

丰泽区第三实验小学城东校区小记者走进洛江区图书馆

竹影书香润童心 巧手编出小竹马

日前,丰泽区第三实验小学城东校区小记者走进洛江区图书馆,参与“一马当先 竹影书香”竹马书签制作活动,在指尖实践中触摸传统文脉。

活动特邀澳门城市大学教育学博士潘晗,为孩子们科普非遗竹编技艺的历史渊源,讲解竹编技艺的发展历程与实用价值,让大家在轻松的氛围中领略非遗魅力。小记者们在潘晗老师和图书馆志愿者的带领下,摸索“压一挑一”的编织手法,从慌乱生疏到熟练操作,一枚枚形态可爱的竹马书签陆续成型。

此次活动让小记者体验竹编技艺,感受传统匠心。这一枚枚竹马书签,不仅包含着亲手创作的乐趣,更成为传承中华优秀传统文化的小小载体,让非遗之美在小记者心中悄然扎根。

融媒体记者 林婵茹 通讯员 郑胜男 文图



小记者展示自制竹马书签

潘博士介绍竹马书签的编织手法

★小小非遗传承人

□小记者 黄栌楷

(丰泽区第三实验小学城东校区二年级)

活动中,潘老师告诉我们,古人发现竹子质地坚韧,便将竹子劈成细竹条编织器物。编成的竹篮既能盛放瓜果蔬菜,也可用来捕捞鱼虾,用途十分广泛。

不一会儿就到了手工环节,我们开始学习用竹篾编织小马书签。我们先将两根竹篾垂直交叉,再把竹篾两端往上弯折,然后添上三根竹篾来回穿插编织。完成主题造型后,我剪掉了多余的竹篾,一个栩栩如生的竹编小马就诞生了。最后我粘上雪糕棒当作书签手柄,一枚可爱的竹马书签就制作完成了。

这次活动不仅让我学会了竹编手

艺,更让我深刻认识到非遗文化的独特魅力。作为新时代的少年,我们定要主动学习传统文化,当好非遗文化的小传承人,让传统手艺代代延续。

(指导老师:黄彩云)

★学编竹马书签

□小记者 王舒怡

(丰泽区第三实验小学城东校区二年级)

活动中,潘老师告诉我们,竹编是我国经典民间传统手工艺。说着她现场为我们展示了精致的竹马书签成品。

接着,志愿者姐姐为我们分发了竹篾与工具,潘老师则为我们讲解了竹马书签的制作步骤,我们跟着步骤动手制作。我先把两根竹篾叠在一起,再把其中一根弯折成三角形……刚开始编的

时候我还没有发现规律,深入研究后我越来越有耐心,渐渐掌握了“压一挑一”的编织技巧。编织到马头部位时,我因不懂收尾手法一时手足无措。好在我仔细对照视频,静下心来一步步操作,最终顺利完成了专属的竹马书签。捧着亲手制作的书签,我满心欢喜,带着满满收获结束了此次非遗体验活动。

(指导老师:洪缩湘)

★指尖上的“竹”迹

□小记者 林家辰

(丰泽区第三实验小学城东校区二年级)

活动伊始,潘老师为大家讲解了非遗竹编的悠久历史。原来,竹编在我国已有六千多年历史,人们用灵巧的双手将普通的竹子编成了一件件精美绝伦

的器具。听着老师的讲解,我心中充满了好奇和期待。

终于到了动手制作的环节。一开始,我的手指总是按错方向,竹篾也不怎么听话,急得我满头大汗。但一想到老师说的“竹编需要耐心和匠心”,我又静下心来,认真地一步步上下挑压、交错编织。在我的努力下,竹篾终于乖乖地被编织在一起,不一会儿我就编出了竹马的身体、四肢和尾巴。在老师的指导下,一个漂亮的竹马形状终于在我指尖显现。

这次活动不仅让我学到了关于竹编的非遗知识,更让我在实践中明白了做任何事情都要耐得住性子,一丝不苟的道理。这枚小小的竹马书签,将带着它美好的寓意,陪伴我在书海中“一马当先”,继续探索知识的奥秘。

(指导老师:黄彩云)

惠安县实验小学举办第四届劳动科技节

厨艺比拼显身手 劳动实践练本领

日前,惠安县实验小学举办了“长征薪火永传 科创劳动筑梦”第四届劳动科技节之厨艺大比拼活动,该校四、五年级的选手化身“小厨神”,展示自己的拿手好菜。

比赛限时50分钟,选手们需现场烹饪一道闽南热菜。大家从家里带来清洗过的材料和工具,在现场完成切配和烹饪。评委从烹饪的熟练程度、操作规范性,菜品色、香、味、型,营养搭配和创意几个方面进行打分,评选出“妙手小厨神”。

海蛎煎、地瓜粉团、咖喱牛腩……这不仅是一场舌尖上的较量,更是对本次活动主题的生动诠释。

据悉,除了厨艺大比拼,学校还组织了整理收纳、叠衣服、编程比赛、玩转魔方、科技小制作等一系列活动,让学生们在劳动实践中锤炼本领,在科创探索中激发潜能。

融媒体记者 吴小婷 通讯员 曾浩然 文图



“妙手小厨神”颁奖仪式



厨艺大比拼现场

★“妙手小厨神”诞生

□小记者 张森河

(惠安县实验小学三年级)

穿戴整齐的围裙、干净的厨师帽,选手们顿时变身干练的“小厨神”。食材摆放整齐、工具井然有序,大家有条不紊地开启烹饪操作。切菜、调味、翻炒,每一个步骤都认真细致、有模有样。

现场一片热火朝天。翻炒的滋滋声响、诱人的食物香气填满了整个赛场。蒜蓉粉丝虾、地瓜粉团、海蛎

煎……一道道闽南热菜陆续出锅。

比赛结束后,评委为表现优异的选手颁发了“妙手小厨神”奖状。通过这次比赛,选手们体会到了父母日常做饭的辛苦,也感受到了劳动带来的成就感。

★校园好“食”光

□小记者 丁芮涵

(惠安县实验小学三年级)

作为小记者,我来到厨艺大比拼活动现场采访。赛场上,“小厨师”们以锅铲为笔与食材共舞,献上了一场视觉与味觉俱佳的美食盛宴。比赛一开始,鲜

嫩的蘑菇、翠绿的蔬菜、肥美的鲜虾依次入锅,同学们各显神通,锅中很快飘出诱人的香气……

一道道菜肴被端上桌。评委们从口味口感、营养搭配、创意等方面进行打分。不一会儿获奖名单出炉,大家终于能安心品尝美味了。海蛎煎带着大海的鲜香,炸酱面裹着浓浓的烟火气,咖喱牛腩的辛辣令人赞不绝口……我夹起一块醋肉,吃起来外酥里嫩,好吃极了!

通过这次采访,我认识到了同学们的厨艺,也明白了劳动实践的意义。

(指导老师:刘秀惠)