



迎宾路小学小记者站专版

校长寄语



“健康第一，快乐成长，为学生幸福童年负责”是我们的办学理念，“培养知礼、笃行的现代社会公民”是我们的育人目标。校园应该是生命成长的乐园，尊重规律、尊重个体差异，让爱充盈校园，愿每一名师生都能过一种有尊严的教育、学习生活。

——迎宾路小学校长
刘瑞梅

自己做的月饼格外好吃

本报小记者(迎宾路小学6年级11班) 黄雨曦

美味的月饼，快乐的联欢，满身的面粉……中秋节前，我们小记者开展了一次学做月饼的活动。

我们兴冲冲地来到活动地点，指导老师已经就位，我们赶紧按照指定的位置坐好。

我们戴好手套，开始制作月饼。我把面团团成一个圆球，再按扁，放上馅料包好，最后放入模具里面按压成形。脱模的时候一定要小心一点，不要把面皮弄破。我们组有个同学就在做这一步时不小心失败了。

我们每个人制作了两种月饼，一种是广式月饼，另一种是冰皮月饼。全部制作完成后，老师把需要烤制的月饼放入烤箱。

不一会儿，月饼浓郁的香气传入了每个同学的鼻子里。

好香呀！我不禁发出了感叹。

等月饼稍稍放凉后，我小心翼翼地把它放入包装袋里。虽然月饼香气诱人，但我忍住了想吃的欲望，因为我想带回家和爸爸妈妈一起分享。

我回到家里迫不及待地打开包装袋，把月饼放入小盘子里，用水果刀均匀地分成4份，分给爸爸妈妈品尝。他们都对我做的月饼赞不绝口。我自己也尝了一块，香甜软糯的红豆馅配着略微烤焦的饼皮，好吃极了！

虽然我做得并不完美，但我觉得格外香甜，爸爸甚至说比买的都好吃。

圆圆的月饼象征着团圆，象征着家庭的美满。我爱中秋，我爱月饼，我更爱我的家人。

(指导老师:刘文娇)

巧手做月饼

本报小记者(迎宾路小学4年级16班) 肖玺悦

“小饼如嚼月，中有酥和馅”，月饼是中秋佳节必不可少的传统美食，它不仅是团圆的象征，更寄托了人们的思念和感恩之情。中秋节前，我们小记者齐聚一堂，一起学做月饼。

做月饼前，老师让我们说一说中秋节的传统习俗。大家纷纷举起小手回答，有的同学说中秋节要吃月饼，有的同学说要赏月……我说：“中秋节是阖家团圆的日子，要一家人在一起赏月、吃月饼。”老师听了赞许地点点头。

接下来，老师给我们讲了月饼的分类和特点，又说今天我们要做两种月饼，一种是历史悠久的广式月饼，一种是创意十足的冰皮月饼。

终于要动手做月饼了！我拿起一块广式月饼皮料，揉搓成圆球后，用力压成手掌大小的圆片。

我又拿起豆沙馅料，轻轻

地放进皮料中间，像包烧卖一样把馅料完全包进皮里。最后，我把这个“月饼团团”放进模具里，压花定形。真是说起来容易做起来难，尽管我非常认真地压模，但这“月饼团团”就是不听指挥，不是露了馅就是“板着脸”，就是压不出漂亮的花纹。

经过老师的指导，我才终于成功了。

有了这些经验，冰皮月饼的制作就如同行云流水一般，很快就完成了。老师看了看我做的月饼，给出了4个字的评价：有模有样。

我的冰皮月饼闪亮登场，广式月饼也喷香出炉了！我迫不及待地和小伙伴们分享了我的劳动成果。

做月饼可真快乐啊！我不仅了解了中秋节的传统习俗，还掌握了月饼的制作方法。最重要的是，我的小嘴巴和小肚皮也表示非常满意。

一起做美味的月饼

本报小记者(迎宾路小学4年级16班) 高婧文

今年我家的中秋月饼不是买的，而是我和同学们提前在学校做的，因为中秋节前我们小记者开展了一次学做月饼的活动。制作月饼的过程非常有趣，做出来的月饼也十分美味。下面我就把制作月饼的过程分享给大家吧！

我们先做的是广式月饼。在老师的指导下，我们把饼皮捏成像饺子皮的形状，然后把馅料放在中间，把饼皮盖在馅料上面，揉啊揉，揉成圆滚滚的圆球，再在圆球表面撒上一层玉米粉，这是为了防止面团黏在模具上。最后，把面团放进模具里按几下，轻轻在桌子上敲几下，一个饱满的月饼就做好了。

我把我的作品展示给老师看，老师夸我做得非常好，我太有成就感了。

接着做冰皮月饼，这种月饼的饼皮是用糯米粉做的，很软，很有弹性，可以直接吃，不用烤制。按照老师教的步骤，大家很顺利地就完成了冰皮月饼的制作。

忽然一旁的烤箱发出“叮”的一声，原来是广式月饼烤熟啦。同学们像一个个小馋猫，都把头挤到烤箱前，想看看它们一个个都变成了什么样子。老师好像看出了我们的心思，马上把月饼拿出来分给大家。

大家热火朝天地制作月饼的过程也让我感受到了中秋的含义，就是一家人在一起团团圆圆，一起做一件很幸福的事情。我开始期待明年的中秋节，是不是还可以和老师同学们一起做幸福甜美的月饼呢？

星星点灯



乐趣多多

老师告诉我们，饼皮取30克，馅取40克，用饼皮包裹住馅，然后把它放到月饼模具里压制成形，这样就制作完成了一个精美的月饼啦！

我按照老师教的做了一次，可是馅没有包好，差点让月饼露出“肚皮”。看来这小小的月饼，还需要熟练的操作技巧才能做好。真是看似简单，实则不易呀！

这次学做月饼真是乐趣多多，让我受益匪浅。

本报小记者(迎宾路小学5年级1班) 赵凌跃

收获满满

在活动中，我们学习了很多关于中秋节的相关知识，还亲身体验了制作月饼的过程，真是收获满满。

中秋节也被称为“月亮节”，是我国传统的重要节日之一。通常在农历八月十五这一天，远方的游子纷纷回到家中，与家人团聚，一起赏月、吃月饼、品佳肴，共度一个温馨的夜晚。

我们还了解到，现在的月饼基本上都是圆形的，而古人通常会把生活中常见的事物精雕细刻在月饼模具上，做成形态各异的月饼。

活动最后，吃着自己动手做的月饼，我感觉味道也跟其他月饼不一样了，变得更加软糯香甜了。

本报小记者(迎宾路小学4年级17班) 李紫豪



学做月饼

第一次做月饼

本报小记者(迎宾路小学4年级9班) 李昀僖

听老师说我们小记者要去参加主题为“月满迎中秋，童心迎国庆”的小记者活动，我既激动又兴奋。

活动中，老师先给我们讲解了月饼的制作过程。我们要做两种月饼：广式月饼和冰皮月饼。我听得格外认真，恨不得马上就开始制作。因为这是我第一次做月饼，对冰皮月饼的制作尤其感兴趣。这种月饼很好吃，是一种十分美味的月饼。制作冰皮月饼的配料有糯米粉、巧克力、抹茶和芋泥。

终于开始做了，我和我们班的5个同学一组，选好自己喜欢的馅料，分别开始忙活起来。

我先把月饼皮放在桌子上，然后把巧克力球放在饼皮

中间，接着像包包子一样把巧克力球给包起来。因为是第一次做月饼，我们还不熟练，所以在包馅的时候手忙脚乱。

还有一步可把我难住了，就是总是捏不紧，导致巧克力球从里边钻了出来。关键时刻我想到，如果把月饼皮像包包子一样捏几个褶子，再转几个圈会不会成功呢？

说干就干，结果是我成功了。

最后的工作就是把它蘸上糯米粉，然后放进模具里使劲按压。很快，一块美味的月饼就做好了。

吃着自己的胜利果实，我感觉美极了！

(指导老师:敬智欣)



我的月饼做好了

本版摄影 解小凤

月饼里的传承

本报小记者(迎宾路小学5年级2班) 肖灵汐

中秋节前的一天，我们来到智慧教室体验制作月饼。

我们先了解了做月饼的模具，模具的样式各不相同，从不同历史时期的月饼模具可以看出不同时代的民俗民风。我们还知道了中秋节的别称和习俗。中秋节又叫“团圆节”，中秋节的习俗有赏月、猜灯谜、喝桂花酒……

接下来就要制作月饼了，老师发给我们每组一个电子秤，还有一个碗，碗里装着制作月饼的馅和饼皮。

老师告诉我们，要先用秤分别称出适量的饼皮和馅，饼皮称30克，馅称40克。称好后，把馅揉成一个圆球，饼皮压成碗状，将揉好的馅放进饼皮里包好，再放入模具里使劲按压，月饼就成形了。

开始做了，我揪下一小块

饼皮放在秤上，21克，不行，太少了！我又放上一小块饼皮，呀，33克，又太多了！我又揪下一小块饼皮，刚刚好。

这时，我的额头上有点冒汗了。

开始称馅，我把一块馅放在秤上，刚好40克。现在要把馅揉成一个均匀的圆球，我把馅放在掌心来回不停地揉搓，终于把它变成了一个完美的圆球。

最后，我把饼皮揉成碗状，把馅放进去包好，盖上模具，使劲按压，一个月饼就新鲜出炉啦！

好香、好甜呀！吃着自己亲手制作的月饼，我的心里美滋滋的。

中秋节赏月、吃月饼，象征着全家团圆，是一种情感，一种氛围，更是一种文化的传承。