



## 光明小学小记者站专版

### 小小汤圆圆又圆

本报小记者(光明小学6年级3班) 李映茵

元宵节前,学校组织我们小记者参加了巧手做汤圆活动。

老师们为我们准备好了做汤圆的面团和馅料后,我们就戴上手套,系好围裙,开始学做汤圆。我们要做的是黑芝麻馅的汤圆,每人大概要做15个。

取一块20克的面团放在手心里,在面团中间按出一个小窝,放上黑芝麻馅,像包包子一样把它包起来,然后揉成一个小圆球,最后再裹上一层生粉,一个小巧的汤圆就做好了。

可是看着简单做起来却难呀!一不小心就会露馅,或是掉到地上。但这点儿困难可挡不住热情似火的同学们,仿佛我们做

的不只是一个普普通通的汤圆。在那层薄薄的面皮之下,包裹着的是我们简单而美好的心愿,是我们送给亲人或朋友的一个小惊喜。

很快,一个个小巧可爱的汤圆就在同学们的一双双巧手中成形了,每个人都完成了任务。

回到家,我把汤圆送给了妈妈,让妈妈煮给全家人吃。虽然煮好后的汤圆破了几个,不怎么美观,但是味道还是不错的。入口软糯,随后是满口的黑芝麻香味,没那么甜,却很香。吃完汤圆,黑芝麻的香味还留在口中久久不散。

### 小汤圆,大学问

本报小记者(光明小学3年级1班) 张梓霖

2月11日下午,学校组织我们小记者参加了一次特殊的体验活动——学习制作汤圆。

活动中,老师先给我们讲了元宵节的由来,然后就开始教我们如何制作汤圆。

老师先给我们示范了一下做汤圆的步骤,先称20克的糯米面团,用大拇指从中间按一个小窝,取一小块黑芝麻馅放进去,然后慢慢地包起来,并轻轻地揉圆,直到看不见封口了才算完成。

下面轮到我們大显身手了。我拿起一块面团放在秤上一称,不多不少正好20克。我把面团

拿在手里,轻轻地按下一个小窝,放入馅料,然后慢慢地把它揉圆,结果皮却破了。

这是我做的第一个汤圆,我不能放弃。我只好勉强地把黑芝麻馅包好,继续揉。我费了九牛二虎之力,总算把它包好了。它的样子不太好看,一边皮很厚,另一边又很薄,都能看见里面的黑芝麻馅,但我还是认真地做着。

功夫不负有心人,我做的汤圆越来越好。

通过这次活动,我不仅了解了元宵节的由来,还深刻地体会到了做汤圆的快乐。汤圆虽小,里面的学问可真不少啊!



学做汤圆

### 自己做的汤圆格外香甜

本报小记者(光明小学6年级4班) 刘佳禾

元宵节来临之前,我们小记者来到一家甜品店。在这里,我们了解了元宵节的来历以及汤圆和元宵的区别,而最有趣的则是自己动手做汤圆了。

元宵和汤圆最大的区别在于,汤圆是包出来的,而元宵则是滚出来的。我们这次做的是汤圆。

老师告诉我们,做汤圆需要用到的材料分别是馅料、糯米粉和生粉,而这些材料老师都已经为我们准备好了。

接着,老师为我们讲解了做汤圆的步骤后,大家就迫不及待地干了起来。

可是,想要做好汤圆,可没那么容易。同学们不是没有把馅料包严实,就是没有把汤圆揉

圆,还有的忘了裹上生粉……

而我也在把汤圆揉圆这一步给难住了。也许是因为肥大的塑料手套戴不紧的缘故,它总是和汤圆粘在一起,我根本就没有办法把汤圆揉圆。后来,老师告诉我们,可以在手套上抹一层生粉,这样手套和面团就不会粘住了。

听了老师的话,我做汤圆的速度越来越快,不一会儿就做好了一盒汤圆,同学们也都陆续做好了。

我们把自己做的汤圆带回了家。回家后,我迫不及待地让奶奶把汤圆煮熟了,我们一家人坐在一起开开心心地吃起来。自己做的汤圆,又是和家人一起吃的,我感觉格外香甜。

### 校长寄语



光明小学作为全国先进少年军校,始终秉承“学军砺品,习文求真”的办学理念,“铸造国防魂,踏上成才路”的校训。学校通过开发少年军校特色课程资源,从道德养成入手,以国防教育为切入点,以军体训练为突破口,历练品行、养育德性,构建卓越课堂,成就卓越人生。

——光明小学校长  
于会利

### 星星点灯

### 团团圆圆

光滑的面团搭上香喷喷的黑芝麻馅,简直是完美的组合。在老师的带领下,我们很快就做好了一个个圆滚滚的黑芝麻汤圆。我们把它整齐地摆在小盒里。

老师还为我们煮熟了一些汤圆,汤圆软软糯糯的,十分香甜。

汤圆象征着团团圆圆,也代表着我和老师同学们的心永不分离。

本报小记者(光明小学4年级2班) 李雨馨

### 回味无穷

老师带领我们小记者来到一家甜品店,老师先给我们介绍了元宵节的由来以及元宵和汤圆的区别,然后就开始教我们制作汤圆。

老师边制作边讲解,我们边听边学。刚开始大家都手忙脚乱的,不是馅料放多了,就是面皮没有包好,慢慢的我们也能做得很漂亮了。

为了奖励我们,老师还给我们煮熟了一些汤圆,让我们品尝,那滋味真让人回味无穷呀!

本报小记者(光明小学5年级2班) 杨易霖

### 自己动手做汤圆

本报小记者(光明小学4年级3班) 王培锦

2月11日下午,我们光明小学的部分晚报小记者来到一家甜品店学做汤圆。

老师先让我们观看了一段介绍元宵节由来的视频,让我们深入了解了元宵节这个传统节日。俗话说“百里不同风,千里不同俗”。虽然各地元宵节的风俗有些不同,但是吃汤圆或元宵的寓意却大同小异,都是寓意着圆圆满满。

随后,最重要的环节——做汤圆开始了。我们要做的是

黑芝麻汤圆。老师告诉我们,每个汤圆的面皮大约20克,馅料大约10克,总共30克。

我们先拿起一个面团,捏扁,把馅料放入其中,包好,把口捏紧,然后把它揉圆,最后再滚上一层薄薄的生粉,一个汤圆就做好了。

汤圆做好后,老师给我们煮熟了一些汤圆。吃着香甜可口的汤圆,每个人都心花怒放。

通过做汤圆,我们体验到了自己动手丰衣足食的快乐。



品尝汤圆

### 圆滚滚的美食

本报小记者(光明小学4年级1班) 李羽茜

“卖汤圆,卖汤圆,小二哥的汤圆是圆又圆……”这是一首耳熟能详的歌曲,我从小就听过,而且也很喜欢吃汤圆。

汤圆圆溜溜的,里面包裹着香甜的馅,吃起来软软糯糯,有一种幸福的味道。汤圆是怎么做的呢?2月11日,我终于有机会体验一回做汤圆。

我们来到一家甜品店,在认真听了一位叔叔的专业讲解后,我们系上围裙,戴上手套,撸起袖子开工了。

拿起一张圆圆的糯米面皮,包入馅料,再把它揉成一

个圆圆的小球……我们都在认真地做着汤圆。

可是,我手中的汤圆却像一个调皮的孩子,一会儿粘着我的手套不放,一会儿又像雪球似的滚来滚去。不过最后,它们还是老老实实地在我手中变成了一个个圆滚滚的小汤圆。

看到这些汤圆,我想到了北京冬奥会的吉祥物冰墩墩,都是那么圆滚滚的,都是那么可爱。想到这儿,我真想把我做的汤圆送给奥运健儿们尝尝,相信他们一定会喜欢的。

### “甜蜜之旅”

本报小记者(光明小学5年级4班) 王召元

2月11日,我们小记者来到一家甜品店,开启了一次“甜蜜之旅”。

活动开始后,我们先了解了汤圆和元宵的区别:汤圆是包出来的,而元宵是滚出来的,它们的做法不一样,但代表的都是团团圆圆的意义。

终于到了最激动人心的环节——做汤圆。做汤圆看起来容易,做起来却很难。先要准备食材,往糯米粉里加上水,揉成面团,这是汤圆的外皮;然后就是准备馅料,我们

做的馅料是黑芝麻馅。

接着就是包了,先拿秤称出20克的糯米面团,再把称好的面团放在左手,用右手用力一压,然后取一小块黑芝麻馅放进去,包好,滚圆,最后再把它放到生粉里滚一滚,一个美味的汤圆就做好了。

在做汤圆的过程中,我想到了那些坚守在工作岗位上的医护人员,还有“出差”到太空的三位航天员,他们太辛苦了!我在心里默默地祝愿他们节日快乐。



快乐合影