

# 2023年端午节学校包粽子心得 高中生包粽子心得体会(实用5篇)

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

## 端午节学校包粽子心得篇一

今天是端午节，我和妈妈一大早就开始包粽子。我最喜欢吃糯米红枣的粽子了。妈妈早就把所有的材料都准备好了，我心想：今天又有美味可吃了。

开始包粽子了，妈妈把米泡好，又把泡米的水倒掉，又往米中加了大红枣。我跟着妈妈学习包粽子，我先弄好了竹叶，把糯米放入竹叶中，又放上大红枣，然后把它包起来用线捆好。等我包好一个的时候，妈妈已经包好了好几个。当我们包完粽子，妈妈煮粽子的时候，我坐在一旁沉思起来。粽子是用来纪念屈原的，这位伟大的爱国人士令万民敬仰！这时我想起了毛主席的诗句：“屈子当年赋楚骚，手中握有杀人刀。艾萧太盛椒兰少，一跃冲向万里涛。”

这时妈妈喊我，粽子已经出锅，我闻到那香喷喷的气味，真有点垂涎三尺啊！

我不会忘记这个难忘的节日。

□

## 端午节学校包粽子心得篇二

我爱吃香喷喷的粽子，也看过别人包粽子，却从未自己动手

包过。直到今天，我才包起了粽子。

开始动手，我拿出两片一大一小的粽叶，学着妈妈的样子折出一角，再在折好的角筒上放入一点已浸泡好的糯米，塞上一大块猪肉，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一大半。当我再把粽叶盖好时，糯米就像孩子似的不听我的使唤，排着队地跳出来。我急得直跺脚，幸好妈妈替我解了围割掉一些糯米，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k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圈，还认为妈妈她们包的样子特老土，不好看，就自作主张地用棕绳打了一个漂亮的蝴蝶结，理由很充分，只要不随便碰到绳子，也是十分结实的。大功告成，我拿起粽子准备放入碗中，可是不小心拉了一下棕绳那短的一部分，只听得哗啦一声，粽叶散开了，糯米们像飞珠滚玉一般，一粒接一粒地掉到地上，我只得重新又做了一遍。这包粽子的功夫全在最后一道工序，你的粽子包得好不好，就看三个角是不是匀称，是不是有型。之后把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。

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。

□

### 端午节学校包粽子心得篇三

两千多年前，伟大的爱国诗人屈原在汨罗江边仰天长叹一声，投入了滚滚激流，两千多年后，五月初五成了传统节日——端午节，大家包粽子、划龙舟、煮鸡蛋，用各种方式来纪念这位伟大的爱国诗人。

又是一年端午节，我很想体会体会这种气氛，便向奶奶要求，

让她教我怎样包粽子。

包粽子，首先要把箬叶洗干净，在热水中泡软。再准备好枣子、鸡蛋、肉等做陷，将自己喜欢的陷煮得香喷喷的，就可以开工了。先把长长的箬叶折叠，围拢来，做成一个窝，中间放进调配好的糯米和粳米，包出棱角。然后把陷放在米里，和在一起揉匀，最后把箬叶包着的粽子做成四角的形状。

这包粽子的功夫全在最后一道工序，你的粽子包得好不好，就看四个角是不是匀称，是不是有型。我开始学的时候，总是把四个角弄歪了，不是成了六个角，就是揉成一团球了。

奶奶就不止一次看着我的“杰作”发笑：“这，这能叫粽子吗？你让细线系在什么地方啊？”

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。

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。

等待的时间总是特别的漫长，看到热气腾腾的粽子终于从锅里“解放”出来的时候，我高兴得手舞足蹈。放在碗里，用筷子剥开，就可以看到里面金黄松软的“粽肉”了，咬一口，美味无比，我差点连筷子都要咬下来了。

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。

## 端午节学校包粽子心得篇四

今天是农历五月初五——传统的'端午佳节，也是纪念我国爱国诗人屈原的节日。为此，我选择了一个特别的庆祝、纪念方式——包粽子。

在爸爸妈妈的帮助下，我准备好了所需要的材料：糯米、红豆、肉、香肠、粽叶和线，并把它们分别泡在水里，过一会儿，把肉和香肠洗干净，切成一块一块的放进碗里。大约60分钟后，把红豆、糯米和粽叶洗净，把线一根一根的准备做好。

把水烧好后，我和爸爸把粽子一个一个小心翼翼地放进锅里。在煮粽子时，我的心情就如十五个吊桶——七上八下。不一会儿，我就要去厨房看一下，总担心粽子掉出米粒煮成一锅粥。站在炉具旁，目不转睛地看着那在锅中上下摆动的粽子，好像在说：“主人，主人，不要担心，我会保护好自己。”一个小时终于到了，粽子煮好了。

我吃着这些香喷喷的粽子，心里美滋滋的。不禁有些感慨，我们包的粽子，虽然没有超市里的好看、味道好，可这是自己亲手做的，不仅用自己的行动表达了对爱国诗人的深切敬意，还体会到了劳动的快乐！

## 端午节学校包粽子心得篇五

五一长假的一天，爸爸妈妈带我去乡下奶奶家做客，奶奶从冰箱里拿出几匝粽叶、一盆用酱油浸着的鲜肉，我兴奋得说：“今天我们包粽子吗？我也要包！”奶奶笑着点点头说：“行！”

奶奶把一部分浸湿的糯米拌上酱油准备包鲜肉粽，奶奶在一部分白净的糯米里拌上花生，准备包鲜肉粽。馅料一切都摆好了，奶奶和我就围坐在桌边开始包粽子，我仔仔细细地看着奶奶的动作，然后自己也抽一张比较大的芦苇叶子，打算包一个小粽子。先把芦苇一折，做成一个圆锥形，然后往小圆锥里放一点糯米，再挑一点鲜肉，接着再盖上一些糯米，我小心翼翼地用芦苇叶按在糯米上，三角粽的形状出现了，我手忙脚乱地把芦苇叶沿着三角粽的轮廓绕呀绕，可是芦苇叶好像不听我使唤，我用力太猛，叶子碎了，不过米倒是没漏出来，我不知怎么扎线，奶奶帮我的忙，她一绕一扎就把

我的第一个迷你粽扎好了，样子看上去真丑呀，我想第二个包得好看些。我第二个准备包一个像大人包的那样的大粽子，可是两三张棕叶叠在一起后，棕叶会动来动去，米会漏出来，我只能改包一张棕叶的小粽子，俗话说一回生、两回熟，第二次包果然不再那么手忙脚乱了，最后关键一步：把长长的棕叶绕在粽子外，棕叶不但没碎掉，轮廓还挺好看的，连线都是我独自扎成的。奶奶见了我的第二个粽子都赞不绝口：“第一次学包粽子就学得像模像样，真不错！”我听了心里乐开了花，包得更起劲了，第三个包了个咸肉粽。