

# 香喷喷的巧果,小记者做的!

本报8月26日讯(记者 刘洁)  
“香喷喷的巧果,真好看,我都舍不得吃了。”望岛小学小记者韩韦冰说。23日,齐鲁小记者体验活动来到信手拈来手工体验馆,13名小记者一起学做巧果。美味的传统点心,勾起了小记者们肚中的馋虫,也勾起了孩子们、家长与长辈们的美好回忆。

巧果又叫巧饼、巧食,胶东一代还叫巧花。巧果作为七夕节特定的面食保存下来,很多人都保留着和父母、爷爷奶奶一起做巧果的记忆,回想起来特别温馨。甚至连做巧果的模子也带着美好的回忆。巧果模子内壁镂雕着形形色色的花草动物,有鱼、莲蓬、树叶、小簋等。为了式样多,邻居们会互相跑几家借用模子。“你们在家做过巧果么?”老师问小记者们。“很少”、“没有”,很多小记者用遗憾的语气回答。“那么今天,咱们就动手来烤巧果,制造一个属

于我们的美好记忆吧。”听了老师的话,小记者们干劲儿十足。手工老师给出了做巧果面团的配方:普通面粉500克、温水220克、奶粉15克、白糖70克、酵母2克。发酵好的面团和巧果模子逐一发给了小记者。将面团揪成合适大小的团子,放在模子里修整,一扣模子,一声清脆的“咔”,一个巧果就跳出来了。

看似步骤简单,但是想要做得好看也不容易,不是面多了,就是面少了,有时一个巧果,小记者们得试三四次才成,好不容易面团大小合适了,用力太大,结果面黏在模子上怎么也磕不出来,小记者们也是手忙脚乱了好一会儿。各色款式的巧果成型后,就被端进烤箱,不一会儿的功夫,手工体验馆里飘出了诱人的香味,小记者们直呼饿了。老师以红色中国结打底,把孩子们的作品串成一串,分发给每一位小记者。



▲小记者们展示自己的劳动成果。 本报记者 刘洁 摄

## 小记者作文

### 巧手做巧果

23日,我和妈妈参加了齐鲁晚报小记者活动,是做七夕美食巧果。我们做巧果的时候非常有趣,开始的时候老师给我们讲了好多关于巧果的知识,例如巧果是七夕吃的面食,它有很多名字,例如叫巧饼、巧食,胶东这边还叫巧花。

老师事先调好了面团,开始做巧果的时候,老师先发给我们面团,让我们先搓成小圆

球,然后把它轻轻压一下,不要压得太薄,力度要刚刚好,再用各种各样的模具把巧果卡出来,最后要用烤箱烤好。

老师说,她小的时候没有巧果模具,那她是怎么卡出巧果来的呢?原来树上有一种果实,外形很漂亮,大家就用它做巧果,听说可漂亮了。香喷喷的巧果出炉了,老师把巧果穿成串,下面系了一个漂亮的

中国结,把巧果变成了一个艺术品,我都不舍得吃啦。回到家我让爸爸品尝了一下我做的巧果,他说味道好极了,当时我心里美滋滋的,因为是我自己亲手做的,味道就是不一样。希望下次还有机会去体验做其他美食。

高区实验二小  
二年二班 李美诺

### 我会做巧果啦

23日是周天,在妈妈的陪同下,我们齐鲁小记者一起到信手拈来手工馆学做巧果。好多小朋友一起动手,大家都很高兴。

我们先洗好手,老师给我们每人发了一块小砧板,一块面团。我把面团搓成长条形,再分成十个小面团,每个小面团揉成圆形。我把一个小面团放进小鱼的花模里,学着大姐的样子,往桌子上一拍,我的小鱼巧果做好了,真高兴啊。

我又挑了桃子的、花篮的,还有知了的模型,做出来的巧果真漂亮,我把它们整齐地摆在烤盘里。老师把我们的巧果放进烤箱后,还给我们分了好吃的巧克力蛋糕,大家吃得很开心。香喷喷的巧果烤好了,老师把它们穿成串,我拿着自己做的巧果可开心了。现在我可以骄傲地说我能做巧果了。

西涝台小学  
一年级一班 刘洋