

六年制小学课本

LAODONG

劳动

第十册 （城市版）



六年制小学课本

劳 动

(城市版)

第十册

重庆市教育委员会编

重 庆 出 版 社

责任编辑 岳 芩
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 第十册

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 2005 年 1 月第二版第十四次印刷
印数 29,540

ISBN7-5366-1734-8 / G·562(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 邮寄包裹	(1)
△二 学会使用电冰箱	(2)
△三 家常水煮肉片	(5)
△四 煎鸡蛋	(7)
△五 包抄手	(8)
六 自制橘汁汽水	(10)
△七 冲饮料	(12)
八 炒回锅肉	(15)
九 粉刷墙壁	(16)
△十 拉花的制作	(17)
十一 毛线贴画	(19)
十二 漆包线粘贴	(21)
△十三 小裤衩的裁缝	(23)
△十四 布老虎的制作	(25)
△十五 编小提篮	(28)
十六 钩针编织(一)	(30)
十七 钩针编织(二)	(34)
十八 制作工具小屋	(36)

十九 西瓜盅	(39)
二十 泥塑茶具	(42)
二十一 糖纸造型	(44)
二十二 折口布花	(47)
二十三 蜡制腊梅花	(52)
二十四 制作易拉罐螃蟹	(54)
△二十五 手绢折花	(57)
二十六 壁挂花瓶	(60)
二十七 用塑料瓶做椰树	(64)
二十八 双面人像	(69)
二十九 摇头晃脑的小猴	(71)
三十 纸板文具盒的制作	(74)
三十一 做纸卷门帘	(77)
△三十二 简易影集的制作	(79)

△一 邮 寄 包 裹

投寄较重、较大的物品,必须采用包裹的形式。邮寄的物品应符合邮局规定的范围。

纸质品,可以用坚韧的牛皮纸包封,并用绳捆扎;纺织品一类不怕挤压的物品,可用结实的浅色布包缝;玻璃、陶瓷等怕压、怕震的物品,要用木箱封装,箱内还要用纸屑等软物填充空隙。

邮寄包裹的准备工作可在家里进行,但必须交邮局营业员当面验视之后才能最后封装。一经检查之后,就不得再在包裹内夹带未经查验的物品。包裹上还要工整地写清邮政编码、寄件人和收件人的住址、姓名,并逐项填写“包裹单”。

邮寄包裹的收据要妥为保存,一旦包裹遗失或损坏,可凭收据向邮局查询索赔。

作业:

搞一次邮寄包裹的模拟活动。

△二 学会使用电冰箱

电冰箱是现代社会普通的家用电器之一。由于它能保持低温环境,防止存放食物变质,人们使用它来冷藏、冷冻食品,也可用来制备冷饮。

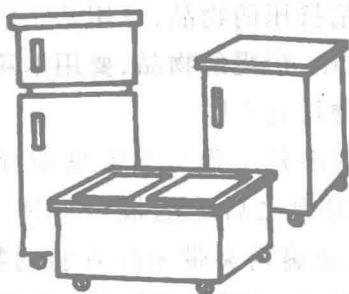


图 1

电冰箱的使用方法:

1. 控制温度。旋钮上的数字并不代表具体的温度,但是数字越大温度就越低。冬季一般调到“3”便可以了,夏季可调到“5”或“6”。调好后不用经常调整。

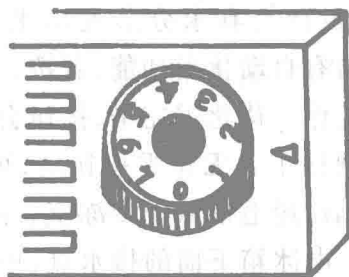


图 2

2. 电冰箱中有冷冻室、冷藏室。冷冻室的温度一般是 -10°C 左右。可以在里面制作冰块、雪糕、冰淇淋等,或冷冻鱼肉类食品。注意:需要长时间保鲜的鱼肉类食品,应清洗后才放入冷冻室里;瓶装食品、鸡鸭蛋等不要放进冷冻室,以免冻裂。冷藏室的温度大约在 2°C 至 6°C 之间,可以冷藏生熟食品或饮料等,使它们能在较长的时间内保鲜。

3. 由于各种食品有不同的气味,如果不进行封闭贮存,就容易“窜味”。因此,最好把它们用食品袋包好,或者盖上盖子。注意:热的食品应冷却后才放入冰箱里。

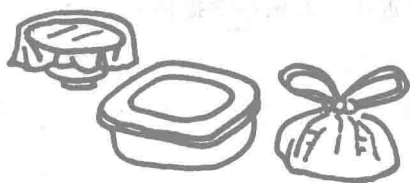


图 3

4. 由于许多食品有水分蒸发出来,会凝结成冰霜。有的电冰箱有自动化霜功能,就按一下化霜按钮,压缩机便停止工作。待化霜完毕,按钮会自动跳起来,压缩机又开始制冷了。无化霜按钮的,可将电源插头拔下,待冰化完后,用毛巾擦干冷冻室、冷藏室,然后再插上电源插头。电冰箱下面的接水盘,里面有了水,要及时取出来倒掉。

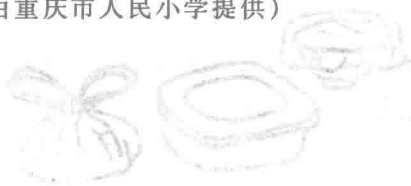
5. 使用一月左右,要做一次冰箱内外的清洁。注意:冰箱内用软布沾温水擦拭,切勿使用汽油、苯、去污粉等,更不要用硬器弄伤漆面。对冰箱的冷凝器和压缩机表面要经常清除灰尘。

6. 电冰箱不能连续反复开机关机。关机以后要隔几分钟才能再次开机,以免损坏压缩机。

作业:

读读电冰箱使用说明书,在大人指导下学习使用操作。

(本课素材由重庆市人民小学提供)



△三 家常水煮肉片

水煮肉片色深味浓,鲜嫩爽口,具有川味麻辣烫鲜的特点。做一盘水煮肉片尝尝吧!

一、原料:猪里脊肉 250 克、混合油 100 克、干辣椒 10 克、豆粉 15 克、嫩白菜叶 100 克、清汤 250 克,盐、料酒、豆瓣、花椒、胡椒面、酱油各少许。

二、做法:

1. 把干辣椒剪成约 1 厘米长的小段,葱切成约 3 厘米长的小段,姜切成米粒大小的颗粒,白菜叶撕成片,备用。

2. 把猪里脊肉切成长约 3 厘米、宽 2.5 厘米的薄片,盛在碗里,与料酒、盐、豆粉拌匀。

3. 先分别将肉和白菜煮熟捞起,盛在碗中,菜在下,肉在上。然后把混合油倒入锅中,用旺火烧至冒烟时倒入豆瓣、花椒、干辣椒,炒酥以后,把葱段、姜米倒入锅中,再加入酱油、清汤、胡椒面,烧开,再熬一会儿,关火,加点味精,搅和一下,舀在肉片上,即可上桌。

作业：

试做一份水煮肉片，请老师或父母尝一尝味道好不好。

(本课素材由北碚区人民路小学六·一班史文缙提供)

△四 煎 鸡 蛋

煎是烹调的一种方法,与炒不同。煎蛋的特点是:外面香酥,里面嫩软,色泽金黄。

煎蛋的做法:

打几个蛋,放适量盐,在碗中调散。在热锅中倒入适量油,待油烧烫后将蛋下锅。接着,用锅铲将蛋摊开。煎到结块时,翻转煎另一面,直到两面都黄而不焦时起锅。

如果要吃“油煎荷包蛋”,就待油热后,取一个蛋直接打在锅里,立即在蛋上撒少许盐。待蛋白变成乳白色,再细心地翻过来煎另一面。煎一会儿后,用锅铲按一下,感到蛋心开始由软变硬时就可起锅。

注意:煎蛋一定要用中火,火大了很容易煎焦。

作业:

学煎鸡蛋,细心掌握火候,争取做到煎的蛋黄而不焦。

△五 包抄手

抄手味美可口,做法简单,是人们喜爱的一种小吃。

包抄手的做法:

1. 原料:抄手皮 500 克,鸡蛋两个,香油 50 克,适量的盐、姜米、葱花、胡椒、味精、猪油、油汤。

2. 制馅:将瘦肉切成块,剁茸,去筋后放入盆内。加入盐、味精、姜米、鸡蛋一起拌匀。然后,加清水 150 克,再搅拌成糊状,加入香油,和匀后倒入盘内备用。

3. 包:将抄手皮摊在左手掌上,右手用筷子或竹片刮一小团馅放在皮的中间,把皮对捏成三角形。然后,用挑肉的筷子将三角形底边的一个角抹湿,与另一个角捏在一起成为兜形。

4. 煮:锅中水开后下抄手,接着用汤瓢贴着锅底搅一转,以免抄手粘锅。抄手浮起后,再煮一会儿才捞入配好作料的碗中食用。

作料配制:在大碗中放一点盐、胡椒、味精、葱花、猪油,再加一勺油汤就行了。

作业：

在老师指导下，搞一次包抄手的活动。