高新区兴华小学《衡阳晚报》小记者供稿





在生活的广袤课堂中,小记者 们踏上了一场制作冰糖葫芦的体 验之旅。从甄选食材时的细致考 量,到熬制糖浆时对火候的专注把 控,再到裹糖成型的满心期待,每 一步都承载着他们的好奇与探索。

小记者们用灵动的笔触,将制 作过程中的所见、所感、所思凝于 笔下,字里行间跳跃着初次尝试的 兴奋、遭遇困难的困惑、收获成果 的喜悦。这不只是对制作流程的 记录,更是他们成长路上感悟生活 本真滋味的珍贵注脚,让我们得以 透过文字,感受那份质朴而纯粹的 美好。

■三(1)班 黄奕诚

新学期迎来了第一次《衡阳 晚报》小记者活动,这次是做冰 糖葫芦,哇! 冰糖葫芦那可是我 最爱的美食之一

想起每次看到卖冰糖葫芦 的小贩,我就像被施了定身咒一 样走不动路了,眼睛直勾勾地盯 着那一串串红彤彤的山楂,心都 快被馋飞了。山楂外面裹着一 层晶莹剔透的糖衣,在阳光下闪 闪发光,就像一颗颗璀璨的红宝

石,勾得我口水直流。

做冰糖葫芦的时候,老师首 先给我们发了三根竹签,然后再 给我们发了金橘、山楂和蓝莓。 水果穿好后,我们再去排一个像 龙一样长的队伍裹糖。排了好 久,终于轮到我了!老师帮我把 山楂迅速地放入糖浆中滚一圈, 拿出来放凉,一层薄薄的糖衣就 牢牢的裹在了山楂上,然后裹上 糯米纸。包好后,老师叫我们一 起去教室里给其他同学品尝,要 我和同学们一起分享着这好吃的

冰糖葫芦。到教室里我把冰糖葫 芦分给其他同学,看着同学吃得 那么开心,我很有成就感,然后自 己也咬上一口,嘎吱一声,糖衣的 脆响先传入耳中,紧接着酸酸甜 甜的味道在嘴里散开,山楂的酸 中和了糖的甜,那种酸甜交织的 口感让人回味无穷。

这次的小记者活动让我学 会了如何制作冰糖葫芦,并且我 也尝到了自己亲手制作的成果, 真的太高兴了。

指导老师: 刘亚萍

■三(四)班 蒋依妘

阳光明媚的上午,校园里弥 漫着欢乐的气氛,我们学校举行 了小记者活动——制作冰糖葫

芦。 活动开始了,老师 首先给我们发了一些

的金橘和小巧玲珑的蓝莓,然后 用竹签串好,接着老师开始教我 们熬糖浆。老师先在锅子里放 了一些糖,再用小火熬制,过了 一会儿,糖浆咕噜咕噜地熬好 了,锅子里的香味扑鼻而来,好 想立马吃一口啊!

终于到我了,我迫不及待地 拿起了我串好的水果,在热乎乎 的糖浆上转了一圈,水果仿佛是 在坐旋转木马,糖浆顺着水果流 了下来,像是给它穿上了一件晶 莹剔透的衣裳。

我迫不及待地咬上一口,脆

脆的糖衣"咔嚓"一声裂开了,接 着,我尝到了酸酸甜甜的山楂. 我眼睛一下子亮了起来,这可比 外面买的好吃多了呢!

看到自己亲手制作的冰糖 葫芦,我感到无比的快乐。开始 制作的时候看着很简单,但做起 来很难,这一件事让我明白了一 个道理,原来,做事要耐心,再难 的事也会变得有趣。

这一串串的冰糖葫芦不仅 甜在我的嘴里,更是甜进了我的 心里。

指导老师: 刘 雨

■三(5)班 刘星辰

小记者可以做冰糖 葫芦,我特别开心。由于 这是我第一次做冰糖葫 芦,我有点紧张。

我们迈着轻快的步 伐来到活动场地,只见老 师们已将盒子和签子准 备妥当,摆放得整整齐

制作冰糖葫芦开始 了。首先,手工老师教我 们折盒子,后面又发竹签 和水果,水果有蓝莓、金 橘、山楂……我们把这些 水果串好以后,静待老师 熬制糖浆。糖浆还未熬

成,空气中已弥漫着一缕 缕香甜的气息。等糖浆 熬好了,老师把一串串水 果裹上一层晶莹剔透的 糖衣,趁着糖还没融化, 我们赶紧把冰糖葫芦放 到糯米纸上卷一圈,就这 样冰糖葫芦做好了。 一共做了三串。我自己 品尝了一串,赠送给老师 一串,还留了一串带回家 给妈妈,以分享我这份制

这就是我制作冰糖 葫芦的故事,不知是否也 能触动你的心弦,带来一 丝愉悦?

指导老师: 李 环

■三(2)班 颜依婷

上周,我作为小记者, 参加了一场充满欢乐与惊 喜的冰糖葫芦制作活动。 这次活动在学校大食堂举 行,不仅让我体验到了制 作传统美食的乐趣,还收 获了许多宝贵的知识和难 忘的回忆。

活动当天,阳光透过 窗户洒在工作台上,空气 中弥漫着甜甜的气息。美 食工坊的师傅早早准备好 了新鲜的食材,山楂、蓝 莓、金橘整齐地摆放着,还 有晶莹的白砂糖和细长的 竹签,一切都散发着诱人 的魅力。

活动开始,老师详细 地讲解了制作冰糖葫芦 的步骤和要点。从挑选 小窍门到熬糖时的火候 控制——小火慢熬,密切 观察糖液的颜色和气泡 变化,每一个细节都至关 重要。师傅强调,熬糖是 关键,时间短了糖液不够 浓稠,裹不住水果;时间 长了,糖就会变焦,影响 口感和外观。

接下来就到了动手环 节,我既兴奋又紧张。我 先拿起一颗蓝莓,这个过 程可需要耐心,稍不注意 就会把蓝莓弄破。我依次 将蓝莓、金橘用竹签串起 来,看着色彩丰富的水果

串,心里满是成就感。

熬糖的时候,我全神 贯注地盯着锅里。糖和水 在小火的加热下慢慢融 合,起初是透明的液体,渐 渐冒出小泡泡,随着时间 推移,小泡泡变成大泡泡, 糖液的颜色也变成了漂亮 的金黄色,香甜的气味弥 漫开来。师傅提醒我,糖 液熬好的标志是用筷子蘸 一点糖液,放入冷水中,糖 液迅速凝固且咬起来酥 脆,就说明成功了。

终于到了裹糖环节, 我拿起水果串,快速在糖 液里转动,让每一颗水果 都均匀地裹上糖衣。然后 把糖葫芦放在油纸上晾 凉,不一会儿,糖衣就凝固 了,变得晶莹剔透,宛如一 件精美的艺术品。

品尝着自己亲手制作 的冰糖葫芦,"咔嚓"一声, 糖衣的酥脆和水果的酸甜 在口中完美交融,那种甜 蜜的滋味让我陶醉。 这次小记者冰糖葫芦制作 活动,不仅让我学会了一 项新技能,更让我深刻感 受到了传统美食的魅力。 在制作过程中,我体会到 了耐心和细心的重要性, 也收获了满满的快乐。我 期待着下一次的小记者活 动,能带给我更多新奇有 趣的体验。

指导老师: 丁琼

■三(3)班 唐婧婷

盼星星,盼月亮,终于 等到了小记者活动的这一 天。我满心期待,不知道 这次会有什么有趣的事情 等着我们。

当老师宣布在小记者 活动这天,我们居然要制 作冰糖葫芦时,教室里瞬 间沸腾了起来,我更是兴 奋不已。

制作冰糖葫芦的过程 可有意思啦! 我们先小心 翼翼地把各种各样的水果 串起来,有红彤彤的山楂, 黄澄澄的金橘,还有深蓝 色的蓝莓,好看极了。串 好水果后,我们就等着老 师给我们端来热气腾腾的 糖浆。看着那金黄色的糖 浆,我早就迫不及待了,眼 睛紧紧地盯着,就怕错过 蘸糖浆的最佳时机。

终于轮到我蘸糖浆 了,我小心地把串好的水 果放进糖浆里,快速一转, 再拿出来,糖浆均匀地裹 在了水果上,慢慢冷却后,

一层亮晶晶的糖衣就形成 了。做好的冰糖葫芦让我 馋得口水都快流下来了。 本来想着带回家慢慢品 尝,可实在忍不住,不一会 儿就吃光光了。吃完后, 我还眼巴巴地看着别人手 里的冰糖葫芦,心里满是 羡慕,真想再吃一串。

到了下午上软笔书法 课的时候,我不经意间看 到了放在一旁的冰糖葫 芦,那诱人的模样让我瞬 间馋虫作祟,嘴里不自觉 地泛起了口水。就在我盯 着冰糖葫芦发呆,口水都 快滴下来的那一瞬间,同 学们发现了我的窘态,大 家都哈哈大笑起来。

放学的时候,我看着 冰糖葫芦,这一天,因为制 作冰糖葫芦变得格外热闹 和开心。回到家后,我迫 不及待地把这件有趣的事 情告诉了妈妈,妈妈听了 也忍不住笑了。

制作冰糖葫芦的这一 天,真是既高兴又难忘啊!

指导老师: 陈 利

