

第一次做蛋炒饭



马艺绮

云师大附小金牛校区六(1)班
指导老师:罗艳萍

五月,一个百花争艳、鸟语花香的时节,我们又迎来了一年一度的五一劳动节。

今天,我们家每个人都有劳动任务,爸爸负责拖地,妈妈负责收拾,弟弟负责擦桌子,我负责大家的午餐,我给大家安排的午餐是鸡蛋炒饭。

终于到我大显身手啦。我先把葱摘好,洗净、切碎。接着从冰箱里拿出鸡蛋,小心地将鸡蛋在碗沿上磕个小口,在碗口的上方掰开,使蛋清和蛋黄流进碗里,放了一点盐再用筷子慢慢地搅拌均匀。虽然动作缓慢,但准备工作总算完成了。

点火,估摸着倒入适量的油。等油热了,我也紧张得冒出了一头的汗,赶紧把碗里的鸡蛋液倒入锅里,只听“滋滋”一声,我吓得往后一跳,生怕被油烫到,又一看没什么事,就赶紧手忙脚乱地翻炒起了鸡蛋。因为双手配合得不默契,掉出了一块鸡蛋,唉,真可惜!我连忙把火调小后,用锅铲将鸡蛋切割成小丁,我看差不多了,就把葱花倒入锅里翻炒几下,再把蒸熟的米饭也倒入锅里,翻炒均匀,放点盐。啊,满屋飘香!金黄的蛋,淡黄的饭,碧绿的葱花,看得我直咽口水!

我连忙盛好饭,叫大家来一起品尝。做这个蛋炒饭,真是费了我九牛二虎之力。虽然第一次做,灶台上一片狼藉,不是那么美味,但看到大家吃得津津有味,我心里真是乐开了花。劳动虽然累,但也是快乐的。有了辛勤的付出,才有收获的喜悦。劳动创造了快乐,也创造了我们美好的生活。

做珍珠奶茶



龙欣仪

云师大附小文林校区五(6)班
指导老师:王笑

一天放学回家,爸爸给我买了一杯珍珠奶茶,甜甜蜜蜜、冰冰爽爽,真是太美味了!尤其是奶茶里的珍珠,Q弹爽口,是我的最爱。可妈妈说,外面卖的奶茶里的珍珠不知道是什么材料做的,不放心,要少吃。对于爱喝珍珠奶茶的我,这可真是为难了:又爱吃,又不能放心吃,这可怎么办为好?突然,我灵机一动,既然外面买的珍珠奶茶不放心,为什么不自己动手做呢?

制作奶茶很简单,难在里面的珍珠如何而来。我迅速上百度搜索,如何制作奶茶里的珍珠。功夫不负有心人,我很快就找到了一个制作珍珠果的配方。说做就做,在妈妈的帮助下,我准备好了需要的食材:水70克,红糖20克,木薯粉50克。首先把水和红糖倒入锅中,将红糖溶化。然后加入木薯粉,不停搅拌成糊状。最关键的时刻到了,需要将木薯面团拿出来,搓成一个一个小小的珍珠。我小心地用手去拿面团,可是感觉面团有点干,不能搓成珠子。于是我往面团里加了点水,面团又变稀了,没办法拿出来。我又加了一点木薯粉进去,看着似乎可以了,可是用手一拿面团,它就从固态变成了液态,从我的指间流了下去。我一会儿加粉,一会儿加水,反反复复折腾了半个小时。眼看着锅快被我的木薯粉装满,我的眼泪都快要掉下来了。这时,我突然想到我们在学校做的一次实验,这不就是实验中的非牛顿流体现象吗?木薯粉团看着是一个固定的形态,一旦把它拿在手里,它就在手心里慢慢融化,变成了液态。

我看着木薯粉团,哭笑不得。虽然这次尝试失败了,可我从中学会到了劳动带来的知识与乐趣。我一定要好好做功课,争取下次成功做出美味的珍珠奶茶。

学做清蒸武昌鱼



胡家耀

东华二小魅力分校
四(4)班

星期六,我在家里看美食纪录片《老广的味道》。咕噜,咕噜,我的肚子大叫了起来。哎呀,我的肚子好饿呀!这让我想起了一道味道鲜美的名菜——清蒸武昌鱼。

说干就干,我要求妈妈和我一起学做清蒸武昌鱼。我们先到菜市场挑选了一条活蹦乱跳且乌黑油亮的武昌鱼,还买了一些葱、姜、蒜。因为是第一次尝试,所以做之前我还看了一下相关的百度视频。回到家里,我先把鱼肚子里的“黑衣”刮干净,用水冲洗干净,滤水。接着妈妈帮我在鱼身上划了几道口,我用盐抹了一遍鱼身和鱼肚子,再把切好的葱丝、姜丝放进鱼肚子里,撒上黄酒,腌制15分钟。

一切都准备就绪了,我们开始上锅蒸鱼吧!蒸锅加水放在炉灶上,点火,将鱼摆盘放入蒸屉里,盖盖儿。小火,热气腾腾地蒸上8分钟后关火焖5分钟。在焖鱼的时候,我们来做最关键的一步——炒制清蒸鱼汁。我用少许糖、豆豉油和蚝油在热锅里慢炒到黏稠挂勺即可。这个时候,蒸好的鱼已经散发出浓浓的香味。我把葱丝、姜丝取出,换盘,再把炒好的汁儿浇在鱼身上。最后,我用花椒和食用油爆成花椒油。滚烫的花椒油浇在鱼身上,发出“滋滋滋”的响声。放在嘴里一咀嚼,那花椒的清香和鱼汁儿的鲜甜都在我的舌尖上舞动,那味道真是让我回味无穷啊!

这唇齿留香的清蒸武昌鱼,不仅填饱了我的肚子,让妈妈对我赞口不绝,还让我感受到了劳动的强大魅力。以后,我还会参与更多的家务,在劳动中学习,在劳动中成长。

种菜记



吴文琦

云师大附小呈贡校区
二(2)班
指导老师:方璟

我一直梦想能吃到自己亲手种的新鲜蔬菜,今天我的梦想更近了。

一早,我和妈妈兴冲冲地来到斗南花市,买了一种各种各样的种子,有白菜、番茄、辣椒和韭菜。我们还买了花盆、铲子、有机肥和泥土。采购完毕,我催促着妈妈赶紧回家种菜,可妈妈说:“宝贝,现在气温太高了,不适合下种,等晚些时候吧。”

盼望着,盼望着,太阳总算落进了半山腰,我迫不及待地拉着妈妈一起去播种。首先,我们把泥土和有机肥混在一起,搅拌均匀。然后把土铲入花盆中,把土铺平。接下来该撒种子了。一颗颗种子好像一粒粒芝麻,小巧极了。我小心翼翼地把种子一颗颗放入花盆,它们就像一队队卫兵整齐地排列在那里。最后,我在种子上铺了一层薄薄的土,浇上水,这样我的“农场”就大功告成了。

一分耕耘,一分收获。我仿佛看到红红的番茄,粗粗的韭菜、绿油油的白菜正在向我招手……

豆芽长成记



文浩诚

云师大附小金牛校区
二(4)班

周末看书的时候,我学到了一个新知识点:大多数植物的生长需要阳光、空气、土壤和水分,而豆芽的生长可以离开土壤,还要避免光照,很奇妙。

纸上得来终觉浅,绝知此事要躬行,于是我就约妈妈一起种豆芽。

我们拿来半小碗绿豆,只见它们一个个圆滚滚的,头上顶着一个绿色的大脑袋,可爱极了!我们用小盆把绿豆泡在水里,等待着豆芽长成。

第二天一早,我迫不及待地跑去看它们。哇!只见小豆子的绿色衣服被胀破了,露出一截白色的肚皮,再仔细看,很多的绿豆头上露出了一点儿白色的小芽,像一个个娃娃绽开的笑脸。我兴奋极了!在妈妈的指导下,我把刚刚冒芽的绿豆平铺在一个滤水篮子里,接着把篮子放进一口平底锅里,浇上些水,盖上锅盖,让绿豆们在锅里喝水、睡觉。

因为绿豆发芽怕光,我忍着一整天都没有去打扰它们。第三天晚上,我小心翼翼地打开锅盖,准备给豆子加水,眼前的景象把我惊呆了:胖胖的绿豆变样了,它们破壳而出,露出了白白嫩嫩的身子,身后还拖着一条白色的小尾巴,尾巴的形状各式各样,有的弯弯曲曲的,有的直挺挺的,有的像蚯蚓,有的像逗号,豆芽的特征已经开始显现出来了。

小豆芽们继续喝水、睡觉、长身体。到了第五天,一锅两厘米多长的豆芽就长成了!看着眼前生长的豆芽,我不禁感慨大自然的神奇。通过这次亲手种豆芽,我也收获了学习知识、勤于动手的乐趣!

第一次做蛋糕



张云皓

云师大附小呈贡校区
二(2)班
指导老师:方璟

今天早上起床,我的肚子饿得咕噜咕噜直叫唤,要是有个蛋糕吃该多好啊!妈妈说,我们可以自己做啊!我听了后很好奇地问:“妈妈,我们自己可以做出来软绵绵的蛋糕吗?”妈妈笑着说:“当然了!”

说完我们就准备材料、工具,开始做蛋糕了。首先,我把鸡蛋用分蛋器将蛋黄蛋清分开在两个碗里。这个过程让我第一次感受到了分蛋器的神奇之处,可以这么简便地把蛋清蛋黄分开。然后,往蛋黄中加入玉米油、白糖、面粉,搅拌均匀;蛋清里加入白糖开始搅拌。妈妈认真地说:“蛋清一定要搅拌成云朵的形状才可以。”妈妈让我用三根筷子搅拌蛋清,没过几分钟我就觉得我的手臂快要抽筋了,有了要放弃的念头。但想想美味的蛋糕,我只能坚持。过了很久,我终于看到碗里的蛋清就像天上的云朵一样美丽。妈妈看了看,笑着说:“可以了。”最后,我把搅拌好的蛋清和蛋黄混合在一起,上下翻动后倒入一个小盒子里,放在锅里蒸40分钟。

这40分钟好漫长呀,我像热锅上的蚂蚁一样焦躁不安,既迫不及待地想赶快品尝自己亲手做的蛋糕,又担心蛋糕首秀失败。40分钟终于过去了,妈妈说还要等一会,要不然热腾腾的蛋糕突然遇到冷空气会怕冷而缩成一团。又过了5分钟,我掀开锅盖端出软绵绵的蛋糕,品尝了一口,真香!真好吃!心里甜甜的、美滋滋的,这可是我亲手制作的蛋糕!



《我眼中的星月夜》 / 杨雅钦
盘龙小学滨江校区五(1)班



《说普通话,写规范字》 / 杨雅婷
工人新村小学二(1)班



我学会了擦皮鞋



方妍耀

云师大附小金牛校区四(1)班
指导老师:李润月

早上,妈妈买菜回来,我看见她的皮鞋又脏又旧,于是想给她擦皮鞋,妈妈也高兴地答应了教我擦皮鞋。

我拿来一张旧报纸铺在地上,还有湿纸巾、鞋子、鞋油、鞋刷和擦鞋布。只见妈妈拿湿纸巾把鞋面、鞋跟上的泥点擦掉,用刷子轻轻刷去鞋面上的灰尘,左手拿起一只鞋子,右手在鞋面、鞋左右两边分别挤上黄豆大小的鞋油。只见刷子上下飞舞,不一会儿就把鞋油抹开、刷均匀了,最后妈妈拿起擦鞋布左右蹭。我不解地问妈妈:“为什么要这样费工夫?”妈妈告诉我:“可别忘了最后这个小小的工序哦,它可以擦去多余的鞋油,还能使鞋子变得锃亮锃亮的!”

我学着妈妈的样子刷鞋,刷子可没那么听话,不一会儿我的手就变成了一双大黑手,脸上也被抹上了黑油。我一连擦了三双鞋,动作越来越熟练。看着擦好的皮鞋,妈妈和我心里都乐开了花!

做奶茶



钟雨彤

云师大附小文林校区五(2)班

说到奶茶,很多人可能会想到不健康、不营养,既没有奶也没有茶等很多不好的词语,但奶茶可是很好喝的。想要两全其美,就自己在家做呗。

今天,我就做了奶茶,材料肯定会让你惊讶不已:茶叶、糖、水、纯牛奶,就这么简单,做起来,100%会成功!并且,你们知道这种奶茶在哪里做吗?在锅里做,而且还是炒着做!是不是特别新奇有趣呢?茶叶和糖一起炒,炒呀炒、炒呀炒,炒到天花地板老,好啦!开个玩笑,反正就要炒很久,炒到茶叶都跟黑炭一样黑了,就再加一点点水,再继续炒,要加好多牛奶。当然,也可以加少一点,味道不会改变太多,但为了奶茶营养,建议你你还是多加一点牛奶。最后,把茶叶捞出来,就成啦!

我迫不及待地拿起杯子大口品尝了一下,香浓的旺仔牛奶与红糖水完美融合,先是感受到牛奶的香浓,然后便是红糖的甜蜜,我一下子叫了出来:“哇!好好喝啊!”

不一样的元宵节



孙尚齐

云师大附小金安校区一(4)班

今天是正月十五元宵节。由于新冠疫情的迅速发展,迫使我们只能待在家里。元宵节本来是家人团圆的日子,往年我们都和爷爷奶奶一大家子一起过,可今年只有我们一家四口过。但这个不一样的元宵节过得别样快乐、别样温暖!

早上我自告奋勇去煮汤圆。我接了一些凉水放入锅中,把10个汤圆倒了进去,开大火煮。我美滋滋地想:“10分钟后再来这些白色小可爱吧。”10分钟后,我一看,呀,我大叫一声:“汤圆破了!”只见锅里黑糊糊一片,妈妈见状拍了拍我的肩膀笑着说:“不要气馁,汤圆要用热水煮,先用文火煮,再加适量冷水,再做一次吧。”我吸取教训,照着妈妈说的又重新煮了一锅,不一会儿,白色小可爱们正式出锅了!一股香味扑鼻而来,馋得我直流口水。妈妈也准备了丰盛的饭菜,和汤圆一起下肚,好吃极了!大家一边吃着一边说说笑笑,妈妈说:“元宵节吃元宵代表着团圆。”听到团圆,我不禁想起奋斗在一线的医护人员,他们能不能吃上热乎乎的汤圆?还有争分夺秒建医院的工人们,他们能不能与家人团聚?

原来这个快乐、温暖的元宵节,是无数人在保护着我们。

(小作者口述,家长整理录入)