



包水饺

人民路学校小记者 李蕊蕊

每逢春节,家人团圆,放鞭炮,看春晚,一起守岁,一起吃团圆饭。在团圆饭的餐桌上,摆满了各种各样的美味佳肴,俗话说:“好吃不如饺子。”饺子自然是必备的美食。

大年三十的下午,妈妈在厨房里熟练地和面,我的心里突然冒出了一个念头。于是我便对妈妈说:“今天我来帮您包饺子吧?”妈妈欣然同意了。接着,我拿起擀面杖,把妈妈切好的小面团擀成圆的面皮儿,一件饺子的外套就做好了。再拿来

调好的馅料,包饺子的准备工作已就绪。妈妈还告诉我:“包水饺剩馅,来年轻有钱花,剩皮来年轻有衣穿,如果馅和皮刚刚好,都不剩,就寓意着事事顺心如意!”我模仿着妈妈的动作有模有样地开始了,首先我拿起一个饺子皮,用筷子夹了一点馅放在饺子皮里包起来,可是饺子皮老是跟我作对,不是皮破了,就是边缘露馅了。我看着“惨不忍睹”的饺子,心里有些丧气了。妈妈看着我的狼狈样,便细心地示范给我看,妈妈左手先拿起饺子皮,右手

放了一点馅,然后双手拢起饺子皮,用力向上捏,最后把饺子边仔细地再捏一遍,还一边念叨:“饺子不要样,来回捏三趟”。我这次包得可认真了,耐心地来回捏好几趟,一个圆滚滚,不露馅儿的饺子就这样包好了。自己包的水饺吃起来可香了!

这次包饺子也让我明白了:看起来简单的事也有很多窍门,学习要有耐心,还要仔细认真。生活中遇到困难不要放弃,多学多练就一定成功!

指导老师:吴晓婉

滑雪

人民路学校小记者 李子涵

今年寒假,我收获颇丰,最让我开心的是学会了滑雪。

那一天,爸爸带我去滑雪场,到了目的地后爸爸便给我请了一位教练。虽然在这之前爸爸妈妈曾经带我去别的地方滑过雪,这可是我第一次独自滑雪,内心还是有一点紧张的。

我穿好滑雪服,戴好护膝,把自己全副武装,就开始跟着教练学习滑雪了。教练首先教了我正确滑雪的姿势,然后教了我滑雪的小知识,等教练把滑雪的技巧给我讲完了之后,就要开始正式滑雪了。我先将雪杖深深地插在雪里,然后把雪板放正,双脚摆成八字形,最后弯着腰,膝盖向前倾,双手使劲往后一推,哇,我顺利地滑了出去。

可是,没滑多远我便因为重心不稳,狠狠地摔在了地上。教练看到了,很快地来到了我身边,把我扶了起来,检查我的伤势,还好没有受伤,只是摔得有一点疼,我心里害怕起来,不太敢继续尝试。

但是教练不停地鼓励我说:“加油,不要灰心,只要坚持一定会成功!”我听后,又鼓起勇气重新滑了起来,这一次我成功地滑到了终点,姿势也优美多了。

啊,我终于学会了滑雪,真是太开心了!通过这次滑雪,我懂得了坚持不懈才能成功这个道理。

指导老师:吴晓婉

做蛋挞

人民路学校小记者 李昕怡

今天,我想吃又香又脆的蛋挞,于是我和妈妈一起做了起来。

妈妈提前准备好了蛋挞皮、白砂糖、鸡蛋和旺仔牛奶。我们首先把三勺白砂糖和一瓶旺仔牛奶倒入碗里,用打蛋器不停地搅拌,直到白糖慢慢融化。然后打入一个鸡蛋,再继续搅拌,最后用过滤

网过滤下,消除气泡,这样口感会更好。

接着我把蛋挞液一勺一勺舀入蛋挞皮里,放八分满即可。然后我小心翼翼地把蛋挞放入空气炸锅开始烤,温度180度,时间15分钟。等待的过程中,香气不断涌出,让我陶醉在香气里,闻着香味就直流口水。

“叮”的一声,时间到了,黄澄澄的蛋挞出炉了。伴随着浓郁的香味,我迫不及待地尝一尝,蛋挞外面特别酥脆,里面特别柔软,真是人间美味啊!你们也赶快做几个试试看吧!相信你们也做得很好吃。

指导老师:吴晓婉

炒土豆丝

人民路学校小记者 刘弋靓

有的人喜欢吃水煮鱼,有的人喜欢吃可乐鸡翅,但是我最喜欢吃脆脆的炒土豆丝。让我来教你如何炒吧!

首先,用削皮刀把土豆的皮削掉,削好皮之后用刀把土豆一分为二,然后把它切成厚薄均匀的土豆片,再把土豆片切成粗细均匀的土豆丝,切的时候一定要注意别切到手指。把切好的土豆丝放

在洗菜池清洗掉淀粉,这样炒出的土豆丝才脆脆的。

准备好食材后,要先打开火,把锅加热,倒入适量的食用油,等油温六成热,放入葱丝翻炒两下,炒出香味,紧接着倒入土豆丝,再放进去一些青辣椒一起翻炒。翻炒两分钟后,加入一点醋,最后再放进去适量的食盐和鸡精,炒

均匀就可以盛出来了,一盘香喷喷的土豆丝就做好了。

我大口大口地品尝着,吃着自己做的土豆丝,心里乐开了花。通过炒土豆丝这件事,我明白了,妈妈每天都很辛苦地照顾我和妹妹,以后我要学着为妈妈分担,贡献自己的小小力量。

指导老师:吴晓婉

我的寒假生活

人民路学校小记者 蒋沐孜

时光匆匆,转眼寒假生活已经结束,回忆我的寒假生活,发生了很多好玩的事情,其中我和两只小狗的故事最有趣。

记得那天阳光灿烂,我们一家人围在桌旁一起吃饭,两只小狗在桌子底下蹭来蹭去。不知是谁丢了一根骨头在地上,这时两只狗为了骨头打了起来,它们互相“汪汪”地叫着,两眼瞪得溜溜圆,互相

撕咬着,谁也不服输。没几个回合,一只小狗就败下阵来,灰溜溜地走开了。获胜的小狗露出锋利的牙齿,紧紧地咬住那根骨头,生怕那只小狗再过来抢走似的,还不时发出吼声,仿佛在示威似的。

我见状又从桌上拿了另一根骨头丢给走开的那只小狗。没想到,那已经有骨头的小狗见状,叼着骨头又跑去争抢,真是霸道。我连忙去阻止,

想抱走其中一只,谁知道它们撕咬得更厉害了。我机智地想了一个办法——拿根竹子把它们分开。这两只贪吃鬼叼着抢到的战利品,去了各自认为安全的地方吃了起来。

每每想起来这件事,我还是为自己的聪明机智感到骄傲!

指导老师:吴晓婉

我学会了炒花生米

人民路学校小记者 梁成骏

这个寒假有很多人学会了很多事,我学会了如何炒花生米。

妈妈说:“炒花生米是一件看似简单,却需要有足够耐心的一件事!”我不以为然地拿起了家里的炒锅,准备挑战一下。

第一步,起锅烧油。我学着妈妈平时做饭时的样子,把油慢慢地倒进锅里,当油温开始慢慢升

高,我就小心翼翼地把手花生米放进锅里,然后不停地翻炒,心里想:“这也没什么难度嘛。”几分钟过去,突然我闻到了一股烧焦的味道,我尝了一颗,感叹道:“好苦啊!原来是炒糊了。”

我失落地摸了摸脑袋,妈妈看到后鼓励我再炒一次试试。这一次我就变得有耐心多了,按照妈妈说的方法,用小火不停地翻炒,仔细观察着花

生的颜色和散发的味道,密切关注着它们的變化。慢慢地,我开始闻到了花生米炒熟后散发的香味,这时候妈妈提醒我可以关火了。

最后出锅时,我又加了一点点盐,我和妈妈一起品尝,哇!这味道简直太赞了!妈妈不禁对我竖起了大拇指。炒花生真的不简单!

指导老师:吴晓婉

回忆我的寒假生活

人民路学校小记者 陈俊汐

盼星星,盼月亮,我终于盼到寒假了。寒假里突如其来的大雪,给我的寒假带来了许多快乐。最让我记忆犹新的就是玩雪、堆雪人。

记得那一天,天空下起了大雪,地上白茫茫一片,积了厚厚一层雪。妈妈、妹妹和我一起下楼玩雪,我和妈妈一起堆雪人。首先,要滚一个大雪球,再滚两个小雪球。大雪球用来当

雪人的身体,两个小雪球分别当雪人的头和脚。然后,再把三个雪球堆在一起,我还找来一个胡萝卜当雪人的鼻子,两根树枝当雪人的手,三颗黑棋子当雪人的衣服纽扣,最后一个可爱的雪人就这样完成了。除此以外,我和妹妹还用她的小黄鸭雪夹,制作了许多小雪鸭,放在雪人的两边,妈妈还给我们拍了许多照片

留作纪念。

寒假里我不仅玩得开心,学习方面我也不敢懈怠。每天早上,我都会早早起床,坐在书桌前,拿出课本和练习册,开始我的学习之旅。数学、语文、英语,每一门科目我都认真对待。

这就是我丰富多彩、开心快乐的寒假生活!

指导老师:吴晓婉

炒茄汁大虾

人民路学校小记者 周若曦

这天,爸爸从超市里买了一大口袋基围虾,一开始我还以为是零食,打开之后才发现原来是我最爱吃的虾。看着这一个个肥壮的大虾,我笑得合不拢嘴。作为一个小吃货的我,怎么能放过这次吃的机会,想着怎么让这些大虾进到我的肚子里呢?我拉着妈妈的手走到厨房,让她教我做茄汁炒大虾。

首先我把买来的基围虾放进池子里,用清水把它们一个个清洗干净。接着我挑选了一个最大的虾,学着妈妈的样子把虾头掰掉,用剪刀把它的背部解剖开,把里面的虾线抽出来,再把它硬硬的外衣脱去,只剩下柔嫩的虾肉。不一会我把所有的大虾都清洗干净,放进盘子里,加入料酒,食盐腌制十分钟左右。在腌制的过程中,我用番茄酱加糖和水调制一个汤汁,一会儿备用,同时还切了一些葱花作为点缀。

接下来就是我大显身手的时刻了。开火煎虾,先放入油,等油三分热,就把大虾放进去,把虾仁煎至两面金黄。妈妈说不可以把虾煎的时间太长,否则就会发苦了。妈妈在一旁看着我认真的样子不停地点头称赞。我倒入调好的汤汁,香气立刻扑鼻而来。我自言自语道:“真香,味道一定很美味。”我迅速翻炒几下,一道茄汁炒大虾出锅了,加入提前备好的葱花,真是色香味俱全了。我迫不及待地把它端上饭桌,忍不住用手捏了一个放进嘴里,狼吞虎咽地吃起来,真是鲜香味美,酥脆可口啊!

这就是我的作品——茄汁大虾,弟弟夸我做得比妈妈做得还要好吃,我心里乐开了花!

指导老师:吴晓婉