

光明小学小记者站专版

跟着妈妈学炒菜

本报小记者(光明小学3年级3班) 潘若曦

假期里,我学会了一个“新技能”——西红柿炒鸡蛋。爸爸妈妈平时工作忙,不能在家里陪我。这一天,妈妈歇班,在家里陪我。中午,妈妈对我说:“今天我教你炒菜吧!”“好呀,好呀!”我兴奋地大叫起来。

妈妈决定教我做最简单的西红柿炒鸡蛋。在妈妈的指导下,我先拿来3个西红柿,洗干净,然后用刀把西红柿切成小块,放到一边备用。

接下来要打鸡蛋。妈妈让我拿出一个空碗,把鸡蛋打到碗里。我还不会打鸡蛋,妈妈耐心地教我:“先把鸡蛋轻轻地磕一个小口,然后把蛋壳掰开,把鸡蛋液倒入碗中。”

打鸡蛋看似简单,可是做起来却并不简单。刚开始,我不小心把鸡蛋皮掉到了碗

里(下图),妈妈赶紧拿筷子把鸡蛋皮夹了出来。我反复地打了4个鸡蛋,才算学会。妈妈又教我用筷子把蛋黄和蛋液充分搅散,放到一边备用。

再切点葱花,准备工作就全都完成了。起锅烧油,等油热的时候,先把葱花放到锅里,葱花炒出香味时,把搅好的鸡蛋液倒到锅里轻轻翻炒,当鸡蛋成形后,再把切好的西红柿也倒到锅里,最后放入适量的盐和糖,翻炒一会儿,就可以出锅了。

我迫不及待地尝了尝自己炒的西红柿炒鸡蛋,味道还挺好。妈妈笑着说:“以后我不在家时,你就可以自己做饭了。”

这就是我的“新技能”,以后我还要学习更多的“新技能”。



我学会放风筝了

本报小记者(光明小学4年级3班) 白一蕊

“儿童散学归来早,忙趁东风放纸鸢。”前不久,我学会了一项“新技能”——放风筝。

那是一个星期日,我们一家四口来到狮城公园放风筝。瞧!蔚蓝的天空上飘着朵朵白云,天空中有许许多多各式各样的风筝,小鸟风筝、金鱼风筝、蜜蜂风筝、蜻蜓风筝、飞机风筝……它们五颜六色的,就像春天花园里的花朵一样,绚丽多彩,争奇斗艳。

看着满天飞舞的风筝,我欣喜若狂,高兴得手舞足蹈。

我们也要放飞我们的风筝了。我们带来的是一只老鹰风筝,我举着风筝,哥哥拉风筝线……可是,此时风并不是很大,风筝也好像不怎么听话,就是飞不起来。

不过很快,“呼呼”地刮起了风。哥哥一边慢慢地放线,一边逆着风奔跑起来,我也跟着哥哥逆风而行。跑着跑着,我把手里的风筝向空中一抛。

风筝却像个不听话的孩子,和我们闹起了别扭,又像是个喝醉酒的老汉,左右摇晃,就是飞不起来。我和哥哥都有些沮丧。

这时,爸爸鼓励我们说:“别气馁!俗话说,万事开头难,只要肯攀登。放风筝一开始就要一直向前跑,不可以

停下来,也不可以放慢速度,要等风筝“听话了”,才能停止脚步,继续放线。而且,要时而放一点,时而收一点,还要经常地拽一拽。只有这样,风筝才能在天空中平稳地飞翔。”

听了爸爸的话,我和哥哥都若有所思,像懂了什么大学问、大道理一样。我们都认真地地点了点头。

第二次放风筝时,我们似乎都有点经验了。我们牢记爸爸说的话,努力奔跑着,等风筝飞平稳了才停下脚步。

我们的风筝终于飞上了天空。看着我们的老鹰风筝飞得与别人的风筝一样高,我不由自主地笑了。

空中的风筝好像正在举行一场别开生面的飞行大赛,一只碧绿的蜻蜓风筝十分惹人,它拿到了这场比赛的冠军……

天空中的风筝越来越多,把蔚蓝的天空映衬得那么鲜艳、那么耀眼。我高兴地对爸爸说:“我们终于学会放风筝了。”

这时,我也悟出了一个道理:放风筝必须逆风而行,这叫“勇往直前”,不管做什么事,只要我们不断地努力,就会取得成功。如果我们轻易放弃的话,就永远不可能完成。

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”的办学理念和“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

劳动的一天

本报小记者(光明小学3年级2班) 韩鹏帅

星期六,我和妈妈在家。妈妈对我说:“你自己玩一会儿吧!我要去做家务了。”说完,妈妈拿起扫把准备扫地。

我赶紧说:“妈妈,我来帮您做家务吧!”

妈妈笑着说:“行啊!”随后,我拿起扫把就开始扫地了。我认认真真、仔仔细细地把各个角落都扫干净了。

扫完地以后,我又拿起拖把开始拖地。我认真地把所有脏的地方都给拖得干干净净。

拖完地,我看妈妈正要去做饭,就说:“妈妈,我来帮您做饭吧!”

妈妈有些怀疑地问:“你会做吗?”我自信满满地说:“我当然会做了!而且,有您在一旁教我,我肯定能做好!”

在妈妈的指导下,我拿出3个西红柿和3个鸡蛋,炒了一盘美味的西红柿炒鸡蛋。

吃完饭,我又帮妈妈洗碗(下图)。

这真是劳动的一天。



美味的糯米藕

本报小记者(光明小学4年级3班) 代若熙

“江南可采莲,莲叶何田田。”看到这句古诗,你是不是马上就想到了美丽的荷塘美景啊!而我想到的却是“莲藕之乡”湖北的一道美食——糯米藕。

那天放假回老家,姥姥正在做糯米藕,我看着很好玩,于是就 and 姥姥一起做起来。

糯米藕的做法其实挺简单的,只要把糯米和糖灌进藕的小孔里就行了。我先用不加糖的糯米灌,没想到米哗啦啦地掉了下来。我又尝试了半天,最终也没有灌进多少米。我做的第一个无糖糯米藕终于做完了,不过好像不太成功。

接着,我又开始帮姥姥做有糖的糯米藕。这一次的藕比较大,我们明明灌进去很多米,可是藕孔依然深不见底。我们用了大概20分钟才把这根“顽固”的藕灌满。

这时,我的手已经被有糖的糯米弄得黏黏的,我赶紧跑去洗干净。

等全部藕都灌好糯米以后,姥姥将它们全都放入一口大锅里,再倒入一些冷水,没过全部藕为止。最后,姥姥又往锅里放入一些冰糖,然后盖上锅盖,用大火将水烧开,再转成小火开始熬煮。

姥姥告诉我说,我以前吃的糯米藕,都要煮五六个小时才能完全熟透、入味,心急是吃不了热豆腐的。可我就早就馋了,闻着越来越浓郁的糯米藕的香味,已经垂涎三尺了!



这令人煎熬的几个小时啊!我的眼睛一直盯着时钟,看着它一分一秒地跳动,真是一种煎熬。

时间到了,我立刻冲进厨房,掀开锅盖,刚才还白生生的藕已经变成了深咖啡色,空气中弥漫着藕的清香和糖的甜蜜。

姥姥见我早已按捺不住,笑着用筷子夹起一根藕,放在案板上切成了片。没等姥姥装盘,我就迫不及待地动手拿起一块,也顾不得烫了,直接把它塞入了口中。甜、糯、香、软,这几个字充斥在我的脑海中。这糯米藕太好吃了,好吃得我想跳起来。

学会了这道美味的糯米藕(上图),我感受到了自己动手做美食的快乐。我想,下次再做糯米藕时,撒上一些红豆粉或干桂花,一定会别有一番风味。

(指导老师:陈文蕊)

永恒的思念

本报小记者(光明小学3年级1班) 韩昊睿

在这个炎热的夏季,我们家遭遇了一场巨大的变故——亲爱的姥姥离开了我们。她的离世,如同一场突如其来的风暴,让我们全家沉浸在悲痛、失落和不舍之中。

在我心中,姥姥就像那棵历经风霜的老槐树,她的形象始终坚韧而温暖。她总是用那慈爱的目光和无尽的关怀,为我撑起一片成长的天空。每当我遇到困难,她总会以她的智慧和经验为我指引方向;每当我感到迷茫,她又会用她那温暖的手,轻轻抚平我心头的波澜……

听妈妈说,因为我是早产儿,出生时只有三斤八两,姥姥就借谐音“三金”为我取了小名“鑫鑫”,寓意多金多福。

因为我从小体弱多病,姥姥总是精心准备餐食,为我补充营养。

姥姥在家庭中扮演着不可或缺的角色。她用自己的智慧和勤劳维护着家庭的和谐氛围,她经常组织家庭聚会,让亲友们团聚在一起,共同分享生活的喜悦和烦恼。在姥姥的努力下,我们的家庭始终充满着欢声笑语和温馨气息。

然而,命运却无情地夺走了这位我们深爱着的亲人。在这个过程中,我深刻地体会到了生命的脆弱和珍贵。我时常会想起姥姥那慈祥的笑容和温暖的话语,它们像一盏明灯照亮了我前进的道路。

我知道,姥姥虽然离开了我们,但她的精神将永远活在我心中,并激励着我不断前行。我会永远怀念她,同时也会更加珍惜身边的亲人,让生命之花在爱的滋润下绽放出更加绚烂的光彩。