

小记者 DIY 寿司 卷出美味和快乐

本报讯 香脆的海苔、美味的肉松、香喷喷的白米饭……这些食材加在一起,会碰撞出什么美味呢? 12月9日,济宁市小记者团20名小记者来到万达广场大渔铁板烧,在专业料理师的指导下,小记者们现场客串了一回小厨师,亲手制作属于自己的寿司美食。

走进店里,帅气的料理师热情地迎接小记者的到来!“寿司是日本人眼中的美食,也是他们餐桌上必不可少的食物,日本人喜爱寿司,就像我们中国人喜欢饺子一样。”专业料理师给小记者们普及了寿司知识。

了解完寿司文化,料理师们将各式寿司的素材摆放整齐,同时给小记者们分发制作寿司工具。活动开始了,指导老师一边介绍制作技巧,一边和小记者们进行互动。料理师示范做寿司的过程,先把紫菜放在寿司席上,然后把米饭平铺在上面,用手压平,接着放黄瓜、萝卜、肉松、蟹棒等,浇上番茄汁和沙拉酱,再用寿司帘卷起来。听完制作寿司的基本步骤后,小记者们开始挽袖上阵。

在看完料理师轻松卷完寿司,很多小记者已经迫不及待地一试身手。只见小记者们按照料理师教的步骤,一步步进行操作,但是在寿司帘卷起时,有的小记者由于动作太快,导致食物没有包裹好,不过在料理师的指导下,寿司很快就做完了。

在此次活动中,小记者们发挥



丰富的想象力,有时也会遇到各种突发状况,例如食材搭配不均,压制力度不够,导致寿司无法成型等等,但这些问题都被大家一一克服。看着自己亲手做好的寿司,小记者个

个如获至宝。很多小记者都表示,要将这份充满“爱心”的寿司送给爸爸妈妈,所以活动刚一结束,小记者们就将刚做好的寿司放在了父母手中,尝到了孩子亲手做的寿司,很多

家长开心不已。大多数家长表示,此次活动不仅增长了知识,还充分锻炼了孩子们的动手能力,让孩子们有一个快乐的假期。

(郝然 摄影报道)

济宁市小记者团 研学游走进曲阜



本报讯 近日,济宁市小记者团近百名小记者走进曲阜六艺国学院体验六艺,孔子六艺城位于曲阜市春秋路,是孔子一生崇尚和倡导的“礼、乐、射、御、书、数”六艺为主题,运用现代声、光、电等高科技手段,借助音乐、美术、建筑等表现形式建造的一座集知识性、娱乐性、趣味性、参与性于一体的大型文化旅游胜地。

孩子们依照“志于道、据于德、依于仁、游于艺”的古训,通过游学去探索人生的真谛!

子曰:“不学诗,无以言;不学礼,无以立”,小小的开笔礼,破蒙、拜师、

启智,明智,描红,带给孩子们神圣而庄严的仪式感。

包含着厚重的中国文化的气息,蕴涵着求学问道、安身立命的儒家思想庄严而神圣的祭孔仪式和开笔礼,让孩子从心里升起一份自豪感和荣誉感,为往圣继绝学,为万世开太平。

孩子们吃过午饭,又体验了六艺中的射箭,还有拓片,孩子们高兴的不行,小心翼翼的保护好自己的拓片,通过这一天的体验给孩子们上了生动的一课,让孩子们对中国传统文化又进一步加深了解。

学会高效阅读, 让阅读更轻松



本报讯 “高效阅读”,简单而言。就是专门解决学生“少慢差费”的读写困难,提高读写效率和品质的教学方法。12月10日,济宁市小记者团的30余名小记者来到济宁市图书馆,参加了“从‘阅读’到‘悦读’你只差一个技巧”的精品讲座。

讲座中,授课老师首先让孩子通过阅读叶永烈所著的《被毒蛇咬伤以后……》一段文字,发现自己在阅读中的一些坏习惯和不对的阅读方法。随后,指导老师针对孩子们不爱读写、不会读写等问题,通过专注阅读、块读、掌握阅读节奏等几个方面,

分类点拨,详细指导孩子们“高效读写”的技巧及如何提高读写水平的方法,得到了学生及学生家长的认可和好评。

(刘锐 摄影报道)

