我拿出砧板,把青菜整整齐齐地放在上面。抽出一把刀,我的脑海中立刻浮现出妈妈之前教给我的方法:右手拿刀,左手握拳按住青菜,指尖稍稍往里收一点,用指关节抵住刀的侧面,以防刀切到手指。我立刻照做,锋利的刀在青菜上划动,青菜转眼间就变成了条状,有的宽,有的窄,我笑了笑,把切好的青菜放在盆里。

接下来是炒菜,也是我最害怕的一个环节。平时只见过妈妈炒菜,从未亲自动手过。首先是开火,“滋滋”,没点着,我又试了几次,终于打着火了。等锅烧热,我把妈妈递来的油倒进锅中,等油烧热后再把蒜和辣椒放进去。拌匀后,我胆战心惊地拿起菜,深呼了一口气,才把菜倒进锅里。“噼里啪啦”,一瞬间,青菜炸开了锅,我吓得跳到了一旁,满脸惶恐的神情。妈妈站在一旁冲我笑了一下,然后示意我接着炒菜。我小心翼翼地走到灶台边,拿起锅铲,不停地翻炒青菜。看颜色差不多了,我拿起盐,不知撒多少,回头看妈妈,妈妈却笑而不语。我只好自己做决定,先放了小半勺,拌匀后尝了尝,又放了一点,拌匀了再尝一尝,终于合适了。我赶忙拿来盘子,把炒好的青菜盛出来。

望着亲手炒出来的第一盘菜,我欣喜若狂,赶忙拿起筷子尝了尝,味道还不错。看来,只要多在实践中学习,我也能成为一名生活小达人。

自制彩虹馒头

杨悦宸

云师大附小金安校区五(6)班
指导老师:全莹

“自己动手,丰衣足食!”妈妈经常说这句话,特别是我想吃什么美食的时候,她会开始着手准备材料,自己制作。我非常不解,明明买得到,为什么要自己辛苦做呢?妈妈说,因为劳动会带来快乐。这天,妈妈让我亲自尝试做彩虹馒头,感受一下自制美食的乐趣。

我和表妹准备好了面粉、各类蔬菜、做饼干的模具,洗干净手,就开始做了起来。首先,我和表妹把菠菜、胡萝卜等蔬菜洗干净后,加水打成不同颜色的汁,过滤后放在小碗里备用。接着,把面和水混在一起,先用筷子搅成絮状,然后用手在盆里揉。我和表妹轮流上阵,不一会,就揉成了面团。给面团包上保鲜膜,然后放到有热水的锅里发酵半小时。发酵好的面团,一下“长大”了不少。这时,再把调好的菜汁揉在面团里,就成了绿色、黄色、粉红色的面团。把不同颜色的面团切成小剂子,再用擀面杖擀成圆片,就可以用模具造型了。我和表妹开心坏了,这不就是我们最擅长的捏黏土吗?我们拿出各式模具,开始设计起来,用模具压出了花朵、骨头、星星的形状,然后按照彩虹的颜色一层层的铺上,最后再用手捏捏、定定型就大功告成了。

外婆把我们做的馒头上锅蒸了十几分钟,厨房里飘出一阵阵香气。蒸好后,我们迫不及待地尝了起来,真的太好吃了。我把馒头端给妈妈,妈妈尝了一个,高兴地说:“这是我吃过最好吃的彩虹馒头!”

这次成功的经验让我学会了技能,收获了自信。妈妈说得没错,劳动带来快乐!



雷梓俊
云师大附小文林校区三(二)班

蒸馒头

劳动这个词,简单而意味深长。

五一劳动节的清晨,微微阳光映入我的窗口,我寻思着为家人做点什么。我常常看妈妈蒸馒头,对蒸馒头的那些步骤早就了然于胸,于是悄悄起身轻手轻脚地溜进厨房,生怕惊醒了还在熟睡的妈妈。当我亲自动了手,才发现蒸馒头不是自己想象中的那么简单。

我使劲和面,用了很大的力气,甚至想把脚也用上,可是面团依旧硬得像块石头。我只好加了一些水,又开始使劲地揉,却发现面团越来越粘手,变得稀软不成形了,我就加了一些干面粉。就这样,我反复加面粉、加水,加面粉后再加水,终于把面和好了。带着满心欢喜,我开始给面团凹造型,搓一搓,捏一捏,在我的妙手下,全部做成了玫瑰花一样的馒头。我小心翼翼地把它们放进锅里,期待开锅后的花型大馒头,可以给妈妈一个惊喜。20分钟后,掀开锅盖一看,竟然全是小饼子,别提多伤心了。

这时妈妈走近一看,没有嘲笑我,也没有批评我,而是做了芝麻甜酱蘸着吃,边吃边说:“这是妈妈吃到最好吃的馒头了!”吃完后,妈妈亲自带着我又做了一次,全家人跟着吃了一天的馒头。

我想,劳动所创造的幸福,还真是可以融入生活的点点滴滴!



杨一通
云师大附小三(二)班 / 指导老师:郝蕾蕾

做包子

马克思说:“劳动创造世界,人类没有劳动就不会有美好的生活,我们没有劳动就不可能获得足够的知识。”在我们的生活中,处处隐藏着“劳动”二字。街道上负责清扫的环卫工人、工地上盖房子的建筑工人、马路上维护交通安全的警察叔叔、医院里救死扶伤的医生……正是无数人的劳动付出,让我们可以生活在有序的社会中,让我们可以在教室里安静地学习。

为了实践劳动,我要学做包子。按照妈妈的指导,我先准备好了材料,有面粉、水、酵母、糖、擀面杖、蒸锅、馅料。我先在面里加入了酵母和糖,按比例加入水后开始和面。在加酵母时差点把整袋倒进去,还好有妈妈及时指导。面和好后需要静置一个小时,于是我拿起拖把打扫卫生,收纳自己的书桌和茶几。一个小时过后,原本只有半碗的面发得把盖在碗口的保鲜膜顶了起来,我取出面撒上干面粉开始揉。然后把面分成一个一个的小剂子,压成圆饼状,擀皮,中间厚周边薄,放馅,角边对折,反时针往前捏褶。我包的包子有点丑,妈妈又把它们抻圆。包完包子,盖上盖子待其再发酵25分钟,然后上蒸锅大火蒸25分钟。

晚上,吃着自己做的包子,感觉比外面买来的好吃多了。学做包子的过程让我学到了很多,我真切地感受到自己的劳动成果来之不易,但它让我收获到了甘甜。