

实验小学小记者站专版

我学会了做月饼

本报小记者(实验小学5年级11班) 严子锐

中秋节前的一天,我们这群充满好奇心和热情的晚报小记者在老师的带领下,来到劳动实践基地,开始了这次特别的体验之旅。

“面团30克,馅料50克……”我们按照老师的讲解,称好面团和馅料。接着,我们用面团将馅料包裹起来,再用模具轻轻压制成型,一个个美味的月饼便制作完成了。

随后,我们将月饼放入烤箱进行烤制。随着烤箱温度的逐渐升高,月饼表面开始呈现出诱人的色泽,空气中弥漫着浓郁的香气,让人垂涎欲滴。

垂涎欲滴。

烤好的月饼又经过我们精心的包装,看起来与市面上售卖的月饼几乎无异,还散发着一股手工制作的独特魅力。

老师告诉我们,这些月饼的与众不同之处在于,它们是我们亲手制作的成果,每一块月饼都承载着我们的努力与期待。

通过这次活动,我不仅学会了制作月饼的技巧,还深刻地了解了中秋节丰富的文化内涵。

(指导老师:陈丽华)

做月饼不简单

本报小记者(实验小学5年级11班) 杨秉祺

中秋节前,在老师的带领下,我们来到劳动实践基地。听老师说我们要自己动手做美味的中秋月饼,我的心中充满了期待。

走进实践基地烘焙教室,我们依次坐好。老师耐心地给我们讲解了月饼的制作过程,就让我们动手做了起来。

从选择原料到和面、制皮、包馅、成型,每一个步骤都需要精心操作,丝毫不能马虎。特别是在烘烤的过程中,我更是感受到了火候的重要性。只有掌握了合适的温度和时间,才能烤出美味的月饼。

在制作月饼的过程中,我不仅锻炼了自己的动手能力,还加深了对传统节日的理解。月饼作为中秋节的传统美食,承载着人们对团圆、美满的期望和祝福。通过亲手制作月饼,我更加深刻地感受到了这份美好寓意。



我们一起做月饼

自己做的月饼真好吃

本报小记者(实验小学5年级8班) 董馨妍

中秋节前,老师带领我们晚报小记者来到劳动实践基地学做月饼。

做月饼是一件非常有意思的事情。做月饼先要和面,把适量面粉、鸡蛋液、玉米油等食材混在一起,并搅拌均匀。在搅拌的过程中,我费了好大的力气,看来做一道美食也不是那么简单的事呀!

面和好了,下面要开始做馅了。我们做的是五仁馅的月饼,需要准备瓜子仁、核桃、蔓越莓干、葡萄干、蛋糕碎和枸杞等食材。先把这些食材切碎,放到烤箱里烘烤,然后把它们倒入搅拌机里搅碎,再倒入糖浆,把它们揉成一个个小团备用。

面和馅都做好了,终于到了我最喜欢的包月饼的环节了。先取30克面团,把它压成扁扁的饼,接着再拿50克五仁馅放到面饼中间,然后像包包子一样把它包好,再挑选一个好看的模具进行塑型。

我选了一个写着“中秋”两个字的模具,把模具里面刷上油,把包好的月饼放进去,先把模具倒过来使劲按压,之后再抬起来,一个月饼就做好了。

月饼做好了以后还要放到烤箱里烤制。刚烤了一会儿,屋子里就弥漫着诱人的香味。

只听“叮”的一声,月饼烤好了。吃着自己做好的月饼,我的心里美美的。

(指导老师:马艳辉)

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

星星点灯



调皮的“娃娃”

老师开始手把手地教我们做月饼:“看,像老师这样把面团揉成小圆球,然后压扁,把馅料包好,再把它揉圆……”

“同学们,现在你们可以自己动手啦!”老师一声令下,我们各自行动起来。我兴奋地戴好一次性手套,迫不及待地开始做月饼。

哎呀!包好馅料的面团就像一个调皮的娃娃,我揉了好久才把它揉圆。

然后,把它放进模具,轻轻一按,再抬起,月饼就做好啦!最后,将月饼放入烤箱烤熟就可以吃了。吃着自己亲手做的月饼,我的心里暖暖的。

本报小记者(实验小学5年级15班) 高紫桐

好吃又好玩

老师告诉我们,制作月饼需要用到秤,这让我兴趣大开。因为我也曾和妈妈一起烘焙过许多美味的糕点,但是用到秤还是第一次。

激动人心的实践环节终于到了!我们可以动手制作月饼了,大家都跃跃欲试。

刚开始,我心里像揣着一只兔子似的,既紧张又兴奋。但我还是认真地按照老师讲的方法,一步步地制作着……

终于,月饼烤好了。我拿到自己制作的月饼,当时就忍不住咬了一口。哇,我做的月饼又香又脆,比外面买的好吃多了!这次活动让我体验到了制作月饼的乐趣,真是既好吃又好玩!

本报小记者(实验小学5年级3班) 李一杉

本版摄影 吕春龙 孙艺丹

第一次做月饼

本报小记者(实验小学5年级12班) 李帛宇

“八月十五月儿明呀,爷爷为我打月饼啊,月饼圆圆甜又香啊,一块月饼一片心啊……”每到中秋节,我都会想起这首歌。今年中秋节前,我有幸参加了晚报小记者学做月饼的体验活动。

怀着激动的心情,我们乘坐大巴来到劳动实践基地。一进门,扑鼻而来的坚果香味冲击着我的味蕾,有核桃仁、黑芝麻、花生仁、南瓜子……

老师一边讲一边演示,我们也有模有样地跟着老师做起来。

首先称30克面团、50克馅料,然后把面团拍成饼状,

把馅料包进去,再放进模具里,把它压下去,再抬起来,一个月饼就做好了。用同样的方法,我做了两个月饼。在做第二个时,我用模具给月饼塑型时用力太小,做出了一个“大胖子”月饼。

最后,我们把月饼放进烤箱烤制。不一会儿,美味的月饼就烤熟了。看着自己的劳动成果,我心里非常高兴,迫不及待地想和老师一起分享我的劳动果实。

通过做月饼,我明白了一个道理:每一次辛勤的付出,都会有美好的回报!

(指导老师:孙学)



用模具给月饼塑型

独一无二的月饼

本报小记者(实验小学5年级5班) 张贵凝

这一天,我们实验小学部分晚报小记者来到劳动实践基地,学习制作月饼。

一到目的地,一位和蔼可亲的老师便向我们讲起了中秋节的由来。中秋节又称“仲秋节”,是家人团聚、共赏明月的温馨时刻。

最令人兴奋的时刻到了,我们要动手学习制作月饼了。在老师的指导下,我们先称出30克的面团和50克的五仁馅。我小心翼翼地操作着,生怕做不好。

接着,把面团压成圆饼状,将五仁馅揉成小球,轻轻地包裹起来。虽然它此刻的模样与市面上的精美月饼大相径庭,但在我心中,它已是独特的存在。

最神奇的一刻莫过于用模具给月饼塑型。我们先给模具涂抹上油,然后将裹有五仁馅的面团放入模具中,轻轻一

压,再轻轻一提,一个精美的月饼便出现在眼前。我还特意在我做的月饼上镶嵌了一颗小坚果作为标记,它如同点睛之笔,让月饼更加独一无二。

等待月饼出炉的时间显得格外漫长,但当那香气四溢的月饼终于呈现在我们眼前时,所有的等待都化为了甜蜜。

老师还分享给我们一个小秘诀:若想品尝到更加软糯的月饼,需要将月饼放置一段时间。更有趣的是,老师建议我们可以先尝半月饼,再留半月静待变化,这样便能享受到两种截然不同的风味。

在一片欢声笑语中,我们品尝了自己亲手制作的月饼,那份成就感与幸福感难以言表。

在这次活动中,我不仅学会了制作月饼的手艺,还深刻地体会到了中秋佳节团圆与分享的美好意义。

(指导老师:崔瑾)



我们最棒