



颐和中学小记者站专版

一张照片的故事

本报小记者(颐和中学77班) 刘昊硕

窗外一轮明月爬上树梢,柔和的月光洒落下来,我做完作业,随手翻开相册。这张照片是妈妈教我蹒跚学步,那张照片是爸爸背着我爬山……突然,我盯着一张照片,眼前浮现出一段往事……

记得那是一个星期六的下午,5岁的我和爸爸在公园里骑自行车。天空蓝得一尘不染,阳光十分温暖,起风了,火红的枫叶不时飘落下来,像一只只蝴蝶在飞舞。

突然,我的自行车拐弯时碰到一块石头,我被甩了出去,感觉左手一阵针扎般的疼痛。幼小的我吓得坐在地上哇哇大哭。正在这时,爸爸走了过来,弯下身关切地问:“怎么了?很疼吗?走,我带你去医院!”

随后,爸爸扶起我,拍去我身上的尘土,拿出纸巾帮我擦干眼泪,接着将我的自行车锁在一边,骑上自行车送我去医院。

一路上,我疼得睁不开眼睛,大声喊疼。爸爸则不停地安慰我,鼓励我。天渐

渐黑了,风更大了,也更冷了,我不禁裹紧了衣服。这时,爸爸转过头看着我说:“冷吗?来,躲在我背后。”爸爸的声音有点颤抖,不知是被风吹的,还是……

朦胧中,我看到爸爸的眼角有皱纹,还有几根白发在空中舞动……我靠在爸爸身上,觉得不那么冷了……

到了医院,我拍了片子。身着白大褂的医生边看片子边说:“左手骨折,注意不能运动……”我躺在病床上,医生给我包扎时我感觉饿了,爸爸又马上下楼给我买吃的。

月光似水,洒在大地上,也洒进了我的心里。在亲情的呵护中,我很快就睡着了。醒来时爸爸那粗糙的大手正抚摸着我的额头……

看着那张我和爸爸骑自行车的照片,我想起多少月光下爸爸陪我散步,多少个深夜爸爸悄悄为我掖好被子……泪,缓缓划过我的脸颊,在月光的映衬下,晶莹、透亮……



清脆爽口的泡菜

本报小记者(颐和中学146班) 宋海博

疫情当下,居家的人们个个爆发出“洪荒之力”。我刷着视频,那色泽鲜艳的泡菜吸引了我。我决定尝试着做泡菜。

泡菜,顾名思义,就是很多蔬菜放在一起泡上一段时间。各种应季的蔬菜如白菜、黄瓜、四季豆、竹笋等均可做泡菜的原料。不过,还需要加一些配料,如食盐、姜片、花椒、茴香、黄酒等。你如果喜欢吃辣的,可适当加些鲜辣椒;你如果爱吃甜口的,则可以加糖。

制作泡菜必不可少的自然是泡菜坛。我们可以用一种坛口凸起,坛口周围有一圈O型托盘集水槽,能密

封的坛子。制作泡菜还需要卤水。卤水的制作方法很简单,将清水烧开加食盐,每1000克水加80克盐,待盐完全溶解后放入适量配料即可。倒入泡菜坛中的卤水以坛子容量的五分之三左右为宜。

制作泡菜前还要将各种蔬菜的老根、黄叶剥去,洗干净,晾干,并切成条形,之后才可入坛腌制。切记,菜要装满,卤水要没过菜,并在水槽中注入凉白开,然后扣上坛盖放在阴凉处,7天到10天后即成。

我尝了一口,还不错,清脆爽口。我又解锁了一项新技能,好开心。

校长寄语



我们用创新发展理念引领教育创新,提出了“为学生的一生发展打好底色”的核心理念,通过“公民养成教育”和“做颐和好学生,做家庭好子女,做社会好公民”的“新三好学生”评选,让每个生命成为最好的自己。

——颐和中学校长
郭树发

土豆炖肉做好了

本报小记者(颐和中学148班) 李祥呈

居家的这段时间,我学会了做土豆炖肉。

那个星期日,我有一个大胆的想法,尝试自己做饭。自然,煮泡面这种简单的饭早已满足不了我。因为时间比较富裕,条件也比较充足,我想挑战一下自己,做土豆炖肉。

我准备好材料,土豆、肉、料酒、盐、酱油等,先将土豆洗干净并去皮,再将其用刀切成块,并放入已经煮沸的热水中。因为我的刀功不太好,所以切的时候比较费劲。

之后,我把肉洗净切成块,并用沸水焯一下,接着将肉块放入锅中,倒入油进行翻炒,然后将料酒、盐和水倒入锅中用大火烧开再改用小

火慢慢炖。炖了大约20分钟后,我把煮熟的土豆块放入锅中,倒上点酱油放上点葱花,然后再炖五六分钟,这样土豆炖肉就做好了。

掀开锅,一股肉香扑面而来,我顿时有了食欲。将土豆炖肉盛入盘中,我请妈妈欣赏我的作品。妈妈夸我说:“哟,做了个硬菜呢。”我听了说:“这不是小菜一碟嘛。”

虽然口中说小菜一碟,但为了做好土豆炖肉,我花了两个小时,不过这其中的辛苦是值得的。

朋友们,空闲时间我们不妨试试挑战自己,或许会有不小的收获呢。

那一天,那些事

本报小记者(颐和中学76班) 李欣怡

翻开相册,一张张照片映入眼帘,其中一张照片勾起了我的思绪。

那张照片是我们小学毕业时的照片。看着照片中那一张张笑脸,一些同学的名字出现在我的脑海中。我不知道别人是怎样定义毕业的,但对于我来说毕业是对新事物的期待。

那天中午,我吃完饭把自己所有的衣服翻了出来,花花绿绿铺了一床,然后一件件认真打量,最后选了一件简单的白T恤和一条黑色的阔腿裤。“其实不就是拍张照片嘛。”我一边盯着镜子,一边自言自语。“好了,就这样。”说着,我又整理了一下头发和衣服。

下午,天气出奇好。我们没有一个人在闪光灯闪烁的时候眨眼或不精打采。“咔嚓”一

声,我们全班60多个人的笑容便在夏日湛蓝的天空下定格。

回到班里,同学们一起切毕业蛋糕,和任课老师拍照。我也不例外,和好朋友们聊天、吃蛋糕,突然觉得我们之间有聊不完的话题。

我们班长还在黑板上写了请假条,并把班主任老师请来签字。我注意到,泪珠在班主任老师的眼里打转,她签好字后和我们说“常回来看看”便走出了教室。随后,我们相互在同学的衣服上留下自己的名字。放学的铃声响了,这也就意味着我真的该说再见了,那一瞬间我突然感觉时间过得飞快……

虽然我小学毕业已经一年多了,但是毕业那一天的情形依然记忆犹新……

我的家

本报小记者(颐和中学149班) 王亚琪

家,一个多么温馨的字眼,让人想起来就觉得温暖。我的家像中国千千万万个家庭一样,普通的不能再普通,我家的生活也很平淡,但很温馨很美好……

我的爸爸,是个温柔体贴的人。因为工作的原因,妈妈每天早上都要起得很早,而爸爸虽然每天的工作很辛苦但也会为妈妈做早饭;晚上,妈妈下班比较晚,爸爸也负责做晚饭……

学校放假的时候,我不总是

回家,偶尔妈妈会在家庭群里发一些视频。每次看到妈妈分享的视频中妈妈爸爸幸福的笑声与笑容,我都觉得非常温暖,觉得生在这样一个温馨的家庭里很幸福。

暑假的时候,爸爸妈妈每天白天上班,我和妹妹则在家里负责做一日三餐。一个暑假,我的厨艺进步不少,爸爸妈妈都夸我呢。

看,这就是我的家,普普通通,却又温馨快乐。



自发绿豆芽成功了

本报小记者(颐和中学78班) 李欣然

居家学习的这段时间,除了上网课,我还学会了一项新技能,那就是用洗菜篮自发绿豆芽。

我喜欢有挑战的事情。说干就干。

自发豆芽所需的材料有洗菜篮一套(包括镂空的洗菜篮和小盆各一个)、一小把绿豆、一条小毛巾、水适量。

第一步,将适量的绿豆铺满洗菜篮底部,切记绿豆间要留有空隙,用冷水浸泡大约一晚上,泡发到绿豆胀大饱满即可。第二步,将毛巾打湿盖在绿豆上面,为了让绿豆保湿避光,还要将洗菜篮放在成套的小盆里。第三

步,将其放到阴暗、不透光的地方,每天早晚各淋一次水,就这样,豆芽慢慢长大,将小毛巾顶了起来。

在接下来一周的时间里,我每天都会观察豆芽的生长状况,可爸爸说不能总是打开透光,我只能忍住心中的好奇。

一周之后一看,豆芽已经长得比较长了,底部还长出了很多根。我小心翼翼地用剪刀将上面的豆芽剪了下来,当天妈妈就做了一道爆炒豆芽,真是太美味了!

自发豆芽让我很有成就感。正所谓,付出就会有回报,真开心呀!