

东屯小学小记者站专版

爱劳动的我

本报小记者(东屯小学4年级1班) 武伊涵



一个阳光明媚的早晨,妈妈早早地就上班去了。妈妈出门后过了很长一阵子,我才缓缓地睁开眼睛,打了一个熊吼般的哈欠。之后,我就开启了“疯狂收拾的一天”。

我先把被子放到阳光底下,让它睡个暖洋洋的“懒觉”。然后,我又把垫子铺到粉嫩嫩的沙发上。紧接着,我拿起扫把,给地板化了个“淡妆”。

妈妈快下班了,我要给妈妈做一个我最拿手的菜——炒豆角。

第一步,择豆角。我把豆角的顶端和末端都掰下来。

第二步,洗豆角。我把择好的豆角放进一个盆里,给它们洗了一个“热水澡”。

第三步,炒豆角。打开火,我把油倒进锅里,然后放了一些调料,等调料微糊,豆角就可以下锅了。接下来就是不停地翻炒了(上图)。翻炒完,我又盖上盖子,把豆角再焖一会儿就熟了。

掀开锅盖,就一个字:香!这时,妈妈正好回来了,看到整洁的屋子和香喷喷的炒豆角,妈妈惊讶地对我说:“这都是你做的吗?你真是太棒了!”我开心得又蹦又跳。

校长寄语



德智体美劳“5”育并举,锻造雏鹰之身心;大力开展自然课堂、社团文化“2”项活动,丰满雏鹰之两翼;整合家、校、社资源,形成“1”个联合共同体,创设雏鹰自由、健康飞翔之空间。努力让所有东屯小学的“雏鹰”,展翅高飞、行稳致远——这就是我们的“5+2+1”“雏鹰起飞”计划!

——东屯小学校长
杨冰

“炒菜三部曲”

本报小记者(东屯小学5年级2班) 何相怡

我是一个热爱劳动的小学生,经常帮妈妈买菜、洗衣服、打扫厨房、打扫卧室……前些天,我又学会了一项新技能——炒菜(右图)。

我还总结出了“炒菜三部曲”,即炒菜主要分三步:开火、放菜、关火。比如,我做西红柿炒鸡蛋时,就是开火倒油,然后放菜翻炒,等菜熟了之后关火就行了。

不过,切菜的时候要小心刀哦,我就被刀划伤过一次。

有些人觉得炒菜很简单,也有些人觉得炒菜很难。我觉得炒菜看着很简单,但是做起来却很难。因为要想炒出色香味俱佳的菜,不仅要掌握好各种调味品的用量,还要掌握好火候……

炒菜好吃的诀窍真不少。



但我相信只要我们慢慢去探索,努力去做,就一定能做好。炒菜是这样,做任何事情都是这样,只要下定决心、尽全力去做,就一定会成功的。

蒸米饭小妙招

本报小记者(东屯小学4年级1班) 付纯杰

小朋友们,你们喜欢劳动吗?我非常喜欢劳动。我觉得劳动能让我们更有耐心,也更自信。下面就让我来给大家介绍一下我最拿手的蒸米饭吧(右图)。

先用量杯盛5杯大米放入一个盆里,打开水龙头,把大米冲洗干净。大家一定要记住,大米最少冲洗3遍,再把里面的水倒出来控干。

要想使做出来的米饭更软糯、更香甜,我告诉大家一个小诀窍,就是往米里面倒入几滴香油,这样可以增香哦。

当然,喜欢甜的小朋友,还可以再放上一小勺白糖。

最后,把米放入电压力锅



中,把排气口关好,插上电源,按下蒸米饭键。等米饭蒸好后,拔掉电源,再焖10分钟就可以出锅了。这样做出来的米饭又香又软又好吃,你学会了吗?

美好的回忆

本报小记者(东屯小学5年级1班) 王相洋



一张照片,记录了一个故事;一张照片,勾起了一段回忆……

一天,我翻开许久没有翻过的相册,看到了一张令我难忘的照片(上图)。

那天,我坐上阿姨的车来到滑雪场。

我们穿上雪橇,拿好雪棍,来到初级滑道。我把雪棍向后一撑,身子向后一挺,然后一点点地向下滑去。耳边的风声嗡嗡的,像有无数只蜜蜂在飞舞,很快我们就滑到了平地区。

我和阿姨感觉初级滑道不够刺激,就来到高级滑道。刚到高级滑道,阿姨就趁我不注意,一把把我推了下去。

我只觉得耳边的风呼呼的,像有一只饥饿的狮子在怒吼,我的心怦怦直跳。刹那间我就滑到了平地区,我的脑子里一片空白,只听到一声“看这里”,阿姨就给我拍下了这张照片。

这张照片记录下了我呆萌的瞬间,也留下了美好的回忆。

我是整理小能手

本报小记者(东屯小学5年级1班) 陈浩冉

“民生在勤,勤则不匮”,劳动是幸福的源泉,劳动最光荣。

今天,我看到我的书房有点乱,于是准备打扫一下。我决定先打扫书桌,把抽屉里的东西都拿出来,挑出一些碎片和不用东西扔到垃圾桶里。接着,我又把抽屉里的东西分类整理好。最后,我又拿来一块抹布,把书桌里里外外都擦得干干净净,顺便把窗户也擦干净了。

书桌整理好后,我接着整理书柜。平时我翻阅的书都扔在书柜上,看上去很不整洁。

于是,我把它们一本本拿出来,按照高低重新排放。我还把它们进行了分类,编排好序号,并把序号对应的书目都记在了一个笔记本上。以后我再找书时,就不用乱翻了。

书桌和书柜都整理好后,我又拿来扫把,把地面扫得一尘不染。

做完这些,我已经筋疲力尽了。但当我看着被我整理后的书房,忽然又感觉不累了,反而很开心。劳动不仅锻炼了我们的整理能力,还充实了我们的课余生活,我以后要经常劳动。

香喷喷的烙饼

本报小记者(东屯小学5年级2班) 王婷婷



您能教我烙饼吗?”妈妈说:“当然可以。”

妈妈说:“烙饼之前要准备一个干净的盆和一碗水,先把面粉倒入盆里,多次少量地加入水,把面粉揉成光滑的面团。揉好之后,把面团拿出来擀成一张大饼,把盐和油均匀地涂抹到饼上面,再把它卷起来,分成一个个小面团。最后再把这些小面团一个个擀开,依次放入提前预热好的锅里,煎至两面金黄就可以

了。”

我按照妈妈教的方法烙出来的饼香喷喷的,非常好吃了。

第一次炒菜

本报小记者(东屯小学4年级1班) 张家旺

受疫情影响,我们一直居家线上学习。在和父母朝夕相处的过程中,我对父母平时的辛苦也有了更深的认识,我决定多做些力所能及的事情来分担父母的辛劳。

短短两个多月,扫地、做饭我都已不在话下。下面我就为大家介绍一下我第一次做番茄炒土豆片时的情景吧。

我先准备好做番茄炒土豆片的食材,有番茄、土豆、油、生抽,还有蚝油等。接下来,我就开始准备大干一场了。

我先把番茄和土豆分别清洗干净,然后把番茄切块、土豆切片。

开始炒了(下图),等油锅

热了以后,我把番茄和土豆片都倒进锅里,又把生抽、蚝油、鸡精、盐等调料依次加入到锅里,翻炒一会儿后再加入一些清水,继续翻炒。

我一直翻炒了差不多10分钟,才把番茄炒土豆片做好。由于是第一次炒菜,我很紧张,生怕把菜炒糊。虽然只有短短的10分钟,但是我的衣襟都已经湿透了,不知道是被炉火烤的,还是担心做菜失败紧张的结果。

我怀着无比激动的心情把菜端到饭桌上,然后请来爸爸妈妈品尝。

“太好吃了,没想到我儿子有这般天赋,第一次炒菜就炒出了大厨的水平。”爸爸刚品尝完,就对我大加称赞。

“真的吗?不是为了哄我高兴才这么说的吧!”我半信半疑,也夹了一口菜尝了尝。“太好吃了,我确实是大厨啊!”听了我的自我评价,爸爸妈妈都忍不住哈哈大笑。

