

西横街小学常报小记者主题活动



我们的节日·清明

巧手捏青团
品一口“春天的味道”

4月15日,西横街小学的30位常报小记者在常州工业职业技术学院旅游与康养学院张卫兵副院长的陪同下,走进学院,实地感受校园风景美如画、人情更浓。小记者还与曾获全国烹饪大赛一等奖的中式烹调师周兵老师面对面,了解清明习俗,动手做青团,感受传统文化的独特魅力。

开始制作青团啦!我先捏了一把和好的面,揉成不大不小的面团,学着样儿把大拇指伸进去捏成小碗状。就这如此简单的步骤我却怎么也做不好,不是厚了就是口太大了;做的青团不是肚子裂开,就是嘴裂开,简直惨不忍睹。正当我垂头丧气的时候,同学们鼓励我:“别气馁,第一次做都是不

容易的,咱们一起努力。”

功夫不负有心人,在小伙伴们七嘴八舌的教学和老师手把手的指导下,我终于包好了几个小可爱。在大家的热切期盼中,刚出炉的青团如同绿色的小精灵,活跃在眼前,青团散发出的清香,惹得我们口水直流。

西横街小学三(1)班 唐唯倬
指导老师 马国芳

刚到食堂门口,只见长桌上有准备好的包青团的食材。我们没有立即包青团,而是先由一位老师给我们讲解关于青团的由来、习俗等等。接着,老师教我们包青团的正确方法。只等老师一声令下,我就毫不犹豫地拿起一个小面团,三下五除二就把它捏成了一个窝窝头形状,然后放馅料。可是等封口的时候,我才发现我的馅料放得太多了,

口封不起来了……包第二个的时候,我吸取上一次的教训,少放了一点馅料,果然这个青团包得美观多了。

青团全都包好后,几个姐姐将它们拿到锅里蒸,蒸好后还让我们自己给青团刷油并放到一个方盒子里,让我们带回家和爸爸妈妈一起品尝。

西横街小学三(1)班 张心芮
指导老师 马国芳

到做青团的环节了!周老师先示范操作,一眨眼的功夫,一个可爱的青团就做好了。

该到自己动手了,我们取一个约40克重的剂子,先搓圆,再用大拇指由中间向四周慢慢按下去。底层厚,边上薄,看起来像个窝窝头,就可以塞馅儿了。把豆沙馅放进去,用虎口一点点转着收拢,要把馅儿全包住。可是,我的馅儿就

像个调皮的孩子似的,始终把一截身子露在外面。正当我慌乱地四处张望时,老师过来了,边做边说:“不仅要转,还要按着呢!”我恍然大悟。

有了刚才的经验,这次果然十分顺利。再搓一搓,一个光滑圆溜的青团就做好了,“团模团样”,可诱人啦!

西横街小学四(1)班 王唯伊
指导老师 张丽平

我们跟随带队老师一起来到了面点制作实训室,制作美味的青团。听完制作方法后,我们迫不及待地开始制作青团!我先掰下一块中等大小的面团,然后用手揉成一个乒乓球大小的圆。我用左手捧着面团,右手用大拇指在面团上按出一个洞,手指不停地在面团中间转圈。我看了看周围的同学,他们都开始放馅了,我也连

忙用手把面团按成碗状,再挖起一块软糯香甜的豆沙,轻轻放下去,小心地捏一捏、握一握,成了一个天衣无缝的球,最后团一下,就这样,一个青团做完了。这时,周老师说把做好的青团放入蒸笼蒸一蒸。放好后,同学们都迫不及待地站在蒸笼边等待……

西横街小学五(1)班 曹睿祺
指导老师 狄建娣



我们置身于常州工业职业技术学院,四面高楼林立,树木葱郁。在学校里穿梭了好久,来到一个房间。一进门,我们的目光瞬间被桌上的东西吸引,一个大盘子、一碗面粉、一袋绿面团,随后,一位高个子厨师教我们怎么做青团。

接下来我们便大展身手。旁边的同学抓起一把面粉,撒在桌上,还帮我也撒了点,说是“防止粘桌”。取下小块面团,把面团往桌上摔了摔,像搓橡皮泥一样搓成一个球,在中间按下去成一碗形,再把豆沙放入“碗”内,然后按压豆沙将“碗”封口,谁料用力过猛,“碗”底裂开了,我赶紧去补救,底部刚修好,豆沙却调皮地从另一面挤破面团探出脑袋,看着“爆浆”的青团,我茫然地环顾四周,企图找到一丝安慰。

亲手制作的青团新鲜出炉啦,一排排小团团,青绿相间,色泽润滑。品尝着青团,探究着它的来历,仿佛让人穿越到了悠然的古代,对先祖和自然的敬畏之情油然而生。

西横街小学五(2)班 孙宇辰
指导老师 缪蔚锦

在学院老师的热情带领下,我们参观了校园。透过窗户,我看到正在认真上课的哥哥姐姐们,他们一会儿抬头听老师讲课,一会儿低头做着笔记,那专注的神情深深吸引了我。随着人流,我们穿过一条长长的绿荫大道,经过一条贴满人物介绍的文化长廊,有优秀的企业家,有杰出贡献的工作者,有学识渊博的专家……我看着这些令人目不暇接的介绍,情不自禁地问:“老师,这些厉害的人都是谁啊?”“他们都是来自常州工业职业技术学院走出去的校友,现如今都是在各行各业的优秀领导者,是我们学校的骄傲!”老师自豪地说。

我们一路走一路欣赏着这个环境优美、文化氛围浓郁的校园。教室里埋头读书的哥哥姐姐,长廊里介绍的优秀前辈们都是我学习的好榜样!离开校园时,一块刻有“筑梦”两个红色大字的石碑让我不禁停下脚步:哦,原来如此,正因为心中有梦想,哥哥姐姐们才不停奔跑在路上。

西横街小学三(1)班 葛皖苏
指导老师 马国芳



踏进学院,只见四面高楼林立。淡淡的花香伴着书香,直扑鼻子。路边柳树秀发飘飘,如入仙境。那些树叶冒着绿光,仿佛每一片叶子都像一个新的生命在颤动。池塘流水潺潺,被每棵树的倒影染绿。

我们来到一个照片陈列墙,带队老师对我们:“这些都是从我们这个学校毕业的人才,希望你们也要好好学习,将来像他们一样,也成为

各行各业的优秀人才。”这时,许多大学生从远处走来,前去上课。一棵棵挺立的树,一个个池水清清的池塘,许多匆匆走过的背影,这是多么和谐的画面啊!远处的石碑上刻着“筑梦”两字。我想,在常州工业职业技术学院的学习生活,正是大学生梦想起航的开始吧。

西横街小学五(2)班 孙伯伦
指导老师 缪蔚锦

我们来到常州工业职业技术学院里的面点制作实训室。一位头戴厨师帽的哥哥站在桌前,微笑着对我们说:“青团,是清明时节家家户户不可或缺的美食,现在,我来教你们如何制作这春天的味道。”说着,他从一个面团里掰下一个小面团,揉搓按压,一会儿小面团就变成了一个窝窝头。接着,他挖出一小块豆沙馅,然后轻轻地将它放置在窝窝头的中央。他如同一个细心的匠人,

用双手细心地封好口,最后,再次用手掌把它搓圆,一个圆滚滚、绿油油的青团就出现在了我们的眼前。

看着哥哥行云流水般的动作,大家跃跃欲试。我照着哥哥教的样子,定下心来耐心地揉着面团,直到它变得光滑圆润,搓、按、捏、压、放馅、封口,一气呵成!果真,一个有模有样的青团在我的手上诞生了。

西横街小学五(1)班 黄梓睿
指导老师 狄建娣

小刀、白秤、垫板、面团、豆沙、菜油……一应俱全,面点师傅开始了操作演示。我们认真地看着,生怕错过哪个步骤。是我们大显身手的时候了!我拿起一个嫩绿色的剂子,揉一揉,用掌心往顺时针方向搓了一小会儿,一个圆鼓鼓的“小皮球”就成了。接着,我用大拇指在“皮球”中心点往下压,逐渐形成了“小碗”的形状,将豆沙馅料放进去,再搓圆。“即将大功告成!”正当我沾沾自喜的时候,面团出

现了裂缝。我不管三七二十一,沾点水抹一抹,继续搓。可是,裂缝越来越大,最后变成了一道大口子。正当我手足无措时,师傅走了过来:“你得把面团的皮按得再薄一点,给馅儿足够的空间……”我重新拿了一个剂子。听了师傅的话,这次,我成功地包裹住了豆沙。外观虽然不怎么样,但毕竟是我做的第一个成功的青团,无比珍贵啊!

西横街小学四(1)班 刘思辰
指导老师 张丽平

我们跟随老师来到厨房,桌子上摆放着所有做青团的材料。我们个个摩拳擦掌,准备听老师进行讲解。随后,老师边讲解边操作。看着老师做得那么行云流水,我觉得自己肯定也能行。我快速拿起一个小绿色剂子,把它揉成一个绿油油的小球,然后用大拇指按出一个洞,再包上一团豆沙,最后用虎口慢慢地包住馅,一个圆溜溜、胖乎乎的青团就在我

的手里诞生了,我开心得一蹦三尺高。紧接着,我三下五除二又做好了第二个、第三个、第四个……

做好了青团,下一步就是刷油。一个个晶莹剔透的青团让人大饱眼福,食欲大增。随后,青团们就进蒸笼了,不一会儿,厨房就弥漫着艾草的香味,我情不自禁地说道:“真香啊!”

西横街小学三(1)班 张硕
指导老师 马国芳