

运河区解放路小学小记者站专版

“月饼精灵”诞生记

本报小记者(解放路小学6年级3班) 郭绍博

“小饼如嚼月,中有酥和怡”,中秋节吃月饼是我国南北各地的习俗。月饼我们都吃过,但是亲手做月饼对我来说可是一件新鲜事。

活动当天,我早早地来到活动地点,迫不及待地想要大显身手。我们一行小记者被分为4组,每组10人左右。分好组后,我们做起了准备工作:洗手、穿上围裙、戴上手套。

一切准备就绪,在两位老师的耐心指导下,我们开始了一场妙趣横生的体验:我们先取出豆沙馅,然后把馅团成圆球放在一旁待用。接着,我们选出自己喜欢的彩色月饼皮,我选择的是生机勃勃的绿色月饼皮。

按照老师的指导,我们把月饼馅放在选好的月饼皮上,

用包子的方法把馅包起来,用手团成圆形,用模具压出漂亮的花纹,最后把它放进烤箱里烘烤,这个月饼就做好了。

原来做一个好吃又好看的月饼也没有想象中那么难。我看着手中这个可爱的“月饼精灵”,心里欢喜得不得了。接着,我又按照老师的步骤做了第二个、第三个……虽然做的过程有点曲折,但我收获满满。

活动结束后,我把自己亲手做的月饼送给了我的老师和我的妈妈,看着老师和妈妈脸上的笑脸,我的心里有一种说不出的幸福感。

这个活动让我懂得,虽然有些事情做起来不容易,但是只要我们敢于动手、勇于尝试,就一定会成功的机会。

校长寄语



“做越来越好的自己”是我们的教育追求,树立“和而不同”的成功理念,倡导“和风细雨”的教育形态,营造“惠风和畅”的人际关系,凝聚“和衷共济”的团队力量,我们将立足当下,着眼未来,实实在在求慢成长,力争做到越来越好;尊重差异,顺应天性,朴朴素素求真教育,成就精彩的自己。

——运河区解放路小学校长
刘瑞梅

教室里弥漫着甜香

本报小记者(解放路小学5年级8班) 官致伊

中秋节是中国的传统节日,也是中国人非常重视的节日。这次,我们解放路小学的小记者欢聚一堂,用一场月饼制作活动来庆祝中秋佳节。

老师分别讲解了两种月饼的制作方法后,我们便开始动手做了起来。我们这一组制作的是冰皮月饼。首先,我把糯米团和紫米团这两种材料混合成一个小圆球,然后压扁。

接着,就像包饺子一样,我又往里面放入豆沙馅,把它包裹均匀,团成圆球状,再在表面均匀地撒上一层面粉。

最后,我将圆球放入模具里,压一下,一个冰皮月饼就

制作好了。上面还有精细的花纹,就像精心雕刻的一样。

烤制月饼和冰皮月饼的制作过程很相似,只不过最后需要放进烤箱里烘烤15分钟左右。“叮叮叮”,伴随着烤箱发出的声音,月饼烤好了,教室里弥漫着月饼的香气。看着一个个小巧玲珑、花样精美的月饼,大家都忍不住想吃上一口。

老师将月饼一一分享给大家,大家看着自己的劳动成果,喜悦之情溢于言表。享用了一顿美味后,大家将剩下的月饼包装好带回了家,跟家人一起分享中秋之乐。



最好吃的月饼

本报小记者(解放路小学4年级4班) 王羽琳

提起中秋节,人们总会想到圆圆的月亮和香甜的月饼。

月饼,是我国的传统美食之一,寓意着团圆幸福。月饼的种类繁多,口味多样。这次,我们解放路小学的小记者就吃到了自己亲手做的中秋月饼。

走进录播教室,细心的老师早已经把原材料准备好了,我们穿戴好围裙跃跃欲试。“同学们,我们先来制作冰皮月饼。”老师说着,捏起一小块冰皮给我们做起了示范。

我们学着老师的样子把冰皮揉圆、压扁,放入奶黄馅料,像包包子一样把它包好,接着把它揉圆,放入自己喜欢的模具中,轻轻按压,脱模——哇,一块块印有精美图案的冰皮月

饼就制作完成啦!

接下来,我们还做了传统月饼,制作方法与冰皮月饼大致相同,唯一不同的是传统月饼需要烤制。当烤箱打开的那一刻,浓浓的香气立刻溢满整个教室。

“老师,那个花生图案的月饼是我做的。”“玫瑰花图案的月饼是我做的。”……同学们迫不及待地认领着自己的作品,有的同学忍不住开始品尝起来,光看那享受的表情就知道味道肯定不错。

放学回家后,我和家人一起分享了我亲手做的月饼,还和他们讲解了制作过程。他们边吃边说,这是他们吃过的最好吃的月饼。

星星点灯

馅儿“跑”了

我学着老师的样子,压好面皮,选择了我最喜欢的椰蓉馅儿,小心翼翼地把它放进皮里团成团儿,然后把它放进模具里使劲一按,结果,椰蓉馅儿欢快地“跑”了出来,好像在龇着牙朝我哈哈大笑。

我赶紧把它们团成团儿,重新按压。这一次,我慢慢地、轻轻地按压,结果,月饼和模具黏在了一起,变成了“拉丝月饼”。

我的脸顿时红起来了,趁别人不注意,拿起勺子把月饼挖出来,开始重新制作。这一次,我吸取教训,终于做成了一个漂亮的月饼。

大家看着自己的劳动成果,个个脸上都笑开了花!

本报小记者(解放路小学5年级1班) 王涵钰

心里美滋滋

我对冰皮月饼情有独钟,因为它有着五彩缤纷的颜色,白色、紫色、黄色,还有绿色。我选了一个我最喜欢的紫色饼皮,馅料是奶黄的。

首先,我把面团成一个圆形,然后压扁,再把馅料放进去。接着,我慢慢地把馅料裹起来,团成球状。最后,我把团好的“球”放进模具里,用力按压,一个精美的冰皮月饼就做好了。

我们把这些五颜六色的小月饼放在一起,漂亮极了!

活动结束后,我和同学们一起分享美味月饼。看到同学们吃得津津有味,我心里美滋滋的。

本报小记者(解放路小学4年级8班) 于晓雅

本版摄影 聂影

中秋的月饼格外甜

本报小记者(解放路小学6年级1班) 周卓睿

月圆,人圆,月饼圆,中秋的月饼格外甜。

走进录播教室,我感到空气里满满都是甜蜜的味道,因为我们要做甜又圆的月饼啦。我抑制不住内心的喜悦,像小鸟一样飞到座位上,很快加入到了制作团队。

第一步是揉饼皮,我小心翼翼地把面团滚来滚去,动作轻柔极了,终于把饼皮团得和球一样圆了。

我开心地把面团抛了起来,啊,面团砸在了我的眼眶上,紧接着就滚到了地上。唉!因为我的忘乎所以,损失了一个面团。我在心里警告自己,下次可千万不能贪玩了。

我赶紧又揉了一个面团,揉好后,我把面皮轻轻地放

在小板子中央,使劲用手掌把它压得扁扁的。

第二步,包馅。我捏起一团馅料,放在面皮中间,馅料便舒服地“躺”在上面,好像在晒太阳似的。接着,我把面皮一层一层往里面包。如果口捏不紧,馅料就会“跑”出来,那就成了“露馅”啦!

我把裹好馅料的面团放到模具里,轻轻一按,一个带着美丽花纹的月饼便出现了。

第三步,把包好的月饼放入烤箱。经过10分钟的等待,美味的月饼便出炉啦。看着我亲手做的月饼,闻着月饼的甜香,我感觉好幸福啊,我要把月饼带回家,和爸爸妈妈一起分享我的劳动成果。

不可替代的美食

本报小记者(解放路小学5年级2班) 姚瑶

说到中秋节,你会想到什么呢?是奔月的嫦娥,是捣药的玉兔,还是伐桂的吴刚?如果这些都不是,那一定是美味的月饼,因为它是中秋节不可替代的美食。

以前只觉得月饼好吃,却从不知道它的制作过程。这次在录播教室里,我也亲身体验了一下做月饼。我这才知道,原来月饼还分冰皮月饼和传统月饼,还分广式、京式、苏式等多种。

冰皮月饼是不需要烤的,因为它的皮是用熟糯米粉制作的,包上馅料就可以直接食用;而传统月饼皮是用生面粉做的,成型后还需要烤制才可食用。无论是哪种月饼,制作都有这些步骤:团球、压片、裹馅、

用模具塑形。

做月饼看起来很简单,但对于初学者来说也不是件容易的事:拿馅时容易散,滚馅时容易破,就连按模具都有可能把边压出来,就更不用说和面和烤制了。好在有老师的指导,再加上熟能生巧,我做了几个也都算成功了。

看着自己亲手做出的月饼,我心里别提多高兴了,那感觉就像捡了个“金元宝”,根本舍不得放下。

在妈妈的记忆里,每到中秋节的晚上,一家人都会团聚在一起,吃着月饼话家常,十分甜蜜温馨。希望每一个家庭都能像我们做的月饼一样团圆、甜甜蜜蜜!



“无价之宝”

本报小记者(解放路小学6年级2班) 常梦涵

中秋赏月,一定离不开月饼。以往总是父母买好或者做好月饼,我只等着吃就可以了,这次小记者活动让我品尝到了自己做的月饼。

活动开始后,两位烘焙老师向我们介绍了月饼的种类和制作方法。冰皮月饼不用烤,做好直接就可以吃,而酥皮月饼就需要放进烤箱里烤一烤啦。这次我分别尝试做了冰皮月饼和酥皮月饼。

“首先拿一块面团,把它团得圆圆的,用手腕轻轻地压下去,然后再捏一捏,捏成一块不薄不厚的皮。”老师一边解说,一边给我们演示。我看着老师轻松地操作着,心想:那还不容易吗?看起来容易,做起来难。我

揉完面团后往下一压——啊,这边太厚,那边太薄了。我赶紧这边捏一下,那边捏一下,好不容易才把皮捏好。

接下来,要把馅儿包在皮里,然后把它滚圆就好了。但是,月饼皮儿在我手里好像不听使唤,这边包好了,那边却又漏了出来。我手忙脚乱,费了九牛二虎之力才把馅儿包好。

最后,我把面团放进模具里,往下一压,一个好看的冰皮月饼就新鲜出炉啦!我拿着自己制作的月饼,心里别提有多高兴了。

自己做的月饼香糯可口,美味极了!这不仅仅是一块月饼,它可是我自己的劳动成果,对我来说,是无价之宝!