

# 笔端蕴美育，“荷香”满校园

## ——芙蓉小学开展语文优秀作业展评活动

为推进“荷之香”阅读生态环境建设，践行教学评价一致性原则，近日，芙蓉小学举办了语文优秀作业展评活动。活动围绕新课标理念，通过多元化分层作业设计，将美育融入其中，为学生打造了知识与艺术融合的学习成果展示平台。

常规作业，规范书写，孕育美育萌芽。一、二年级的硬笔书法作业展现了学校对学生书写基础的重视，孩子们在一撇一捺中感受文字之美。三、四年级的补充习题作业格式规范，字迹工整，体现了学生严谨的学习态度。五、六年级的优秀习作展示了高年级学生细腻的文字表达能力，他们在字里行间涵养文学素养，感悟人生诗意。

教师的批改细致入微，既有知识点的精准指导，又有关怀鼓励，在潜移默化中播撒美育的种子。

创意启智，特色作业中的阅读之美。一、二年级的绘本阅读立方体充满童趣，孩子们将阅读收获具象化。三年级的读书记录卡记录阅读点滴，见证成长轨迹。四年级的读书小报图文并茂，生动呈现阅读带来的心灵触动。五年级的思维导图清晰梳理书籍脉络，展现思维能力与审美素养的协同发展。六年级的读后感彰显新时代少年对阅读的深刻思考。

品鉴评优，展评活动中的美育华章。活动从作业构思、完成质量和批改情况三个维度进行综合评定，优中选优，树立学习榜样。此次活动是“双减”政策落实的见证，也是学校美育课程创新实践的成果体现。未来，芙蓉小学将继续坚持“减负提质”理念，推动教师创新作业设计，让语文教学绽放独特的美育之花。

芙蓉小学 潘忱倪



### 雨中即景

天色阴沉沉的，太阳躲进了云层，将天空交给了闪电和雷声。闪电划破长空，像几把锋利的剑；雷声轰隆作响，震耳欲聋。风呼呼地吹着，将小草和小花吹弯了腰，雨滴开始飘落下来。

“淅淅沥沥”，雨像一位优雅的女士，如牛毛般细密，又如薄纱般轻柔；渐渐地，“滴滴嗒嗒”，雨仿佛一位礼貌的绅士，弹奏出悦耳的交响曲，滋润着大地；“叮叮咚咚”，雨又

像一个调皮的孩子，敲打着湖面，为这场盛大的舞会伴奏。我把手伸出去，雨滴落在掌心，清清凉凉。此时，雨在我眼中成了一位高明的艺术家，它在树叶间穿梭，染上绿色；在泥土中奔走，带上土黄；在伞间跳跃，化作缤纷的色彩。

雨渐渐停了。小花更加娇嫩，小草被冲刷得更加翠绿，大地也变得干净清新。我漫步在雨后的桂花道上，清新的气息扑面而来，令人感到舒适自在。仿佛所有的疲惫都在这一刻消散，只留下闲适与宁静。

此刻的世界，宛如一幅五颜六色的水墨画，仿佛大自然的画工勾勒出了最美的轮廓。

我爱雨滴！我爱这神奇的大自然！  
五(5)班 奚梓歆 指导老师 潘忱倪

### 日出即景

“日出江花红胜火，春来江水绿如蓝。”江南水乡的日出，如同一幅绚丽多彩的画卷，为新的一年拉开了序幕。清晨，世界笼罩在朦胧的雾气中，一切若隐若现，天空灰暗，

阴云如厚实的棉被，遮蔽了万物。

一声鸟鸣唤醒了太阳，天边渐渐泛起一抹亮光，东方显现出一丝丝鱼肚白。慢慢地，太阳露出一角，淡橘色的日光映照在云彩上，将它们染成淡粉色。树林间，微风轻拂树梢，阳光透过叶隙洒落地面，整片树林仿佛点缀着点点星光。太阳缓缓从青山后升起，露出半边通红的脸庞。天边的云霞被染成紫红色，镶着金红的边。天空如同一幅泼满油彩的画卷，五彩斑斓，又似各色丝绸交织，绚烂无比。远处，宽阔的江面

泛着红晕，几只白鹭轻盈掠过，激起道道涟漪。鱼儿被惊醒，陆续跃出水面，仿佛一颗颗微光闪烁的星星。不久，太阳完全升起，光芒万丈，耀眼夺目。天色由深红渐变为粉红，再转为湛蓝。白云如海浪般飘荡，天空湛蓝透亮，泛起淡淡白晕。小村庄里，炊烟袅袅升起，在阳光的映射下，宛如金色的丝绸，轻盈飘荡。

鸟鸣再次响起，天已大亮。金色的阳光映衬着青山，森林倒映在江水中，构成一幅绝美的风光画卷！  
五(2)班 徐锦伟 指导老师 单银城

# “糕糕”兴兴，奏响黏糯里的新年序曲

## 横林实验小学四(2)班开展民俗体验活动

冬至已至，春归有期。为寻觅年味，了解我国传统节日文化，近期，现代快报社组织横林实验小学四(2)班的小记者们开展了蒸年糕民俗体验活动，提前奏响了黏糯里的新年序曲。活动中，小记者们尽情参与、深入体验：蒸年糕、寻年味、赏年俗。通过此次体验活动，大家进一步了解了中国传统年味，体会到了与同伴合作劳动的乐趣，为中华优秀传统文化的代代相传注入强大动力。



横林实验小学民俗体验活动现场

### 探秘微生物发酵

“哇，好神奇！”烘焙教室里一片欢腾。原来，我们班正跟着陈老师学发面呢！

陈老师先拿出一个小碗，往里面倒了些温水，接着小心翼翼地撕开一小包酵母粉，轻轻倒入水中。只见她拿着筷子，慢悠悠地搅拌着，笑着对我们说：“同学们，这酵母粉啊，就像一个沉睡的小精灵，等会儿它们被唤醒，会创造奇迹哦！”这些小小的粉末到底有何神奇的本领呢？我的内心充满了好奇。

不一会儿，陈老师又端出一大盆白白的面粉，慢慢地把加了酵母的水倒进去，将酵母揉进面粉，白白胖胖的面团在指尖快乐地打滚。渐渐地，面团变得柔软光滑，可以发酵了。同学们一起把面团放在温暖的冬阳下，等待着。过了好一会儿，面团变得比之前大了两倍。扒拉开来，里面满是蜂窝状的小气孔，简直不可思议！“这就是酵母的功劳。它们在面团里‘吃’了面粉里的糖分，呼出二氧化碳气体，这些气体把面团撑出了小孔，这样包子才会松软可口。”听着陈老师的科普，我们的嘴都惊讶地张成了“O”形，这小小的酵母菌可真厉害！  
张皓钧

### 神奇的微生物——酵母菌

瞧，加入适量酵母粉和清水的面粉很快揉成了光滑的面团，然后封上保鲜膜，底部放上温水静置。我好奇地瞪大了眼睛，等待着神奇的一幕发生。很快，在温暖舒适的环境下，沉睡的酵母菌慢慢睁开惺忪的睡眼，伸了个懒腰，犹如可爱的小精灵般在面团里跳跃、繁殖，将自身的营养物质转化为二氧化碳和酒精。约莫过了二三十分钟，神奇的一幕出现了——面团仿佛被施了魔法似的，慢慢膨胀起来，随之变得柔软、富有弹性。  
陶忻宇

### 奇妙的微生物发酵

当包子被一一放进蒸锅，等待它们的是一场热蒸气的洗礼。随着温度的升高，酵母菌的活性被进一步激发，包子在蒸笼中慢慢膨胀，仿佛一个个小精灵在舞蹈。揭开蒸笼的那一刻，香气四溢，整个烘焙室仿佛被一股温暖的气息笼罩。

酵母菌，这个在显微镜下才看得清的微生物，成了今天当仁不让的主角。它通过发酵，将简单的面粉和水变成富有弹性的面团，赋予包子特有的蓬松口感。原来，酵母菌们通过吃

掉面团中的糖分，释放出二氧化碳和酒精，最终使得面团膨胀起来。这个看似简单的过程，其实是大自然的一次精妙演绎。  
陈睿霖

### 烘焙教室

冬日的午后，阳光暖洋洋地洒在校园的每一个角落，烘焙教室里则是一派热闹非凡的景象。今天，这里迎来了一场别开生面的包子制作活动。

开始制作了，我小心翼翼地将面团压扁、揉成碗状，舀起一勺豆沙试图均匀地包进去。然而，豆沙却像个调皮的孩子，总是不听话地往外钻。我手法笨拙地捏着包子皮，想要将豆沙包在里面，结果包子皮破了，豆沙漏了出来成了个“花脸”。同学们看到我的狼狈样，忍不住笑着打趣道：“哎呀，这包子怎么成了这样？”我尴尬地笑了笑，但并没有放弃。

我重整旗鼓，继续包了起来。左一下，右一下，这边漏了捏牢，那边破了再捏紧。这时，陈老师走了过来，耐心地教我如何调整馅料和形状。在她的指导下，我逐渐掌握了技巧，包子也变得越来越好。同学们也纷纷展示自己的作品，有的包子褶子精致，有的馅料漏出形

状各异，还有的做成了动物造型，每个人脸上都洋溢着幸福的笑容。

施敏熙

### 欢乐“包”不停

大显身手的时刻到来啦！我小心翼翼地拿起一点面团，放在手心上，用力把它压扁，然后把我最喜欢的红豆馅放在面饼中间，用手捏合面饼的边沿，一边捏一边转圈。哎呀，不好，包子底部怎么露馅了呀！怎么办，怎么办？“不要放弃，仔细想想刚刚的步骤，相信你一定能行！”正当我急得像热锅上的蚂蚁——团团转时，老师仿佛看出了我的心思，和蔼可亲地说。听了老师的话，我像吃了一颗定心丸似的，重又鼓足勇气，专心地捏起来。一下，两下……不一会儿，几个漂亮的小褶子就呈现在眼前。心花怒放的我连忙一拧，一个头戴菊花帽的“小胖子”就诞生了。我看着手中小巧玲珑的“白胖子”，心中充满了喜悦。  
张煜琦

### 包子飘香，温情无限

热气升腾，香气扑鼻，“肤白貌美”的包子在大家热切的期盼中出锅啦！大家迫不及待地品尝起自己的劳动成果。每一口包子都带着酵母菌发酵后的独特香气，皮薄馅多，口感松软。大家边吃边聊，既惊叹于酵母菌的神奇作用，又被古代劳动人民的智慧所折服。酵母菌的魔法，不仅让包子变得美味，更让大家的心紧紧连在了一起。

这次包包子活动，不仅仅是一次简单的美食制作，更是一次对民俗文化的传承与体验。通过酵母菌的魔法，大家感受到了大自然的奇妙，也体会到了劳动的乐趣与成果。在这平凡的冬日午后，烘焙教室内包子飘香，师生间温情无限。  
赵意蕊

### “包”出幸福好滋味

活动开始了，只见陈老师手法

娴熟地示范着捏褶、收口等关键步骤，手指灵巧地在面团上翻飞，仿佛是在跳着一支优美的舞蹈。我撸起袖子，迫不及待地拿起面皮，学着老师的样子包了起来。然而，事实并没有想象的简单。刚捏紧面皮边缘，肉馅好像故意跟我作对似的，竟然从底部漏了出来，弄得我手忙脚乱、狼狈不堪。蒋耀阳妈妈看见后，耐心地指导我。我重整旗鼓，第二次再包时吸取了上次的失败教训，捏紧面皮边缘的时候要用力均匀，肉馅适中。经过几次尝试，我终于做出了一个看起来并不好看的包子。

春花秋月等闲度，又是一年冬至时。在这个寒冷的冬日午后，我不仅学会了包包子，还品尝到了幸福的味道。  
丁砾航

### 软软糯糯冬至包

包子的历史可以追溯到三国时期，那时被称为“蛮头”。相传是诸葛亮在征讨南蛮王孟获时，为了替代用作祭祀的人头，而发明了这种食物。随着时间的推移，这种食物逐渐演变成了我们今天所熟知和喜爱的包子。

除了美味之外，包子还承载着深厚的文化内涵。每逢佳节或特殊日子，人们把对美食的热爱和对生活的追求统统包进包子，以此来庆祝和表达对未来的美好期望。北方过年时，家家户户蒸包子，寓意着“包有余”，象征着来年生活富足、幸福美满。在南方，冬至被视为一个重要的节气，标志着寒冷冬季的正式开始，人们同样会制作各式各样的包子，寓意着温暖和团圆。

俗话说：“民以食为天”。今天在陈老师的带领下，我亲手制作了一次包子，不仅体验了那份从指尖传递到心底的温暖与幸福，还领略了美食文化的独特魅力。让我们一起努力，把这份古老而美好的味道继续传承下去！  
田宸

组稿老师 陈淑娟