

今日青岛  
宝贝儿



大家好,我叫刘涵蕊,你们可以叫我朵朵,我现在四岁半了,是个活泼可爱的女孩儿!现在就读于青岛市四方机厂幼儿园小三班。我喜欢唱歌跳舞,最喜欢的就是走模特步,现在也小有成绩,目前已经进入第十二届上海国际青少儿“金玉兰奖”精英模特大赛山东总决赛,还有第六届新丝路中国国际少儿模特大赛青岛总决赛!希望我的努力能让我拿到好的成绩!也希望大家都喜欢我!谢谢大家!

# 时尚宝贝秀



照片和稿件发送至qlwbaobei@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。

## 宝贝厨房

### 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均匀成面团,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,在南瓜饼两面粘上芝麻。  
5. 用小火煎至两面金黄即可。

### 酱牛舌



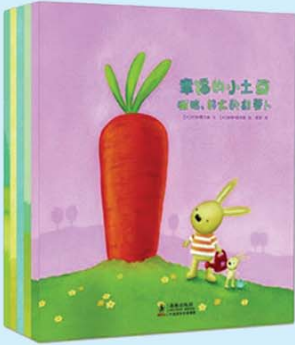
原料:牛舌1000克、酱油100克、花椒、白砂糖、盐、大葱、姜、大蒜、八角、香油、茴香籽  
做法:1. 将牛舌用水洗净,再用开水烫一次,撕去舌皮,用刀剖成两条;  
2. 锅内放水,放入牛舌,再将小茴香、香油、酱油、盐、花椒、大料、葱、姜、蒜和糖一起倒入锅内煮2小时左右即煮烂;  
3. 将牛舌捞出,挑去调料,晾凉后切成片上碟即成。



## 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。

