

腌泡菜

山北中心小学二5班
锡报小记者 杨昊

那天劳动基地的教练教我如何做泡菜。

首先,教练用刷子把萝卜洗干净,切成长条后交给我。接着,我要用刀把萝卜条切成萝卜丁。一看到那明晃晃的刀,我就心里发颤。教练扶着我的手教我用刀,渐渐地,我不那么害怕了。然后,我把这些萝卜丁放在泡菜坛子里,倒上醋。我请旁边的小哥哥帮我盖上塞子。我把泡菜坛子带回家放进冰箱里,等待它静静发酵。

(指导老师:张亚杰)

折纸箱

山北中心小学四2班
锡报小记者 王韬智

炎炎盛夏,阳山水蜜桃上市,我家开始忙碌起来。我也是家里的一分子,也想帮帮忙。

我正想着需要做些什么的时候,妈妈给我分配了一项任务——折纸箱。该怎么折纸箱呢?想不明白的我去问妈妈。妈妈说:“你看,先把两边按照折痕折过来,然后不是就有一个围板吗,把另两边按照折痕提上来,再把下边的纸板翻过来,捏紧,一个纸箱子下半部分就好了。”妈妈边说边给我做示范。我感觉自己听懂了,赶紧拿起一个纸箱板开始折。折完以后,发现折得不对,箱子没有成形,我有点想放弃。这时,妈妈对我说:“每个人都会失败,如果半途放弃,永远不会成功。”我重新拿一个折起来。在妈妈耐心的指导下,这次终于折对了。看着折好的纸箱,我心里特别开心。

从那天以后,只要家里需要把桃子装箱打包的时候,我就负责折纸箱,让爸爸妈妈能多一些休息的时间。

(指导老师:龚元琴)

收菜

山北中心小学五3班
锡报小记者 王妍

一棵青涩的小生菜,从土缝中扭身挤出,晃晃脑袋,打量着奇妙的世界。雨滴浇灌它,肥沃的泥土给予它营养,最后长成一个绿绿的大胖小子。这么一个绿色的小生命,来源于我们勤劳的双手。那天,我扛起锄头,挎上竹篮,去田里收生菜。

天气晴朗,是个收菜的好日子。我如同一只欢快的鸟,在田间奔跑。我一把揪起“小绿胖子”,高举锄头挥了下去,四周溅起小碎泥,收获了第一棵生菜。我不断扩大收菜范围,一棵棵生菜,被我装进竹篮里,菜叶绿得令我满心欢喜。收完菜后我手上满是泥土,泥土味里夹杂着丝丝缕缕的生菜味,闻起来清爽极了。我提起竹篮,一蹦一跳回了家。

回到家,我亲手做了盘炒生菜,那滋味充满了劳动后的喜悦。让我们一起劳动,让收获的成果为你带来一份清甜!

(指导老师:钟抒燃)



悯农

山北中心小学四1班
锡报小记者 柏诗彤

(指导老师:周月红)

做妈妈的小帮手

山北中心小学六8班
锡报小记者 唐易阳

周五放学回到家,我发现家里窗户开着,地上有一层灰尘,桌子上有一堆纸屑。我想了想:嗯,这是个好机会,我终于可以帮妈妈减轻负担了。

我先拿出抹布和垃圾桶把桌上的纸屑收拾好,再是扫地,然后是拖地。洗完拖把,我已经累得趴在桌上。我又想:妈妈每天下了班,拖着疲惫的身子回到家,还得做饭搞卫生。有时生病了,还要坚持做家务,妈妈可真不容易!

我打扫完房间,就累得一头栽倒在床上。虽然很累,但是看着干净的房子,我心里美滋滋的。这件事让我知道了妈妈平时的辛苦,以后我要多干些家务,帮妈妈减轻负担,做好妈妈的小帮手。

(指导老师:乔春娟)

做麦饼的乐趣

山北中心小学三1班
锡报小记者 蔡明宇

在我家,麦饼是一道不可或缺的美食。

制作麦饼的过程充满了乐趣。我最喜欢的步骤是和面团,面粉、鸡蛋、水和其他配料混合在一起,形成了一个柔软的面团。我总是忍不住用手戳面团,感受那丝滑的质地。

烙麦饼的过程更是让我感到满足。当我亲手做出来的麦饼在锅中慢慢变色,香气四溢,我就感到无比快乐。

每一次做香气扑鼻的麦饼,都让我感受到生活的美好和家庭的温暖。

(指导老师:周志强)



采棉

山北中心小学六3班
锡报小记者 陈渝

(指导老师:王佳欣)

开垦播种

山北中心小学六3班
锡报小记者 陈致言

暑假里,我无意间发现了家旁边的一块空地,心想:如此荒废,不如种菜吧!我叫妈妈拿出种子,准备播种。

“等一下,儿子。你知道怎么种菜吗?”妈妈问道。“不就是把种子播进去?”我纳闷道。“谁说的?种菜可不是一件容易事!”“首先,用锄头……”我随着妈妈的指令,拿着锄头开始垦地。可不一会儿我的手被磨出了一个大气泡:“妈妈,好疼!”她没说话,而是摊开手掌,上面有三个破了的水泡。“妈妈,你不疼吗?”“咱们祖辈都是这么干过来的,虽然疼,但换来的是丰收的喜悦。”我拿起锄头,一锄一锄坚持把地垦完。接下来到了播种阶段,我将种子一粒粒撒在垦好的地里。看着一个个即将诞生的小生命,我心里激动极了。

(指导老师:王佳欣)



松果变变变

山北中心小学六6班
锡报小记者 朱垚圩

(指导老师:汪翰林)

做糖饼

山北中心小学三6班
锡报小记者 谭文乐

周末是爸爸的生日,虽然爸爸仍然忙于工作,但是不妨碍我想送他一个小小的惊喜。奶奶说,爸爸小时候过生日那会家里没有条件买蛋糕,这个特殊的日子奶奶会亲手做糖饼给他吃。所以,糖饼是爸爸最甜蜜的童年回忆。

我跟着奶奶学做糖饼。先在不锈钢盆里倒入小半袋面粉,加入适量的酵母和水,进行搅拌,然后把手洗干净开始揉面。这个步骤可是个体力活,我使出了吃奶的劲儿,才堪堪把面粉揉成团。在等面团发酵的过程中,我们提前把白糖准备好。等面团发酵好了,把大面团切成一个一个小面团,再搓成圆形。然后用手指在面团的顶部扩开一个稍大的洞,往里面加入白糖后,再把洞口捏上。最后用手掌把圆面团压扁就可以了。

一块块糖饼放入加了油的电饼铛里,十来分钟后,透着小麦特有的香味、入口甜蜜的糖饼就做成了。晚上爸爸回来后,对我的手艺赞不绝口。

(指导老师:李金凤)

菜园拔草记

山北中心小学四3班
锡报小记者 支熙梦

在整个种植过程中,播种很辛苦,收获也很不易,但是还有一项必不可少的工作,那便是拔草。

那天阳光明媚,第五节课后,在朱老师的带领下,我们排着队伍来到小菜园。几天不见,小菜园里又出现了很多野草。

“开始拔草!”同学们火速走进菜地,拔草大战就此开启。我的手在菜苗附近摸过来摸过去,寻找有没有漏网之鱼。就在这时,我看见在菜苗之间藏着的野草,我连忙把菜苗撑开,想从里面把野草给揪出来,可是菜苗长得太密了,野草根根本拔不出来。我连忙对小孙说:“快帮我扶一下菜苗,这里有棵野草。”小孙连忙说:“啊?好,好。”说完便帮我把菜苗轻轻扶住,我把手贴着泥土小心翼翼地把野草从泥土里拔了出来。同学们也都干得热火朝天。

一节课很快便过去了,同学们你看看我,我又看看你,看着对方的狼狈样,又看了看干净整洁的菜地,开心地笑了。

(指导老师:朱月虹)