

六年制小学课本

LAODONG

# 劳动

第一册 (城市版)



六年制小学课本

# 劳 动

(城市版)

第八册

重庆市教育委员会编

重庆出版社

责任编辑 岳 苓  
封面设计 朱 江  
技术设计 聂丹英

六年制小学课本(城市版)

劳 动 第八册

---

重 庆 出 版 社 出 版 (重庆长江二路 205 号)  
重庆新华书店集团发行 重庆市荣昌印务公司印刷

\*

开本:787×1092 1/32 印张:2.75 字数:42 千  
1999 年 1 月第二版 2004 年 1 月第二版第十三次印刷  
印数 57,270

ISBN7-5366-1733-X/G·561(课)

定价:1.65 元

## 重庆市小学《劳动》课本编委会

主 编 蒋国昌

编 委 喻明权 欧伦章 陈玉英

廖 江 赵建中 张子元

赵碧全 廖绍良 陶朝和

编 写

原版编写人员：

陈玉英 易希文 孔德邦 赵建中 赵碧全

陈德芳 姚清畅 陶朝和 蔡钦田 陈鸣鹤

熊成勇 李世杰 陈 器 吴宝钊 喻明权

城乡版编写人员：

陈玉英 易希文 陈德芳 姚清畅 赵建中

李世杰 赵碧全 陶朝和 喻明权

新版编写人员：

陈玉英 赵建中 赵碧全 陶朝和

王 可 廖 江 喻明权

统 稿 喻明权

## 说 明

为了加强小学劳动教育,我们曾根据国家教委颁发的《全日制小学劳动课教学大纲(试行草案)》,编写了供我市城镇小学和农村小学合用的劳动课试用教材。实践证明,一套统一的教材,难于适应城市和农村的不同实际。为了解决这个矛盾,我们在原教材的基础上,新编了分别供我市城镇小学和农村小学使用的两套课本。随着近几年小学教育的不断深入,我们又吸收了广大师生的创造成果,再次对本教材进行了修改和充实,使内容更加丰富,也更加切合我市城乡小学的实际。

修改后的新版,其内容仍然包括自我服务劳动、家务劳动、公益劳动、简单生产劳动四个部分;编排时按四个部分的先后顺序,分别由浅入深,从易到难,循序渐进,自成系列。新版篇目增多,选择余地较大。为了防止偏爱某方面的内容而忽略全面的指导和训练,特将课文分为必修(以“△”标明)和选修两类。学校要尽可能创造条件,首先教授好必修篇目;确属没有条件的,可在家庭或所在地区由家长或校外辅导人员指导完成。在教学中,必要时还可根据本地实际,对部分内容作适当调整或补充。

编写过程中,区、市、县教育行政部门、教研部门,特别是沙坪坝区教育局和教师进修学校、合川市教委和教科所、大足县教委、江北区教委,以及提供编写材料的学校给予了大力支持。在此,表示衷心感谢!望广大师生提出宝贵意见。

重庆市教育委员会

1998年3月

# 目 录

|                      |      |
|----------------------|------|
| △一 毛衣、毛裤的洗涤和晾晒 ..... | (1)  |
| △二 天然气灶和煤油炉的使用 ..... | (3)  |
| △三 炒豆芽 .....         | (5)  |
| 四 风味咸菜的制作            |      |
| ——泡荸荠 .....          | (6)  |
| 五 冷盘装饰 .....         | (8)  |
| 六 炒腊肉 .....          | (10) |
| △七 煮绿豆粥 .....        | (11) |
| △八 擦门窗玻璃 .....       | (12) |
| 九 撕纸贴画 .....         | (13) |
| 十 纸彩球的制作 .....       | (16) |
| 十一 纸卷茶几 .....        | (19) |
| 十二 小姑娘跳舞 .....       | (21) |
| 十三 布贴小交警 .....       | (24) |
| 十四 哈尼族小姑娘 .....      | (26) |
| △十五 蛋壳粘贴 .....       | (28) |
| 十六 香包的制作 .....       | (30) |
| 十七 织网袋 .....         | (32) |

|                    |      |
|--------------------|------|
| △十八 订书机的使用 .....   | (35) |
| △十九 小木凳的制作 .....   | (38) |
| 二十 塑料泡沫雕刻 .....    | (40) |
| 二十一 泥塑人物 .....     | (42) |
| △二十二 鹅卵石工艺 .....   | (45) |
| 二十三 鱼骨造型 .....     | (47) |
| △二十四 框形组合造型 .....  | (49) |
| 二十五 小盆景的制作 .....   | (52) |
| 二十六 冷饮杯的制作 .....   | (55) |
| 二十七 乒乓球造型 .....    | (57) |
| 二十八 悬吊式插花的制作 ..... | (59) |
| 二十九 制作易拉罐小海马 ..... | (64) |
| 三十 玩具老人 .....      | (67) |
| 三十一 漂亮的小挂件 .....   | (71) |
| 三十二 壁饰挂件 .....     | (73) |
| 三十三 会转眼珠的猫头鹰 ..... | (77) |
| △三十四 制作娃娃笔筒 .....  | (79) |



## △一 毛衣、毛裤的洗涤和晾晒

羊毛衫、羊毛裤都是用中、高档的羊毛线编织的，洗涤和晾晒都有一些特殊的方法。

1. 羊毛都怕碱，洗涤时，要选用中性洗衣粉或洗涤剂。

2. 洗涤时先将羊毛衣裤在冷水中浸泡十至二十分钟，除去漂在水面上的灰尘。然后，挤去水分，放在事先照说明书准备好的溶液中浸泡二十分钟至半小时。盆中的溶液量以把洗涤物全浸没为宜。如果领口、袖口、裤脚等处比较脏，可用手轻轻搓洗，但不能用硬刷子刷。洗去污垢以后，用冷水或温水清洗，忌用太热的水，更不能用开水，因为高温会使毛织物收缩。清洗之后，如果还担心有残存的溶液伤害织物，可在湿的毛织物上滴白醋，残存的碱性物被醋酸中和后就自然消失了。

3. 晾晒方法也很讲究。洗涤以后，不能用力拧，可用干毛巾把织物包卷起来，吸干水分。如果没有合适的干毛巾，亦可装在尼龙网袋里吊起来，滴干水分。

后,再摊平。

上衣最好用竹竿穿着两只袖子晾,裤子最好用衣架晾。一般都不宜在阳光下直接曝晒,应在荫凉通风处晾干,以保持毛衣毛裤色泽的鲜艳,延长使用寿命。

**作业:**

在家里学习洗涤自己的毛衣、毛裤。

## △二 天然气灶和煤油炉的使用

使用天然气灶既方便,又清洁卫生,还节约时间。  
使用方法:

### 1. 天然气灶的使用

使用前,应熟悉它的结构。(图 1)

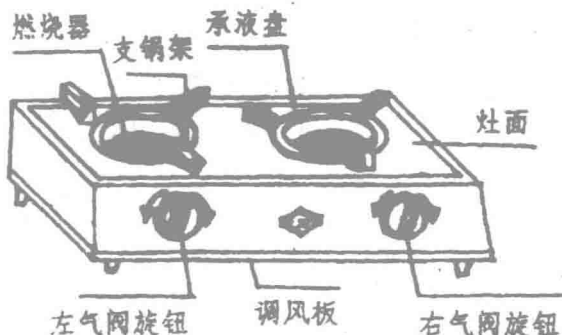


图 1

自动打火的天然气灶,只需按住气阀旋钮,再朝开  
的方向快速转动,火就点着了。如果是人工打火的天  
然气灶,先将火源置于燃烧器的火孔边缘,慢慢打开气  
阀,火就点着了。为了安全,切莫先开气,后点火。

火力的大小,用转动气阀旋钮的办法进行调节,也可以调整调风板,以控制进风量。进风量大,氧气充足,火力就大,反之,火力就小。

使用天然气灶,要经常检查是否漏气,发现故障,要及时报告主管单位给予检修。

## 2. 煤油炉的使用

先顺时针方向转动煤油炉旁的旋钮,将炉芯调到适当高度,用燃着的点火棍或火柴将炉芯点燃(图2)。再根据需要,适当调节炉火的大小。

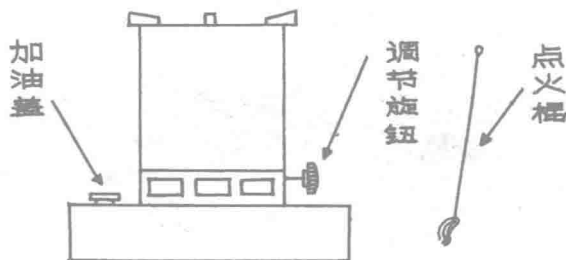


图2

当饭菜煮好后,只需将煤油炉旁的旋钮往反时针方向转动,把炉芯调到火焰微弱时,猛吹一口气,炉火就熄灭了。

### 作业:

学习使用天然气灶和煤油炉给饭菜加热。

## △三 炒 豆 芽

炒豆芽吃起来又嫩又脆,味道鲜美。

一、原料:绿豆芽、菜油、葱、花椒、干海椒、食盐。

二、做法:

1. 把绿豆芽淘洗干净,把葱和干海椒切成节。

2. 用旺火将锅烧得很烫了才下菜油。见油泡消失后放干海椒、花椒和食盐。当海椒、花椒呈黑褐色时,倒入豆芽,快速翻炒。豆芽熟而不软时放葱。翻炒均匀后,立即起锅装盘。这样炒出的绿豆芽脆嫩、味鲜、色美。

作业:

自己动手炒一份绿豆芽,请家里的人品尝。

## 四 风味咸菜的制作

### ——泡荸荠

用荸荠做泡菜,色泽白净,咸甜微辣,脆嫩鲜香,生津可口。

一、原料:鲜荸荠 100 克、泡辣椒盐水 100 克、盐 2 克、红糖 1 克、白糖 1 克、白酒 1 克、醪糟水 2 克、泡熟的红辣椒 2 克。

二、工具:带盖的罐头玻璃瓶、锅。

三、做法:

1. 将新鲜的荸荠洗去泥沙,削皮后放入清水中漂着备用。

2. 用干净无油的锅盛水并烧开,把漂着的荸荠捞入开水中烫一会儿,沥水晾干表面的水份。

3. 将带盖的玻璃瓶洗净擦干。把盐水和各种原料调匀倒入瓶中,泡入荸荠,盖上盖子,一天后即可食用。装盘时,如果配上几只鲜红的泡辣椒,红白相映,更能增进食欲。

作业:

做一瓶泡荸荠，供家里人或中队野餐时品尝。

## 五 冷盘装饰

“冷盘”，指盛在盘子里的凉菜。当我们吃某些凉菜的时候，如果在凉菜盘的边上摆一点儿用新鲜蔬菜制作的“花草”，既美观，又能增进食欲。

一、原料：番茄、胡萝卜、小广柑、樱桃、黄瓜。

二、工具：小刀。

三、做法：

1. 用凉开水把准备好的原料冲洗干净。

2. 把胡萝卜切成厚薄均匀的片儿，摆放在椭圆形盘子两边，成两道弧形。（图 1）

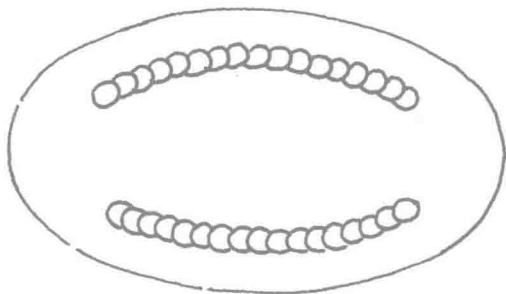


图 1



3. 切两片番茄,划成番茄花,摆在盘子两端。(图 2)

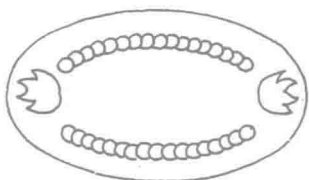


图 2

4. 将广柑对剖后,切成半圆形果片,照图 3 摆放在胡萝卜片的旁边。



图 3

5. 把黄瓜切成小薄片,照图 4 摆放在广柑片之间。再将樱桃摆放在番茄花中间作花蕊。



图 4

**作业:**

参照课文内容,发挥想象,试做冷盘装饰。