

实验小学小记者站专版

留下一段美好回忆

本报小记者(实验小学5年级2班) 王梓茵

中秋节有很多习俗,例如赏月、猜灯谜、放花灯、吃月饼、饮桂花酒……其中,我最喜欢的就是吃月饼。

说到月饼,让我来讲讲月饼的由来吧!月饼最初是作为拜祭月神的供品。祭祀完月神后,人们会吃掉月饼,月饼逐渐成为中秋节期间的传统食品。

9月13日,我们小记者来到劳动实践基地学习制作月饼。下面就请跟随我们的脚步,一起去学做月饼吧!

月饼的口味有很多,例如豆沙的、枣泥的,还有我最喜欢的五仁的。我们要做的就是

五仁月饼。先拿30克面团压扁,包上50克的馅料,然后慢慢地,就像包包子一样用面团包裹住馅料,还要用大拇指配合着把馅料往下压,并用虎口捏紧,再用模具压一下,脱模取出月饼,最后再放进烤箱,烤制20分钟。

只听“叮”的一声,打开烤箱,一股诱人的香气扑面而来,让人忍不住立刻咬上一口。刚出炉的月饼酥脆掉渣,非常好吃。

做月饼虽然麻烦,但是却给我留下了一段美好的回忆,我一定会把它永远记在心里。
(指导老师:赵晓玉)

自己做的月饼真香

本报小记者(实验小学5年级8班) 张曦元

八月十五月儿圆,中秋节是我国重要的传统节日,而月饼作为中秋节最有代表性的食物,自然也是少不了的。

中秋节前夕,我们实验小学部分晚报小记者来到劳动实践基地,体验手工制作中秋月饼。

教授面点制作的老师先为我们详细介绍了月饼的制作方法,然后我们就迫不及待地学做起来。称重、包馅、塑型、脱模……我们做得格外认真,整个过程一气呵成。

不一会儿,一个个圆圆的月饼就摆满了烤盘。

开始烤制。在高温的烘烤下,月饼“穿上”了金色的外衣,变得饱满而有光泽。厨房里弥漫起香喷喷的味道。

“小饼如嚼月,中有酥与馅。”吃着自己亲手制作的月饼,我觉得格外香甜。

通过这次活动,我们真真切切地体会到了传统节日的魅力,也加深了对传统文化的理解。

(指导老师:马艳辉)



瞧,我们做的月饼不错吧

中秋月饼香

本报小记者(实验小学5年级10班) 王玺甄

“八月十五月儿圆,中秋月饼香又甜。”9月13日,作为一名晚报小记者,我很荣幸地参加了小记者做月饼活动。

到了劳动实践基地后,阿姨们早就给我们准备好了面粉、馅料、模具等材料。首先,我们把面粉倒入盆中,加入适量的水和油,揉成一个光滑的面团。接着,把面团分成小块,擀成薄片,再把准备好的馅料包进去。馅料有五仁馅、豆沙馅、蛋黄馅等,每一种口味都散发着诱人的香气。

包好馅料后,就该用模具给月饼塑型了。我小心翼翼地

把包好馅料的面团放入模具中,轻轻一压,一个漂亮的月饼就出现在眼前。看着自己亲手做的月饼,我心中充满了成就感。

不一会儿,我们就做好了满满一盘月饼。把月饼放入烤箱中烘烤,随着温度的升高,空气中弥漫着浓浓的香味。

等待的过程是漫长的,但也是充满期待的。终于,月饼烤好了。金黄色的月饼散发着诱人的光泽,让人垂涎欲滴。

这个中秋节,因为有了自己亲手做的月饼,变得更加有意义,也让我感受到了传统节日的魅力。

(指导老师:张梅)

校长寄语



我们秉承“改革创新,打造人文实验;开放办学,铸就品牌实验”的办学目标,构建“博雅”主题文化,打造“清、正、雅、和”的教师团队,培养“阳光自信、举止文雅、博学多才”的实验学子,让实验小学这所百年名校焕发新的生机与活力。

——实验小学校长
杨丽萍

香喷喷的
月饼出炉了

本报小记者(实验小学5年级1班) 刘嘉萱

9月13日,我们实验小学部分晚报小记者来到劳动实践基地,开启了一次神奇的制作月饼之旅。

我最感兴趣的是月饼馅的做法。如何做月饼馅呢?首先将坚果和果脯切碎,将低筋粉和糯米粉炒熟,放在一旁备用。接着,在碗中倒入麦芽糖、色拉油、蜂蜜、纯净水搅拌至融化,再把果仁碎加进去,最后把炒熟的低筋粉和糯米粉也加到里面,搅拌均匀就可以啦!

最激动人心的一步是烤月饼,因为你不知道会烤成什么模样,好不好看,好不好吃。当你打开烤箱的时候,就像拆盲盒一样,特别好玩。

当月饼新鲜出炉时,我迫不及待地去找我做的月饼。看着模样精致、香喷喷的月饼,我的心里别提有多高兴啦!

这次活动让我受益匪浅。我不仅学会了做月饼,还知道了作为新时代的小学生既要努力学习,还要德智体美劳全面发展。今后在学习之余,我要多参加各种各样的活动,掌握更多的技能,拓宽自己的认知。

(指导老师:赵文豪)

学做中秋月饼

本报小记者(实验小学5年级12班) 毕靖雅

金秋送爽,丹桂飘香,在这个丰收的季节里,我们实验小学部分晚报小记者走进劳动实践基地,参加了一次制作中秋月饼的体验活动。

老师先为我们讲解了中秋节的历史和文化背景,然后详细讲解了制作月饼所需的材料和步骤。我们聚精会神地听着,迫不及待地想要动手尝试。

在老师的指导下,我们将一个个小面团小心翼翼地揉成圆形,用手掌轻轻压扁,将馅料放在面皮中间,再用面皮包裹住馅料,并确保馅料均匀分布在月饼中。

接下来要用模具给月饼塑型。为了防止月饼粘连,我们在模具中刷了一层食用油

后,才将月饼放入模具中,用手掌轻轻压平,使月饼表面光滑且形状规整。然后,我们小心翼翼地将模具倒置,轻轻敲打,使月饼顺利脱模。

最后,我们将制作好的月饼放入烤箱中,耐心等待月饼出炉。当月饼的香气弥漫了整个房间时,我知道,美味的月饼即将出炉。

月饼出炉的那一刻,我怀着激动与喜悦的心情第一时间想到的就是要把这份甜蜜和幸福分享给我最敬爱的老师。

通过这次活动,我们不仅学会了如何制作月饼,还感受到了传统节日的魅力。

(指导老师:孙学)



动手做月饼

让人垂涎三尺的美食

本报小记者(实验小学4年级5班) 尹骏奕

“八月十五月儿圆,中秋月饼香又甜。”每逢中秋节时,月饼是家家户户必不可少的美食,也是我最爱的糕点。

中秋节前,我有幸参加了实验小学晚报小记者制作月饼的劳动实践活动。我们怀着无比期待的心情,乘着大巴来到了劳动实践基地。基地里面有一间专门制作月饼的房子。我心想,在这里上课的同学多幸福呀,一下课就能闻到月饼的香味。

我们排队走进制作间,依次坐好,仔细听面点师讲解如何制作月饼。

听完面点师的讲解后,我便搓搓小手,迫不及待地想要做月饼。真幸运,我被分到了第一组。面皮和馅都是提前准备好的,我先称了30克的面

和50克的馅,把面压成一个圆饼,把馅在手上搓圆。

然后,我用面饼把馅裹起来,做成一个像汤圆一样的圆球。接下来该用模具给月饼塑型了,在模具里刷上一点油,把做好的圆球放进去,在面板上轻轻按压一下,再脱模,一个像模像样的美味月饼就做好了。

最后,再把它放到烤箱里烤一下。不一会儿,月饼就烤好了。刚出炉的月饼酥松软软,香气扑鼻,简直让人垂涎三尺。

“小饼如嚼月,中有酥和馅。”月饼不仅美味,还象征着团圆和思念。中秋佳节,和家人一起吃着月饼,赏着月亮,多么美啊!

(指导老师:王红英)

本版摄影 张蕾蕾 吕春龙



留住这一刻