我的暑假作業 - 2021 第二期 佳作 西門國小 吳 O 萱

- 4 年級 9 班

新冠肺炎疫情蔓延全球，今年五月臺灣的疫情也大爆發，防疫警戒緊急升到三級，所以原本傲視全球可以上實體課的我們，也被迫改為線上教學，就連暑假作業也不太一樣了。

我們班的暑假作業包括：以防疫為主題的圖文日記、利用 google 文件分別完成作文和閱讀心得，還有學習做家事。因為防疫期間，大家待在家裡的時間變長了，所以老師希望我們每個人可以多多練習做家事、學習分擔家務，不但要拍照片留下紀錄，還要打字介紹做那項家事的要領，上傳給老師看。

在各式各樣的暑假作業中，我最喜歡的就是做家事。因為平常我就像隻跟屁蟲一樣，喜歡跟在媽媽身邊，如果我學會做家事，就可以減輕媽媽的負擔。今年暑假我跟媽媽學做蛋炒飯，以後就算媽媽沒空做飯，我也不怕餓肚子或吃不到我最愛的蛋炒飯了。準備的材料非常簡單，只需要一碗白飯、兩顆蛋和醬油。首先，小心的將蛋打散備用，並且在炒鍋內倒入少許橄欖油加熱，再將蛋液倒入油鍋中快速翻炒至半熟，才下鍋沒多久就聞到撲鼻而來的蛋香，讓我口水直流；接著加入白飯後翻炒，等到蛋液及白飯呈現誘人的金黃色後，加入一些些醬油上色，仔細地翻炒均勻，最後試吃口味鹹淡沒問題後，就可以起鍋囉！看著色香味俱全的蛋炒飯，我超級有成就感的，迫不及待端出去給家人們品嘗，　爸爸和哥哥都誇獎我手藝不錯喔！我也覺得這盤自己動手完成的蛋炒飯特別好吃。

炒飯的過程中，媽媽還提醒我：「要留意火力不要太大，不然很容易讓蛋跟白飯燒焦。」我除了眼睛得時時注意火候，手還得不停的翻動鍋鏟，就是為了炒出粒粒分明的炒飯。除此之外，對於廚藝還是幼幼班的我來說，最困難的部分就是把油倒進鍋子裡的時候，因為會瞬間發出ㄆㄨ　ㄗ　ㄆㄨ　ㄗ的聲音，讓我很害怕，可是炒飯如果不放油就不香、不好吃了，所以我只能穿上圍裙、戴好手套，做好萬全準備、全副武裝的上場。

今年的暑假作業，既讓我學習到烹飪，又能讓我與親愛的家人分享親手料理的美味蛋炒飯，共同創造美好的回憶。我喜歡這樣實用又溫馨的作業　。