

端午节包粽子的日记(汇总17篇)

决议是为了实现梦想而采取的坚定行动，它需要我们积极思考、制定计划，并持之以恒地去执行。针对决议的制定，我们应该充分了解问题的背景和现状。在下面，小编为大家准备了一些经典的决议范文，供大家阅读和学习。

端午节包粽子的日记篇一

我先拿了一片黄色的竹叶，把大的一面折成三角形，在卷成圆锥形，再放上一层米，然后放上枣，再放上一层米，把上面折下来，用绳子扎紧，就可以了，剩下的我依旧这样包。不一会粽子包完了，接着把粽子放进锅里，先用大火煮开，然后用小火慢慢的煮熟。吃饭的时候我吃着亲手包的粽子心里别提是多么的高兴。

我心里想，到了明年的端午节，我和妈妈还在一起包更好看，更好吃的粽子。

端午节包粽子的日记篇二

“粽叶买好了吗？”“买好了！”“糯米买好了吗？”“ok了！”“蜜枣买了没？”“当然买了”。

今天呀！可是端午节哦！我终于快要吃到香喷喷的粽子喽！但是奶奶说要我亲手包粽子。“哎！真倒霉！”

我跑进厨房，望着盆子里绿油油的粽叶不知所措。只见我拿起一个超大号使它成为一个“漏斗”，再把一些糯米放在里面，接着拿出一个红彤彤的蜜枣放在中间，下一步就是包扎粽子了。我随便拿几片粽叶一插，盖在“漏斗”上，结果由于粽叶太小，盖不满。于是，我不管三七二十一，跟粽子“硬斗”最后粽子洒了一地，“身体”也全军覆没了。

和粽叶“摇身一变”成了胖乎乎的“粽子小姐”。再过两小时就可以吃到自己亲手包的粽子喽!想到这里我心里甜滋滋的。

这就是包粽子的过程!

端午节包粽子的日记篇三

全校同学一起乘坐一辆辆大巴车来到了城阳世纪公园。

我们绕了一大圈，才气喘吁吁地来到了吃饭的场所——一片小小的草地上。吃饭时，刘迦南送了我好多新鲜美味的薯片，我连忙分给大家巧克力棒吃。欢声笑语遍天下，大家兴奋又快乐，完美地干完了吃饭这愉快的事儿，我们每个人都收获了分享的快乐!

紧接着，我们继续乘坐大巴车来到了包粽子的场地。全体师生纷纷换上了整洁雪白的工作服。在一区包粽子时，我的粽叶因为有裂缝，如“残疾的兵”一般，总也包不好。后来，我来到了四区，寻找到一位阿姨教我包粽子。第一次、第二次，我都失败了：手中的粽子稀里哗啦，成了一滩烂泥巴，我烦恼无比。于是，心里那股不服输的劲儿鼓了起来。最终，在阿姨的指导下，我终于包好了两个有模有样的小粽子，像个有骨气的小卒一般雄赳赳、气昂昂。

端午节包粽子的日记篇四

今天是端午节，奶奶决定今天教我包粽子，这可把我乐坏了。

奶奶先拿出事先洗好的粽叶和绳子，又拿出提前泡好的糯米和炒好的肉，最后拿出糖、豆、盐、花生等各种配料。奶奶把所有配料倒进一个大锅里，用勺子搅拌均匀，这样包粽子用的陷就做好了。

奶奶开始作示范了，她先把准备好的粽叶卷成雪糕筒状，然

后把弄好的陷舀一勺进去，接着把多出来的粽叶绕着“雪糕筒”转几圈，最后用绳子把粽叶的形状固定住，这样就包好了一个漂亮的粽子。看完示范后，我心想：这也太容易了吧，如果让我包，我准会比奶奶包得好。于是，我照着奶奶样子去做，包了几个，个个都露陷了。奶奶走过来笑眯眯地说：“别急，一个一个慢慢包。”我听了便认真地包了一个，果然，这一次比上几次包得好多了。于是，我开始认认真真地包好每一个粽子，不一会儿，所有的粽子都包好了，奶奶直夸我呢。

今天我学会了包粽子，真的好开心呀！

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)

端午节包粽子的日记篇五

包粽子是端午节的传统习俗，在端午节的包粽子的时候，你内心的感受是怎样的呢？以下是本站小编为大家整理的端午节包粽子优秀日记相关资料，欢迎阅读。

今天下午，天气阴沉沉的，外婆搬来凳子和桌子，叫我帮她

包粽子。

包粽子看起来简单，可做起来就难了。你瞧：啪！粽叶“散架了”。我好不容易包出一个粽子，却像个“歪嘴老头”。它东倒西歪，好不容易找个立脚点站下，却又不自主地摇晃起来。我看了不禁捧腹大笑。

一旁的外婆瞥了瞥那极不像样的粽子，又瞄了瞄我，不由分说拿过粽叶。就耐心地教导起来：“包粽子时，要专心致志，不能分心。包粽子还要把叶片上下叠好，注意正反……”我听了，很奇怪，心里想：怎么有这么多稀奇古怪的方法，看来有名堂，还是乖乖学吧，免得粽子又不成样。

照外婆说的，我仔细地选了两片大小不一的粽叶。粽叶绿油油的，就像刚从地里钻出来的禾苗一样，绿得发亮。我把它从中间卷曲，做成漏斗形状，再放入一粒粒白花花、细小的糯米。没过一会儿，一位大肚的“绅士”出现在我面前，再给它系上“皮带”，它就是个神气的家伙了。

此时此刻，我终于明白了“世上无难事，只怕有心人”这句话的含义。

粽子是端午节的节日食品，传说是为祭投江的屈原而发明的，是中国历史上迄今为止文化积淀最深厚的传统食品。

往年的粽子总是妈妈在市场或超市买现成的。今年，我缠着妈妈，硬是要学包粽子。妈妈拗不过我，只好答应了。

初四下午，我就跟妈妈学包粽子。妈妈拿了一张粽叶，用手一卷，粽叶便成了一个空心的圆锥形。我学着妈妈的样子，拿了一张粽叶，想把它卷成圆锥形，可就是卷不好，卷来卷去还是一个直筒。妈妈见了，就在旁边指点：“左手捏紧粽叶一角，右手将粽叶的另一角往里卷，下面用力拉紧，上面放松一些。”在妈妈的指点下，我卷好了粽叶。

接着，妈妈在空心圆锥形的粽叶里插上一根筷子，拿调勺舀一些糯米放在里面，然后均匀地摇动筷子，直到把糯米包的紧紧的。我也在粽叶里插好筷子，放好糯米。可摇动筷子时，不是把粽叶戳穿了，就是糯米包不紧。妈妈说：“摇动筷子时要轻一些，把粽叶包紧些。你看……”妈妈边说边示范，我边听边学。哈哈！我包的粽子像点样子了。

然后是捆绳。只见妈妈两手捏紧粽叶，用绳子在粽子尖角附近缠了两圈，结上绳头，一个漂亮的粽子就包好了。我也照着捆好了第一个粽子。随之，第二个，第三个，第四个……我一连包了好几个。

最后一道工序就是煮粽子了。把绑好的粽子逐一放到锅里，然后放入冷水满过粽子1cm左右，点火……水开15分钟后把锅里上下粽子兑换位置，再以慢火煮上1小时即可。

香喷喷的粽子煮好了，我迫不及待地品尝了自己的劳动成果。啊！真好吃。

通过这次包粽子，既吃到了美味的粽子，又懂得了一个道理：要学好一种本领，就必须诚心，细心，还要有恒心，这样才能把本领学好。

每一个人一出生就有许多不会做的事情，而我每在端午节时，却一直不能为家人出点力，心里总痒痒的。这下好了，有外婆教我包粽子了，终于能为家人出点力了。

我学着外婆的样子，准备着材料：昨晚浸泡好的粽叶、外公做了的鲜肉馅儿和五彩线。一切准备就绪，等待外婆来教我了。

首先，取两张粽叶一头一尾的反方向重叠；接着，放入一小碗米，大概125克差不多；然后，用食指在米中间轻轻地划一字，放入外公做的鲜肉馅儿；下面，右手先把外端粽叶往里折叠并向后折去，折好后，再以同样手法完成另一端；接着，要绑

粽子了，要先在中间绑一次后才从一端逐一绑向一端以防变形，绳子紧度不能过紧，不然会煮爆的，如果过松，就会进水过多，所以以轻扯不移动即可。最后，把绑好的粽子放入锅中，让粽子慢慢地煮1一小时就可使用。

我闻着自己亲手包的粽子发出的阵阵清香，品尝着自己的粽子的美味，心中比吃了蜜还要甜。

这就是我学包粽子的过程，那粽子真是太美味了。我骄傲，我学会了包粽子！

端午节包粽子的日记篇六

端午节快到了，我在家跟着奶奶学习包粽子。

我们先把昨天晚上泡的糯米拿出来，再把芦苇叶放在锅里煮3个小时左右拿出来，再去超市买蜜枣和花生，然后就开始包粽子了。

首先拿起芦苇叶把它卷成一个圆锥型，不要把叶子用完（等会还要把粽子包上呢），然后我们往里面放一点糯米，再把蜜枣放进去再放一点糯米，再把花生放进去，把口填满把边上的粽子叶扣上去，用线或叶子把粽子包上再系上。经过这番忙活后我们的粽子就成型了，像一个三角形。注意：一定要系紧不能太松，太松的话会在煮粽子的时候松开，整锅粽子就会变成一锅糯米汤了（我就办过这事，把奶奶搞的哭笑不得。）千万不要像我学，包得那么松，变成了一锅粥。

接下来就是最关键的时候了，我们包好的粽子要下锅了。煮的时候先开大火煮滚了以后用小火煮，煮2~3个小时就可以出锅了。如果喜欢吃肉的可以用上面的方法再做肉的一样很好吃。

吃粽子是为了纪念我们伟大的爱国诗人屈原，现在粽子成了我们的传统食品，现在我仿佛又闻到了阵阵飘来的粽子的香味，听到奶奶喊：“吃粽子了……”

[端午节学包粽子日记]

端午节包粽子的日记篇七

今年端午节，我让奶奶教我包粽子。首先要把粽叶洗干净，在热水中泡软。再准备好枣子、鸡蛋、肉等做馅，将自己喜欢的馅煮得香喷喷的，就可以开工了。先把长长的粽叶围成漏斗的形状，放进调配好的糯米和大米，中间放上美味的馅，再装米，用筷子把米捣实了，再用粽叶紧紧地包裹。这时，糯米就像孩子似的不听我的使唤，接二连三地跳出来。我急得直跺脚，幸好有奶奶替我“解了围”——去掉一些糯米，我才顺利地裹好了。到了最简单的步骤——扎粽绳。看我大显身手，我想粽子要包扎严实才好吃。我接过粽绳，把粽子五花大绑捆了一圈，大功告成。包好的粽子放进锅里用猛火煮，大约1小时后，改文火煮30分钟就可以了。在煮粽子的过程中，我总是急不可耐地要揭盖子察看情况。因为从锅里飘出那粽子的香气，馋得我直流口水。粽子终于出锅了，我香喷喷的吃了起来。

今年端午节，我学会了包粽子，品尝到自己劳动的果实，那感觉不是一般的甜蜜啊！

端午节包粽子的日记篇八

包粽子，粽叶有要求，新鲜的竹叶；碧绿碧绿的；散发着淡淡的清香。如果用干的竹叶包出的粽子煮熟后就没有竹叶的清香。端午节的前一天下午一切原料准备到位，洁白的糯米浸泡在清水里，饱满的红豆，花生仁，都早已泡好，或是切好的五花肉块，都早已用作料腌制好。

勤劳的女主人正用灵巧的双手左折右叠，再用绳子层层缠绕，很快一个精致的粽子便诞生了。煮熟了揭开锅，屋里顿时都弥漫着竹叶和粽子的香气。

除了吃粽子，鸡蛋也是少不了的。这两种食物放在一起，即使不吃只看看就是享受了，肉红色的椭圆的鸡蛋，碧绿的不规则形状的粽子，从颜色的搭配到形状的组合，都煞是好看。熏，在端午节这天把艾蒿挂在门楣上。挂香包，鲜艳的布料做成各种形状的饰物，里面放上香料。每年妈妈都要帮我买上一个挂在胸前。

端午节包粽子的日记篇九

包粽子是端午节的习俗之一。学包粽子也需要技巧。小编整理了相关的日记范文，快来看看吧。

端午节到了，我们一家开始包粽子。

首先，爸爸去菜场买了糯米、粽叶。爸爸一买回家，我就迫不及待地说：“快点开始，我等不及了！”我和爸爸负责包粽子，妈妈负责把包好的粽子用绳子绑起来。

爸爸先准备好了一个盆，接着，就开始包了。爸爸非常熟练，包的粽子像模像样，我呢，有的像曲奇饼，还有的像只有一块橡皮那么大，那么扁，不是糯米太少，就是包的太小，妈妈就像传送带一样，接一个捆一个，渐渐的盆里的粽子越来越多，堆得就像座小山。但是我偶尔也会包一个好粽子。我又趁爸爸妈妈不注意又包了一个空粽子，还好妈妈没察觉到。

终于，粽子包完了，该煮了，我时不时地向妈妈问：“好了没？好了吗？”好不容易粽子煮好了。妈妈拿起一个粽子笑着说：“好了，小馋猫，可以吃了”。我急切地拿一粽子撕开粽叶一看，是我包的颜色还有点发亮呢！我一尝大叫：“嗯，好吃！”看着我狼吞虎咽的样子，爸爸妈妈都笑了。

啊，这个端午节过的真有意义啊！

端午节到了，家家户户飘逸出浓浓的粽香，欢声笑语传遍了街头巷尾，我家也不列外，这不，我们都忙着包粽子呢。

包粽子需要芦叶和糯米，如果你喜欢哪种馅，就可以在糯米里加点。我和外婆先来到河岸采芦叶，只见芦叶绿油油的，在河岸边跳着摇摆舞，外婆叫我采又大又亮的芦叶，因为这种芦叶才好包粽子。十几分钟过去芦叶终于采完了，把它都放在热水里泡软了就能包了。开始包粽子了，我学着外婆的样子，笨手笨脚地包起来，结果我一会儿拿芦叶，一会儿舀米，一会儿拿绳子，一不小心手一松，米撒了一地，我的第一个粽子没有成功。我灰心丧气，觉得自己学不会了，正当我不想做的时候，奶奶的一句话忽然在我耳边回响了起来：“失败乃成功之母。”于是我又鼓起信心学起来。

这一次我并不是像上次那样了，我吸取了第一次包粽子的教训。我注意了握粽叶的姿势和包粽子的方法，我先把粽叶一卷，直到洞卷尖了为止，然后又用勺子盛了一勺糯米，再放了我爱吃的赤豆，最后把芦叶按照顺序缠绕包裹，直到裹得结结实实的，用线给绑起来，一个粽子就包成了，虽然样子没有外婆做的那么好看，但总算是我的第一个作品，我心里喜滋滋的，开心地看着自己的劳动成果。

煮了一小时，粽香飘出来了，我品尝着自己包的粽子，觉得味道真是不一般。

农历五月初五，是我国的传统节日端午节。

端午节是我国古代人民为纪念屈原的爱国精神而来的。当时屈原死后，楚国老百姓知道了，有的想去打捞屈原的尸体，有的包了很多饭团，扔到江中，不让江里的鱼和虾吃掉屈原的尸体。还有一个大夫，往江中倒入一瓶毒酒，说要毒死江中的水兽，为的是不让屈原的尸体受到伤害。以此，端午节

才有了包粽子吃粽子、赛龙舟和喝雄黄酒等习俗。

在端午节时吃粽子是必不可少的，粽子的种类也非常多，比如有蜜枣的、豆沙的、肉的等、各种各样，说也说不完。粽子的做法也很简单，去年我和妈妈就动手做过粽子，我们先到超市，买了些糯米、大蜜枣、绿豆、粽叶等材料，回到家就开始清洗这些材料，然后糯米、粽叶、绿豆泡一会后就开始包粽子了。首先，一手拿着粽叶，一手用勺子把材料放到粽叶上，最后把米用粽叶包起来，再用绳子系住，虽然包的不太好看，但是是自己包的。包完之后，就可以下锅煮了，煮熟了的粽子味道鲜美，我最喜欢吃了。

我喜欢过端午节，因为它让我明白了屈原的爱国精神，享受了包粽子的乐趣、品尝了粽子的美味。

今天是端午节，我飞快地跑回家想早点跟奶奶学包粽子。回到家，只见奶奶已经在洗米了。我急忙做起作业。

忽然，我听到奶奶的喊叫声：“丁柠，作业做完了，和奶奶一起包粽子！”我一听，一蹦三尺高，火速奔向厨房。到了厨房，我一看，奶奶已经包好了几只粽子，它们像列队的士兵整齐挺立，心想：“奶奶包得这么好，一定有诀窍吧。”于是，我学着奶奶的样子，像模像样地包了起来：先拿起一片干竹笋叶，把它卷成凹斗形；然后加一点米，在上面铺一点红豆，把竹笋叶的一边蒙贴在凹斗上，再用绳子缠上几圈，打一个结，一只粽子就包好了。然后，我又用同样的方法，包了好几只粽子。奶奶一边包粽子，斜眼看看，边乐呵呵地夸我。

吃晚饭的时候，我看着桌子上一盘盘自己包的粽子，心里有说不出的甜蜜。

1. 端午节包粽子日记

2. 端午节观看赛龙舟的日记

3. 端午节日记：有趣的端午节
4. 有意义的端午节日记作文【精选】
5. 小学生端午节日记300字
6. 端午节赛龙舟的日记范文
7. 端午节日记精选四篇
8. 快乐的端午节日记
9. 2016端午节日记精选五篇

端午节包粽子的日记篇十

作文一：包粽子

今天是一月份的最后一天，我和家里的大人们一起来到酒楼包粽子，迎接新年。包粽子是我们家的习俗，每年在即将到新年的那一天，带着芭蕉叶，糯米，香料，竹绳来到酒楼、奶奶家包粽子。

包粽子的前一天，我们早早的就洗好了粽叶，第二天一大早就来到酒楼了。就在那矮矮的平桌上，我们把叶子放好，在门外淘好了米，放在一个大盆里。那米可不是一般煮饭用的米，而是我们精挑细选出来的上等香糯。我们家包的粽子，既不用花生，也不用绿豆，但它依然散发出香味，为什么呢？这是因为我们包在粽子里的，是一种香料，这种香料，平时种在奶奶家的阳台里，一到包粽子的时候，我们就会把它的叶子摘下来，把它撕成一条一条的，撕的时候，可以闻到清新的香味。当我们小孩已经把叶子撕好的时候，就会把它交给大人们，放在一个小小的用砖制成的小罐子里，大人们拿

着一个小棒子，把它捣碎成粉，捣碎后，再放到锅里抄一抄，绿色变成了黑色时候，香料就做好了。接下来，我们还要去准备竹绳。这种竹绳，是生在在老家山上的一种竹子做成的，并不是每棵竹子都可以做成竹绳的。做成竹绳的竹子，必须是节长眼少，不嫩不老，长得匀称。选好竹子以后还要把它撕成一条一条的。当一切的材料都准备好了以后，我们坐在沙发上，开始包粽子了。

只见奶奶拿起两张叶子，叠在一起，用碗舀起一碗米放在叶子的中央，再拿起一块沾了香料的肉放在米的中间，再舀起一小碗米盖住肉，然后把叶子和起来呈长方形状，再把多余出来的叶子折起来，交给负责绑的人。绑的人呢，拿起一根竹绳绕在粽子头上，绕两圈，再在粽子的斜侧面绕个小结固定，再拿起一根竹绳，接着重复上面的步骤，直到粽子尾，大概一个小粽子上有五根竹绳，一个大粽子上有差不多8根竹绳。

接下来，在大家的努力下，粽子已经放满了箱子，桌子。我大概的数了一下，竟然有一百多个粽子！

今天包粽子的时候虽然我没有帮什么大忙，但是我也深深地体会到了包粽子的辛苦，大家的手都被竹绳勒红了。但是大家的心里都是甜蜜蜜的，因为这是我们大家一起团结合作的结果！

作文二：包粽子

农历五月初五为端午节，又称端阳节、午日节、五月节、艾节、端五、重午、午日、夏节。虽然名称不同，但各地人民过节的习俗是相同的。端午节是我国二千多年的旧习俗，每到这一天，家家户户都悬钟馗像，挂艾叶菖蒲，赛龙舟，吃粽子，饮雄黄酒，游百病，佩香囊，备牲醴。

吃粽子：荆楚之人，在五月五日煮糯米饭或蒸粽糕投入江中，

以祭祀屈原，为恐鱼吃掉，故用竹筒盛装糯米饭掷下，以后渐用粽叶包米代替竹筒。

端午将至，我已包好粽子上网料理我的空间。

选取上好的芦苇叶，老嫩适宜，宽4—5厘米，长30厘米以上，放在锅里，水要超过叶面。先大火烧开，再文火闷大约45分钟。使之软化增加弹性，同时也起到消毒杀菌作用，起早了叶子脆，起晚了浪费。

起锅后放在冷水里洗净，剪去叶柄备用。捆扎以蓑草(要和芦苇叶同煮)为上，现在大多用尼龙线或者蛇皮袋拆成单股。

包时取3-4片苇叶，在大头窝成漏斗状。大头尽量往前推，使之严密，不漏米。上米(可依个人口味加枣子、咸肉、葡萄干等)后右手中指、无名指分开将其夹住，大拇指从后往前推压，使其紧、平。左手拇指、食指顺势将漏斗口朝里推成等边三角形，再将大拇指推过来的叶面盖在三角形上，并以左手拇指、食指顺势将漏斗口集合处捏紧，再将余下的尾把顺拐角贴折。再取线捆扎，松紧要适度，太紧，粽子硬，口感差，甚至会夹生；太松，没口劲，甚至会散。最后，把多余的叶尾剪掉就可以了。

再就是煮了，水要没过所有粽子，也是大火烧开，再用文火煮45分钟以上。放在锅里待自然冷却后再起锅。可口的粽子就成功了。

可能有人要说：这是娘们的事情，你怎么也——？我就是喜欢动手呢，没办法。

等我快要打完这文字游戏的时候，已经从厨房飘来淡淡的香味了，这就是所谓的成就感，最后一句算抒情吧。里会有说不出的高兴。

端午节包粽子的日记篇十一

篇一：包粽子

今天上午，我和范奕均一起在家里学包粽子，之前的准备是：一碗调好料的糯米，一些粽叶，兰草和调好料的肉。

妈妈拿起两张粽叶把叶子圈起来变成一个漏斗形，但一个小洞也不能有，接着把糯米装进去，把肉埋进米里，再把口封住，最后用兰草把它紧紧地绑好就ok了。

我看了以后已经急不可待了，立刻抽出两片叶子要圈起来，可我左圈右圈都圈不起来，只好让妈妈帮助我圈，我把一大勺的糯米倒进去，挑了一块大大的瘦肉放进去，在我要封口时“沙——”“啊哟！我的粽子”我大叫一声米全撒了，妈妈见了直摇头，连声说不行，妈妈把着我的手轻轻的包粽子妈妈说“好了”，现在我该看一看范奕均包的粽子了，哈！她包的可不是粽子而是肉包子——只有肉没有糯米（她超爱吃肉）。妈妈把包好的粽子放进高压锅了煮，不一会儿熟了，我们吃了好几个，味道太好了。

我以后要多练习包粽子，你会包粽子吗？

篇二：包粽子

每逢端午，大街小巷都飘溢着甜丝丝的粽子清香。我的馋虫也被勾出来。

今天是端午节，我们来到姥姥家，让姥姥教我包粽子。姥姥首先准备好包粽子的材料。开始包了，一个个粽子在姥姥手中诞生了，碧绿玲珑，惹人喜欢，我不禁跃跃欲试。因为我在姥姥身旁耳染目睹，一直认为简单的包粽子根本难不住天才的我，不学自通。谁知，当我真正去包时，才刚明白包粽

子是门手艺，能包得漂亮而结实非常不容易。

首先，我拿出两片一大一小的粽叶，学着姥姥的样子对叠在一起，握成漏斗形，再向里面放入已浸泡好的糯米，在糯米的上面放几颗又大又甜的红枣，又用糯米盖得严严实实的。我得意了，比想象中还顺利地完成了大半。当我再把粽叶盖好时，糯米却不听我的使唤，接二连三地跳出来。我急得直跺脚，幸好姥姥替我“解了围”——去掉一些糯米，我才舒了一口气。

哈哈，经过小挫折，总算到了最后的，也是最简单的步骤——扎棕绳。小意思，看我大显身手。地球人都知道，粽子要包扎严实才好吃。我接过棕绳，先把粽子五花大绑捆了一下，包出了一个既不漏米又像粽子的“丑八怪”。本以为大功告成，我拿起粽子准备放入锅中去煮，可是还没等放入锅中，只听得“哗啦”一声，粽子叶散开了，糯米们像飞珠滚玉一般，一粒接一粒地掉到地上。我不甘心，各式各样的粽子在姥姥手中诞生，可我连一只都包不好，不禁有些泄气，可我怎么可以做事半途而废呢？我又重新包了起来，终于功夫不负有心人，我成功地包出了几个粽子，它们别看形状不好看，但那也是粽子，还是亲手做的，相当有成就感。吃着自己做的可爱的粽子，我心里有说不出的喜悦。

生活中处处有学问，学会生活的技能，是一件多快乐的一件事。

篇三：包粽子

回到家，妈妈首先给我讲了吃粽子的习俗，我知道了爱国诗人屈原被赶出国界，当他得知自己的国家被毁掉了，心情悲愤交加，一气之下投江自尽。为了不让鱼吃掉屈原的尸体，人们就往水里扔糯米团，久而久之就有了吃粽子的习俗。

于是我们开始包粽子，没想到妈妈可是包粽子的一流高手，

只见妈妈把浸泡好的苇叶一片搭在一片上，然后一折，再一拧，就把苇叶变成了漏斗形，再倒上米，把三四个枣填在米里，再撒上一层米，把盖盖上，三缠两绕一个粽子就包好了。弄得我眼花缭乱，我惊羨不已。我不甘心，于是决定自己也包一个大粽子。

我开始包粽子了，我学着妈妈的样子，把苇叶一片搭在一片上，然后一折，再一拧，也成了一个漏斗，我不禁暗暗得意，觉得自己有包粽子的天赋，没想到自己没注意，漏斗下面有一个洞，往里装米时，“哗”米全从下面的洞里漏了出来。妈妈笑着说：“真是一个大漏斗啊！”我不甘心，做不好，再来。我再一次把苇叶折成漏斗形，“呀”！不行，下面是不漏了，可上面连一棵枣也放不进去了。这回我仔仔细细认认真真，终于把苇叶做成了一个让人满意的漏斗形了，接下来我往漏斗里放米，再把枣填进去，又撒上一层米，该盖盖了，我把盖子往前一绷，这次挺顺利的，可盖上盖之后，我发现米少了，我想加米，可是没加好，又多出来了。这时我小心翼翼的把多出来的米倒了，然后出出一根马莲，一圈一圈的绕上，最后打结了，两只手不够用，我忙的忘了手还要扶着粽子，两支手都用在了系绳上，差点米都撒出来了，幸亏我眼疾手快，又扶住了粽子，最后我在牙的帮助下终于把结系上了。慢慢地我也越抱越娴熟。

我学会了包粽子，也体验到了劳动中无穷无尽的快乐！

端午节包粽子的日记篇十二

清早，一阵清香把我打醒，我起来一看，原来是粽叶啊！一提到粽叶，我就联想到了粽子。于是，我凑上前去瞧了一瞧。

“来，看看粽子怎么包。”外婆和蔼地说。我睁大眼睛看，原来粽叶必须要经过热水里浸泡才能包粽子的。“为什么一定要热水浸泡呢？”我不解地问。“为了让它软化，这样包

粽子时才不容易破！”外婆说。

接下来就该包粽子了吧！只见外婆随手拿起一片棕叶，右手拿叶尖，左手按住梗，一眨眼就把两头装成了三角形形状，再把糯米倒进去。我不禁皱起了眉头：“为什么要这样包呢？”“这样才不容易漏呀！”外婆细心地为我讲解。外婆拿来一个线团，抽出线把粽子紧紧地绑住，这样就可以紧紧地吧糯米包在粽子里了。

我的手“痒痒”了，就求外婆：“我也要包嘛！”外婆点点头表示答应。我高兴地从温水里拿起一片棕叶，学着外婆的样子包了起来。先把右手拿棕叶尖，左手拿梗，我生怕自己做不好，手忙脚乱地，手都拿错了方向。外婆急忙把我的手势摆好，然后对我说：“包粽子要点是姿势，更重要的还是耐心。”我听了外婆的话，便用心做了起来。跟着外婆做，再把线缠在粽子上，就很快包成了粽子，等待着新鲜出炉的粽子。

一阵清香扑鼻而来，只见外婆端上来两个粽子，我尝了尝外婆做的粽子，软软的、粘粘的，还有棕叶的清香，口里感到十分舒服。再尝尝我做的，味道真是南辕北辙。

这次包粽子，我做的粽子虽然难吃，但也使我懂得了做事要有耐心。

端午节包粽子的日记篇十三

□a□

今天是端午节，有一种莫名的激动，因为啊，我可以包粽子了，以前都未曾包过呢，还真想尝试尝试！

为此，我准备好了粽叶、糯米、肉、蜜枣和五彩的丝线。我觉得有点像新官上任三把火呢！

第一把火就是做粽子。我先把清洗好的粽叶叠成一个半三角形，然后把糯米适量的放进去，然后再把另一半粽叶盖上去，再用丝线绑好，一个粽子就大功告成了！接着，我包了更多粽子。

第二把火就是煮粽子。我把已经包好了的粽子放到蒸笼里，再调好火量，就行了。过了一段时间，看样子也八九不离十了，就关上了，然后把蒸架拿了出来，可我的手顿时像被烫了一样，直捏耳朵。

最后一把火也就是尝粽子。把粽子拿出来时，就已经垂涎三尺了。我扒开粽叶，用嘴尝了尝香喷喷的粽子。“哇哦，实在是太好吃了，既有肉馅的，也有蜜枣馅的，真让人回味无穷啊！”

第一次尝试包粽子，真的好爽啊，明年我要继续包！

□b□

今天是农历初五，是中国民间传统的节日——端午节，也是每一年传统的节日，有吃粽子，赛龙舟，比武，击球，荡秋千的习俗，今天，我和妈妈就过了一个快乐的端午节。

因为端午节有一个吃粽子的习俗，所以，在端午节那天，我们就包了多样的粽子，过一个快乐的端午节，我们早起起来，先洗漱，洗漱完后，我和妈妈吃了早饭，啊！早饭真香啊，有油煎鸡蛋，有油炸火腿肠，好多好吃的展现在我眼前，让我吃个够，我大口大口的吃，过了二十分钟后，我终于吃好饭了，我们就上街了，街上的东西也很多，有买鞋子的，有买衣服的，琳琅满目，街上的声音很大，很热闹，我和妈妈进了百姓量贩，百姓量贩真是凉快呀，我们进去了，看见了卖芦苇叶的，那里有卖馅的，妈妈给了我钱，让我自己去买，她在百姓量贩外面等我，过了十分钟后，我把妈妈叫给我的任务完成了。

我们到了家后，妈妈吩咐我，先把洗芦苇叶洗好，放在一个大盆里，再准备一些绳，我包好了你缠，我迅速把妈妈包好的粽子给缠好，妈妈包的粽子各异，有圆形的，有方形的，有三角形的，馅也不同，有山楂馅的，有蜜枣的，有菠萝的，味道也不同，有苦的，有甜的，我和妈妈乐的笑哈哈。

下出来后，我和妈妈边吃着甜美的粽子，边笑，真是一分耕耘一分收获啊！

□c□

啊！又到了端午节，可以包粽子和吃粽子啦！

端午节的这一天，家家户户便忙着包粽子。你看我们家也忙开了。妈妈先把荷叶扎成把，再放入锅里，往锅里倒水，让荷叶浸泡在里面。煮熟后把荷叶拧干了放入凉水中。接着她又再去淘糯米。糯米淘好了再洗红枣、拌肉馅。一会儿工夫，一大盆荷叶、几小盆糯米，洗净的红枣、拌好的肉馅围着几张小凳依次排开。

开始包粽子了，妈妈先挑出几片又长又宽的荷叶，并排放好，再把荷叶圈成圆锥形，拿起一颗红枣放在中间，放上米，再加上红枣加上米……然后把荷叶的“尾巴”绕在粽子身上，再用牙齿咬着绳子，在粽子身上绕了两圈，用食指打成一个结，一个圆锥形的粽子包成了。

忙乎了半天，奶奶把所有包好的粽子放在锅里煮三四十分钟。随后，剥开墨绿色的糯叶，只见洁白的米团里仿佛镶嵌着几颗深红色的玛瑙。粽子的味道美极了，咬一口馅子，甜而不腻。

我爱端午节，更爱端午节浓浓的粽香。

[端午节包粽子日记400字]

端午节包粽子的日记篇十四

我就跟妈妈学包粽子。妈妈拿了一张粽叶，用手一卷，粽叶便成了一个空心的圆锥形。我学着妈妈的样子，拿了一张粽叶，想把它卷成圆锥形，可就是卷不好，卷来卷去还是一个直筒。妈妈见了，就在旁边指点：“左手捏紧粽叶一角，右手将粽叶的另一角往里卷，下面用力拉紧，上面放松一些。”在妈妈的指点下，我卷好了粽叶。

叶里插好筷子，放好糯米。可摇动筷子时，不是把粽叶戳穿了，就是糯米包不紧。妈妈说：“摇动筷子时要轻一些，把粽叶包紧些。你看……”妈妈边说边示范，我边听边学。哈哈！我包的粽子像点样子了。

然后是捆绳。只见妈妈两手捏紧粽叶，用绳子在粽子尖角附近缠了两圈，结上绳头，一个漂亮的粽子就包好了。我也照着捆好了第一个粽子。随之，第二个，第三个，第四个……我一连包了好几个。

端午节包粽子的日记篇十五

今天奶奶休息在家，马上就要端午节了，奶奶说去河边摘些芦苇叶包粽子。奶奶把摘好的叶子先在锅里煮一下，然后拿出来再包粽子。

下午，奶奶买了一包蜜枣，要放在粽子里，这样粽子又香又甜，我看奶奶包粽子，奶奶先拿出四片叶子，把叶子叠起来放平，然后裹起来像一个三角形，把糯米放进去，再放了两粒红枣，再放些糯米就全部包住，最后用一根绳子把粽子扎住，这样就完成了。

奶奶一下午包了好多的粽子，奶奶包的真好看，一定也很好吃的！

端午节包粽子的日记篇十六

“端午节”为中国国家法定节假日之一，并已被列入世界非物质文化遗产名录。下面是端午节包粽子日记，快来围观吧。

今天是端午节，我在大街上发现每个人都在准备粽子，我决定端午节我自己包粽子。

我首先在大街上买材料，我买了芦苇叶、糯米和很多很多的线。后来我又去买了馅儿。我想：“爸爸他爱吃腊肉，妈妈爱吃枣，我爱吃豆沙馅儿。”所以我买了很多的腊肉、枣，还有弄好的豆沙。

回家后，我先洗了手，顺便把芦苇叶也洗了洗，把糯米淘洗干净，再把芦苇叶铺开，又把两张芦苇叶错开，并对折，卷成一个圆锥形，再把糯米倒进芦苇叶里，把左边的芦苇叶往右边压，把右边的往左边一按，用线困住粽子，系紧浸泡，这就大功告成了。

三五分钟后，拿出粽子放进锅里，开火，煮20-30分钟，然后关火，再把锅盖揭开，把煮熟的粽子倒进盘子里，拿起粽子找到剪刀剪开，解线，撕开芦苇叶，就可以品尝了。

吃到自己包的粽子，心里感到棒极了！

端午节快到了，今天老师非常开心地教我们包粽子，我们也很开心。

我们准备的材料有芦苇叶、糯米、线，我喜欢吃枣、白糖口味的。

首先，洗芦苇叶，洗干净后拿起来放在手上，铺平，折起来，卷一卷，舀几勺糯米放进卷成圆锥形的芦苇叶里，把左边的

叶子往右压，把右边的叶子按到左边，再把上边的叶子往下盖，用线裹绕在粽子上。这样就包好粽子啦！

接下来是煮粽子，先把粽子放进锅里再点火，大约要等30分钟。然后熄火，打开锅盖，拿起筷子夹一个粽子起来，放在鼻子边闻一闻，有一股淡淡的清香，我非常高兴。

今天，我包的粽子，是我的第一次尝试，我下次还想包粽子。

端午节快要到了，家家户户都忙着包粽子，我家当然也不例外了。

今天一大早，奶奶就准备了糯米、蜜枣和绳子，还采来了新鲜的芦叶作粽叶。奶奶把粽叶放进水里煮透，据说煮透的粽叶包起来更柔软。开始包粽子了，只见奶奶拿起四片粽叶搭在一起，然后用手指熟练地把它卷成一个圆锥形，并往里添上糯米、蜜枣，再放一些米盖住，最后把翘起来的粽叶按下，并用绳子扎紧。就这样，一只小巧的粽子在奶奶的手里轻轻松松地诞生了。

原来包粽子这么简单，我有点跃跃欲试了。于是，我学着奶奶的样子也包了起来。真没想到，看起来容易，做起来难。仅仅是卷一个圆锥形就费了我好大的劲。放糯米和蜜枣也不简单，糯米像调皮的小孩似的一点儿也不听我的话，接二连三地蹦出来。我一着急，手一松，糯米撒了一地。奶奶见了，有点不耐烦了，让我一边玩去。一向不服输的我哪肯低头，扫好米粒后接着包。终于在奶奶的指点下，我费了九牛二虎之力，总算包成了一个奇形怪状的粽子。一回生，二回熟，后来我又成功地包了几个粽子。

奶奶把包好的粽子放在水中煮，一小时后，整个屋子都弥漫着粽叶的清香，真让人垂涎三尺。终于熟了，我迫不及待地品尝自己的劳动成果，白白胖胖的糯米中间包着甜甜的蜜枣，吃入口中不仅有嚼劲，而且回味无穷。通过这次学包粽子，

我又懂得了一个道理：学一样本领，一定要有恒心，有毅力，这样才能成功。

端午节包粽子的日记篇十七

5月31日上午，我们学校在上操场上举行了“迎端午、庆六一”的包粽子活动。我们围在桌子旁边，跟奶奶们学包粽子。奶奶们教我们把绿油油的粽叶包成三角形，然后把白花花的大米装进粽叶中，再将红彤彤的蜜枣塞进大米当中，最后把大米填满，包成三角形粽子，并系好绳子。奶奶们包了各式各样的粽子，并放在锅里煮熟，吃着香饽饽的粽子，我感到非常快乐。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)