

## 我的奇思妙想

山西通宝育杰学校 四年三班 管泽伊  
小记者证号:B313524

每个人都有自己的奇思妙想,下面来看看我的奇思妙想——“变形车”,一个功能超多的汽车。

为什么要发明多功能汽车呢?因为上下班或上下学的高峰期总是堵车,让人感到一丝烦躁,我多么希望有一种在你疲劳时给你放音乐帮助你自动驾驶的汽车呀!

车子看着很小,其实里面空间非常大,有厕所、厨房等装置,跟房车的内部一样。它还有着帅气的外形,

可以变换颜色,春天会变成绿色,夏天会变成红色,秋天会变成黄色,冬天会变成奶蓝色,也有红、黄、蓝、绿、青、紫等颜色的按钮,比如你喜欢紫色,那你就按一下紫色按钮,不到一秒钟,车就会变成紫色,是不是很酷呢?它不仅可以随着四季变颜色,还拥有神奇的外形。它的车体可以变形,四个轮子可以伸缩,有语音遥控装置,当我们选定目的地它会选择最佳路线;当我们在马路中间被前后左右的车包围无法脱身

时,只要下达智能系统指令,车子便进入了变形模式,变成了一架小型飞机,“嗖”的一下子就到达了指定地点,让我们再也不必担心发生交通事故了;当我们找不到停车位时,我们可以任意将它变成立式的、展开式的、紧缩式的,这样我们再也不必为找不到停车位发愁了。

这辆神奇的汽车还有很多奇妙的功能,其中最奇妙的就是它可以带我们遨游太空。只要我们按下方向盘的按钮,汽车就会变成火箭,当

再次按下按钮,它就会变成宇宙飞船,飞到月球,飞到火星,我们的安全带就变成了宇航服。神奇的汽车带着我们探索太空的奥秘。

爱迪生说:“发明是百分之一的聪明,加百分之九十九的勤奋。”只要我们好好学习,锐意进取,所有的奇思妙想都会变成现实!

**点评:**能解决这么多问题的多功能汽车,谁不想拥有呢?希望小记者的奇思妙想早日变成现实。

## 城市秩序的卫士

九一小学 三年十班 王鹏旭  
小记者证号:Y313813

炎热的夏日,一大早城市就笼罩在闷热的空气中。马路上川流不息,但车辆井然有序,马路两边,高大的树木军人般直挺挺立在那里,商店陆续打开了店门。

有一辆车突然停了下来,后面的车与之追尾,扰乱了交通秩序,双方相互责骂。

只听“滴嘟滴嘟”的鸣笛声,是交警来了。他身穿蓝色警服,萤绿色的马甲套在外面,一脸严肃。交警叔叔先让司机将两辆车挪到路边解决问题,然后站在路中央,左手手指,右手挥挥,没一会儿,乱成一锅粥的交通就畅通起来。就在这时,他的对

讲机响了,看来,他又要去往下一个地点处理事故了。

向这位城市秩序的卫士致敬!

**点评:**背景渲染与现场细节描写真实而又传神,仿佛还原了一位交警的工作现场。

## 姥姥的微信

山西艺术职业学院附中 中音一班 郭夏缨  
小记者证号:S301005

“宝宝,你快给我看看,我的微信去哪儿啦?”姥姥着急地叫我。

我赶忙跑过去看她的手机,咦?确实没了!姥姥在旁边着急地说,“为啥没了,咋睡了一夜后就没了?”我打开应用商店重新给她下载,验证微信输入手机号密码。

我姥姥今年81岁,她晚上睡觉有的时候不关手机,一直放着各种小视频。中途她要是醒来,就会随意划拉手机,也许不经意就把微信给删了,但她觉得不是她删

的,因为她自己根本不会删。微信重新登录了。10分钟后,“宝宝,你看我写到这个纸上的人,你都帮我找出来,这样我就能和他们说话了。”我把所有人都给她找出来了。姥姥说,有几个是她的学生。退休前姥姥是老师,前些年还参加了师生聚会,她40年前的学生,其中有一位还成了市长。姥姥回家后自豪又欣慰,“我的这些学生们还都记得我,还对我那么尊重!对我那么好!”虽说学生对姥姥好,但她从不找学生办任何事。

中午,我在房间睡觉。姥姥又来找我说,她的微信少了个老干部群。我给她把一切弄好后,她一个人在另一个房间,悄悄地给大家发微信。姥姥年纪大了,成天在百度上查这查那的,不过微信用着还不太熟练。

伙伴们,如果你家中长辈不太会用手机,你一定要耐心对待哦!

**点评:**能耐心地为姥姥解决手机上的难题,小记者真贴心。

## 我学会了做披萨

北京市复兴门外第一小学 四年八班 隋 欣  
小记者证号:X301003

假期到了,我突发奇想要给妈妈送个惊喜,我要自己做披萨。于是我就开始准备食材:饺子面粉、食盐、白糖、玉米油、青豆、奶酪、香肠、玉米粒、松子和披萨酱,信心满满地开始大干一场。

平时我见过妈妈做披萨,我心想做披萨一点也不难,坚决不让妈妈帮助我。于是我就用饺子面、盐、糖与水和好了面,用手压成圆饼,放上食材后就放进烤箱开始烤制。大约过了半个小时后,披萨熟了,打开烤箱门的时候我惊呆了,发现披萨硬邦邦的,一点也不好吃。第一次尝试失败了。

问题出在哪里呀?为什么人家的披萨是外焦里嫩、香味扑鼻,而我做的披萨却如铁板一块、食之无味呢?

于是我赶紧去向妈妈“求救”。妈妈告诉我:“做披萨不能用高筋饺子面粉,要用中筋面粉,并且和面时必须要加入酵母粉,让和好的面团经过较长时间的发酵后才能放入烤箱。”

听了妈妈的指点,我细心地开始了第二次制作。我先将中筋面粉倒入盆中,加入少量盐和糖搅拌均匀,再将加入了水的酵母拌入面粉中,揉成一个光滑的面团,放入盆中等待发酵。大约1小时后,盆中的面团越来越胖,像个贪吃的孩子似的,可爱极了。我兴奋地把面团捧到面板上,擀成稍厚的圆片,再把中间压扁,拱出来一个边。我拿来托盘,在上面刷了一层油,再把披萨面饼放

进去,在饼上扎了眼,接下来抹了一层披萨酱在面饼上,又把奶酪、香肠、青豆、玉米、松子等食材均匀地摆在面饼上,五颜六色的食材就像秋天的田野一样十分美丽。

我再一次把披萨放进烤箱。仿佛过了几个世纪后,烤箱终于提示我该拿披萨了,我怀着忐忑的心情取出披萨,顿时香气充满了整个屋子。我把披萨均匀地切成六块,拿起一块,拉出的丝快有1米长了,放进嘴里,哇,薄的地方酥脆无比,而厚厚的边却是软软的,非常美味。我和妈妈吃着披萨非常开心。

**点评:**看似容易的事情往往很容易搞砸,把握事情的关键点很重要。



映日荷花 (国画)

忻州市长征路小学  
一年一班 刘铭磊  
小记者证号:Z313828