



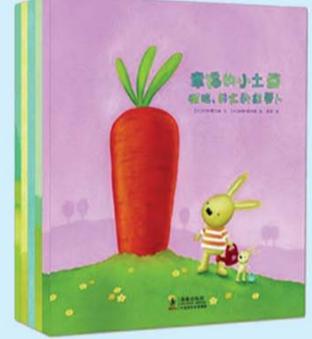
照片和稿件发送至qlwbbaobei@126.com
或者邮寄至青岛市宁夏路288号市南软件园
2号楼4楼A区齐鲁晚报《今日青岛》，注明
“宝贝儿”字样。

时尚宝贝秀



亲子悦读

《幸福的小土豆》



幸福开门了，来认识一下幸福村的村民吧！有朵朵、奔奔、闹闹、娜娜、阿宝、小波，还有长得特像土豆的“小土豆”和特不像白菜的“小白菜”。他们一起劳动、游戏，一起聚餐野营，甚至一起“生病”……



《托马斯和朋友一定有办法》

丛书共10册，通过一个个故事培养孩子主动解决问题的意识，思考解决问题的方法，拥有不怕困难积极尝试的勇气。

《民国幼稚园老课本：生活课本》



本套书共四本，内容质朴纯真，充满意趣，涉及到了自然、文艺、音乐、社会等多个领域，采用了识字、算术、绘画、手工、游戏等多种学习形式，处处体现了一代教育前辈对孩子的关爱以及“大师编小书”的人文情怀。



蔬菜小杂炒



原料：土豆、蘑菇、胡萝卜、黑木耳、山药，植物油、精盐、芝麻、水淀粉

做法：1. 将所有的原料切成片，待用；
2. 炒锅放在炉火上，放入少许油，等烧热后放入胡萝卜片、土豆片和山药片，煸炒片刻，再放入适量汤汁；
3. 烧开后，加入蘑菇片、黑木耳和少许盐，烧至酥烂，然后用水淀粉勾芡，再淋上少许芝麻油即可。

南瓜饼

原料：南瓜、糯米粉、红豆沙
做法：1. 将南瓜切成大块，隔水蒸熟，趁热将南瓜捣成泥，并加入黄油和糖。

2. 黄油和白糖全部融化后，在南瓜泥中分次加入糯米粉。
3. 将糯米粉和南瓜泥充分搅拌成面团，不粘手为止，将南瓜糯米面团分成若干个小剂子，用手将剂子按压成小面饼。

4. 将红豆沙包在面饼里，并按



压成小饼，在南瓜饼两面上沾上芝麻。

5. 用小火煎至两面金黄即可。

原料：牛舌1000克、酱油100克、花椒、白砂糖、盐、大葱、姜、大蒜、八角、香油、茴香籽

做法：1. 将牛舌用水洗净，再用开水烫一次，撕去舌皮，用刀剖成两条；
2. 锅内放水，放入牛舌，再将小茴香、香油、酱油、盐、花椒、大料、葱、姜、蒜和糖一起倒入锅内煮2小时左右即煮烂；
3. 将牛舌捞出，挑去调料，晾凉后切成片上碟即成。

酱牛舌

