

一片羽毛

石化一小303班 王蓝伊

指导教师:章冲

一片从鸟身上掉的羽毛,会去哪呢?它越过了大山,飞过了大海,可它的理想还没有实现。它又飞呀飞,风伯伯用手托着它。突然,风伯伯手一松,羽毛掉进了湖里!羽毛在湖里和小鱼一起玩游戏,和小虾学武术、和贝壳一起说绕口令,它高兴极了。

苏神

舒巷小学602班 胡羿

指导教师:金春引

奥运会男子田径100米半决赛的那天,我满怀信心地来到电视机前,因为今天登场的有我的偶像:苏炳添。他有一个外号:中国飞人。

发令枪“呼”的一声响,苏炳添仿佛一支离弦的箭,左脚光速前伸一步,右腿一个大跨,左退抬起、前伸、放下,双臂大幅度摆动,起跑完美!画面切到了近景,选手们个个在拼命,苏炳添的两排牙齿都露了出来。仔细一看,旁边的黑人选手比他要高两个头呢!苏炳添只有一米七呀!他跑得那些一米八几的大个子吗?我很快发现自己的担心是多余的,苏神不但没落后,还领先了!冲线了!冲线了!9.81秒、9.81秒,苏炳添小组第一,直接晋级!他打破了亚洲纪录,亚洲最快的男人在中国!中国!我激动到语无论次,大呼小叫,把整楼的人都叫醒了。

功亏一篑

石化一小502班 吴炜璐

指导教师:林琳

妈妈先给我示范了做鸡蛋饼的过程。我觉得很简单,就有些蠢蠢欲动。妈妈提出要帮忙时,我斩钉截铁地拒绝了。

做鸡蛋饼的第一步就是打鸡蛋。打鸡蛋说起来很简单,但做起来就难了。

首先我先拿着鸡蛋在碗的边缘轻轻敲了几下,没有任何反应。于是我又用力敲了一下,这次鸡蛋壳碎了,但蛋清却都撒了一地。妈妈看到这一幕,便黑着一张脸将我赶出了厨房。等妈妈清理好厨房,我才进去又尝试了一遍。有了上次的经验,这次我很小心,成功了。

鸡蛋打好后,便将打好的鸡蛋倒进事先准备好的面粉里,又加了一点盐,再拿起筷子开始了慢慢搅拌。过了一分钟、两分钟、三分钟……终于打好。

接下来就是煎鸡蛋饼。先把锅架好后,把火调小,放一点油。我小心翼翼地鸡蛋糊倒进锅里。开始还顺利,但在煎另一面的时候,没再看火,忽然就闻到了一股焦味,我以百米冲刺般速度冲进了厨房。鸡蛋饼糊了!

顿时,我明白了,什么叫功亏一篑。



舞者 高琦小学206班 张路路

指导老师:陈丁玲

开学第一课

公园小学304班 陈雨熙

指导老师:叶荷英

今年开学第一课的主题是:理想照亮未来。其中让我印象最深刻的是中共地下党员蓝蒂裕的事迹。他忠诚于革命事业,最后因为叛徒的出卖,不幸被捕,在狱中受尽敌人的折磨,最终在渣滓洞英勇就义。牺牲前他用尽生命最后的力量,为自己五岁的儿子耕荒留下了字字千钧的嘱托:“今后,愿你用秋天变春天的精神,把祖国的荒沙,耕种成美丽的园林。”七十二年后,在《开学第一课的》舞台上,已经七十七岁的蓝耕荒老人,含着热泪告诉父辈:“请你们放心吧!今天的祖国,地更绿,天更蓝!”

我看到这里,泪水止不住地掉落下来,突然觉得,这些革命先辈是那么伟大,他们也有家,有自己的亲人,却为着革命的理想,祖国的明天,牺牲了自己年轻的生命。“理想是火,点燃革命热血。”正是因为有无数不计生死、不求回报的革命先辈的奋力拼搏,我们才拥有现在这样幸福美好的生活,我们要珍惜这来之不易的幸福,努力学习,掌握更多先进的知识,等我们长大,也能为祖国的发展建设贡献自己的一份力量。

秋姑娘

中兴小学402班 龙义辉

指导老师:吴婷玉

我最喜欢的秋天来了。秋姑娘来到了田野里。调皮的她把整个田野都变成了金色的海洋,她轻轻吹口气,秋风便把水稻的腰压弯了;落叶像一只只漂亮的蝴蝶在空中不停地飞舞。

秋姑娘玉手一点,高粱红了,玉米黄了,树叶红的红,黄的黄,秋姑娘真厉害啊!

秋姑娘来到了花园,花儿绽开了笑容,从远看像一个个小小的冰淇淋,从近看像五彩斑斓的太阳。

秋姑娘来到了果园,红彤彤的苹果像一个个小小的灯笼,那金灿灿的鸭梨像胖嘟嘟的娃

娃,那紫莹莹的葡萄像宝石。再看看,那一个个石榴笑出了红红的大牙。看!小朋友们正流着口水!

我的担心

中兴小学103班 朱天乐

指导老师:管树清

快乐的暑假一眨眼就过去了,暑假作业全部写完了,我也已经检查好了,放进了书包。我很开心,又很担心,开心的是我快要上二年级了,又可以学到新的知识,担心的是我怕能否保持以前的成绩,要是不能像一年级那样好,多没面子啊!

我有一个计划:做好课前预习和课后复习,多阅读,因为知识是一点一点积累的。我一定要好好表现,努力学习!

雨

高琦小学302班 涂沁瑶

指导老师:王云

乌云像一个厚重的袋子,把活泼的雨珠装进去,闪电把袋子划开,雨珠好奇地朝下看了看,一不小心掉到了地上,雨珠摔疼了,哭得水花四溅。

雨珠像是调皮的小鹿,到处乱窜,像是仙女姐姐泼下的珍珠,晶莹剔透。有时,雨还带点苦涩,可能是牛郎与织女伤心的泪吧!

雨又像是一首歌,花儿听了对它鼓掌;小草听了,对它频频点头;它在人们的雨伞上跳起了舞,仿佛要向整个世界宣告它来了。

炒河鱼

石化一小505班 林北

指导老师:何国华

前几天,“中国好邻居”郑爷爷送了一些小河鱼,早上妈妈颇有兴致地把我喊进厨房,教我做一道“爆炒小河鱼”。

妈妈让我把小河鱼冲洗干净,再把砧板拿出来,用菜刀把生姜、蒜子切碎。妈妈说:“切菜是有技巧的,要用指关节顶着刀面,手指弯曲,慢慢切,不然,一个不小心,手指头可能就没有啦!”

我把红辣椒也切成段。开火,把油倒进锅里,等待了一分钟,锅里的油冒起了小泡泡。妈妈告诉我,冒泡泡就说明油已经热了。我马上把生姜、蒜子倒入锅中,待蒜香味飘出,就把小河鱼入锅,只听到“滋啦”一声,油花竟然溅到我的脸上,好疼啊!妈妈说:“不能停,快炒!”我立刻反应过来,锅铲和铁锅有节奏地碰撞了起来,发出了悦耳的“叮咚”声。我炒了一会,妈妈指挥道:“放入料酒去腥,生抽提味和少许老抽上色,再加一点黄冰糖和醋!”我就像一个听话的小机器人,按照妈妈说的,一丝不苟地“执行程序”。

翻炒几下后,我把红辣椒也倒入锅中一起翻炒,过程中,妈妈提醒我,要加一点水,这样小河鱼才不会糊锅。

最后,我们再加入少许食盐,爆炒小河鱼就做好啦!

