

包粽子演讲稿(精选5篇)

演讲中的抑扬顿挫，相当于音乐中的节奏，音乐需要节拍，演讲也需要节拍，你应该让你的演讲充满节奏感，节奏就是你口头表达进度的度量。那么演讲稿怎么写才恰当呢？以下是我帮大家整理的演讲稿模板范文，欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

包粽子演讲稿篇一

今天上午，我们班进行了一次“包粽子”实践活动，有好多老师和同学都参加了，十分有趣。不信你看：

第三节一上课，我们的“包粽子”活动就开始了。李老师让我们把桌子拉开，四人为一个小组。接着一个个老师来到了我们的教室。有数学老师、音乐老师还有其它班的老师，我数了数，一共来了八个老师呢。

没想到我们班这次活动引来了这么多老师参加，看来这个活动很受欢迎，把老师们吸引来了。我们全班同学也做好了准备，跃跃欲试。

老师让我们把江米、花生、蜜枣、粽子叶准备好，又让我们洗了手。大家立刻动手“包粽子”。

哈哈，有趣的事发生了。没想到大多数同学都不会，包出来的不是漏米，就是包的扁扁的，一点儿都不像“粽子”。老师只好一个个手把手的教。

结果，大家包出来的粽子有的像“三角”，有的“元宝”，还有的像“蝴蝶结”。有趣极了！

我们组的四个人，只有我一个会包。幸好我昨天就请教了奶奶，学会了包粽子。要不是今天我也不会呢。张博远给我帮忙

（嘻嘻，我的保镖），我负责包，他负责系绳子。

我一句话也没说，坚持包了11个。我看着包出来的粽子很像粽子，但更像“蝴蝶结”。都有点儿不好意思了。

今天的“包粽子”活动真是太有趣了，真希望下午就能吃到自己包的粽子。

包粽子演讲稿篇二

中国传统节日端午节即将到来，为了弘扬民族精神，继承中华传统，唱响“我们的节日”主题，创新端午节文化内涵，县文明办决定举办“我们的节日——端午节”包粽子比赛活动。

一、比赛时间、地点、参加对象

时间：20__年6月9日下午14：30；

地点：县机关食堂一楼大厅；

参加对象：全县21个乡镇各选派一名选手，民和镇各社区分别推荐一名选手参赛。

二、活动要求

- 1、各乡镇在6月5日之前把参赛选手的姓名、性别、年龄报县文明办郑红处；
- 2、比赛用的粽绳、粽叶由各选手自带；
- 3、赛前参赛选手务必做好一切准备工作。

三、比赛规则

1、每位选手分发5斤糯米，比赛时间为30分钟；比赛结束名次评出后，未包完糯米的. 选手可继续包扎，每位选手所包的粽子归选手所得。

2、包扎的粽子形状不限，以不露馅撒漏、包扎严密、大小均匀、形状规则为有效数计算成绩。

3、以“速度、数量、质量、美观”作为评判标准。如两名选手同时包扎完成，按个数多少取胜。如个数相同，取粽子外形美观、结实、大小均匀的为胜。

四、奖项设置

一等奖：1名

二等奖：3名

三等奖：6名

包粽子演讲稿篇三

每年端午节我们都会吃粽子，而今年我们在邱老师这里一起包粽子，吃粽子。

开始包粽子了，刚进到教室时，教室里鸦雀无声，想必大家都在思索，要如何用那么小的粽叶包成粽子。过了一会儿，老师做了示范，我们也开始动手了。因为以前从未包过粽子，所以没有什么经验，也不知道要从何下手。但看了老师的示范后，我也大胆地尝试起来了。

我拿了一片较大的粽叶（有两只手指大）开始包，可是“咔嚓”一声，粽叶就被我折破了。我又重新拿了片粽叶，先把粽叶卷起来，像个圆锥一样，再往这个“圆锥”里装上了绿豆和糯米，我好不容易把绿豆和糯米“封锁”在了粽叶里，

结果它又散架了。

我东张西望地想看着别的同学是怎么包的。就在这时，我看见许多男生把粽子越包越小，我目不转睛地看着那个迷你小粽子，不禁问了一句：“这里面真的有米吗？”“里面只装了半颗米。”他们笑着回答道。我也笑了，我想：这是吃粽叶还是吃粽子呢？我又问：“这用了几片粽叶啊？”“五片。”他们一边包着手里的粽子一边跟我聊着。我惊呆了，一个只有半粒米，却有五片粽叶的粽子，吃起来是多么痛苦的一件事啊！

我又接着包我的粽子，一连五个都包成功了。但，可能都吃不成，可能刚进锅就散架了，可能煮好久都煮不熟，还可能……尽管如此，我还是充满了期待。

包粽子演讲稿篇四

二、目的：丰富青年员工生活，搭建相互交流平台，增进友谊，分享工作心得，展示青年员工积极向上的精神风貌。

三、时间：4月20日(周五)

四、地点：惠亭水库

五、人员：公司青年员工，自愿报名

六、组织单位：公司政工科(团委)

八、活动流程：

1、活动日上午8：00在公司院内集合，将活动参与人员分成几个小组(小组数视参加人数定)。(8:10~8:20)

2、各小组推选组长、副组长和安全员各一名，组长全面负责

本小组各项工作，协调分工，并协助团委确保活动顺利开展，副组长负责人员联络，小组之间交流合作，安全员负责本组成员活动过程中的各项安全措施落实。(8:20~8:30)

3、后勤保障人员随车出发，将活动物资搬至活动地点，活动其他人员徒步出发至活动地点，途径惠亭山，各小组团结互助，争取在最短的时间内到达活动地点。(8:30~10:00)

4、开始烧烤和野炊，各小组之间加强沟通和互助，确保食物安全美味。(10:00~12:30)

5、活动中要体现节能环保意识，活动结束后必须进行卫生清扫和东西清理，保持环境整洁。(12:30~13:00)

6、听取《建设和弘扬统一的企业文化》宣传手册讲解。

7、以小组为单位，进行全体参与者的互动小游戏，游戏输的一组要表演节目。(13:00~15:00)

8、集体从惠亭山爬山返回，各小组团结互助，争取在最短的时间内返回。

九、活动要求：

1、公司属各单位、各部室青年员工自愿报名。

联系人：吴小斐(664997)

2、参加活动者需遵守活动纪律，团结互助，并准备娱乐小节目(无硬性要求)，充分展现青年员工风采。

包粽子演讲稿篇五

一、活动名称：菁园党建协会毕业小团圆暨

二、活动意义：

一年一度的毕业季又如期而至，菁园党建协会也即将送走10

三、活动目的：

一. 1. 体现我校青年学生倡导“奉献，友爱，互助，进步”的精神。

2. 能起到宣传我校青年学生优良的精神风貌。

3. 有助于培养我校学生勤俭节约，关爱他人关爱社会的优良品质。

四、活动对象：重庆交通大学学生菁园小区全体学生 五、活动形式：捐赠旧衣服

六、活动时间：2017年5月7日至8日 七、活动地点：学生菁园小区小树林 八、捐赠相关事宜及活动流程：

（一）前期准备：

1、前期宣传：海报，横幅，宣传单，网上宣传。

空间、新闻等手段进行宣传，以达到绝大多数同学和老师清楚了解捐赠活动。

（二）收集旧衣服：

1、在5月7日至8日（12:00~17:00）在菁园小树林设置收集衣服的收集点，现场登记收集的旧衣服、捐赠者的具体信息，方便活动后期进行对捐赠者进行感谢。

2、对于捐赠的旧衣服进行现场简单归类处理，分为女装上身、

女装下身、男装上身、男装下身。

3、收集衣服阶段完成后，在5月9日至5月10日对进行捐赠衣服的捐赠者进行短信答谢，感谢各捐赠者的馈赠。（三）旧衣服后期处理：

1、将旧衣服进行挑拣，对于旧衣服中破损程度较为严重的，不符合捐赠条件的旧衣服挑选出来，归还给捐赠者，并予以说明。

2、将旧衣服进行分批水洗晾干。

3、将旧衣服进行精细归类，归类为男士175上下身、男士170上下身、女士165上下身、女士160上下身、另女士裙装套装等。

4、将旧衣服打包整理好，时间规划为5月10日至15日。

（四）、将旧衣服邮寄给接受单位：

1、通过制作大幅表彰海报将捐赠者名单公布出来并附感谢信。

2、在菁院小树林将整个活动进行时的照片制作成照片墙，进行成果展示，让大家感受捐赠的魅力以及同学们浓浓的爱心。

九、经费预算：

1. 横幅1条：60元

2. 宣传单（A4纸张）100份：20元 3. 便利贴5本：25元

一、活动主题：

“粽叶飘香，自包米粽，欢度佳节，互赠祝福”。

二、活动目的：

1. 通过亲手包粽子，让公司同仁能够更真切的去感受中国传统节日的内涵，了解更多

的美食制-作-工-艺，比如包粽子的方法以及配料等等，以轻松愉快的方式享受过程。

2. 在传统佳节—端午节来临之际，让公司同仁一起过节，增进同事之间的交流，也互

相送上节日的问候。

3. 体验劳动的乐趣，分享劳动成果，感受节日的气息。

三、活动时间：2012年6月21日12:30~15:00

四、活动地点：公司大会议室

五、活动流程：

1. 前期准备：

提出方案，讨论具体事宜，如准备自制的数量（或人均准备多少数量），预计

煮熟的数量，活动过程控制等。

搜索相关资料，如制作方法，制作注意事项等。

确定本次活动的费用预算。

材料准备负责人，含所有自包粽子所需的材料，器具等。

2. 包粽子阶段：

组织公司同仁积极参与活动。

鉴于公司同仁对包粽子的过程或了解或不了解，提供相应的视频或者说明文档

供包粽子过程中学习借鉴。

公司同仁可以给自己所包的粽子贴上标签，画上喜欢的logo□互相赠与。

3. 活动后期：

由负责人将大家包好的粽子集中存放并帮助煮熟分发至各部门品尝。

由人事行政部负责清理剩余的材料以及打扫会议室。

六、包粽子的步骤：

若粽叶太小就用两片放一起，把粽叶左上右下并列成一个大的，用剪刀把根部

剪齐，折成漏斗状，注意捏紧漏斗交界处。

先在漏斗中放上一层糯米，然后加上一层馅，最后在加上一层糯米。

漏斗放满米后，把上面的粽叶折下来，以不漏米为原则把粽子包严实。用准备好的棉线把粽子绕圈扎紧，这样粽子就包好了。

七、粽的烹煮：

煮粽子一定要水开后才放粽子，水要浸过粽面，待水重新滚起后再用旺火煮3小时左右。在煮粽过程中不要添生水。煮好后趁热取出。吃时打开粽叶，粽香喷鼻，入口油而不腻，

糯而不粘，咸甜适中，香嫩鲜美是为上品。

八、粽子配茶的学问：

如果吃白粽子，没有任何馅料，可以搭配喝玫瑰花茶，它有一股淡淡的清香，还能调理血液循环，十分宜人。清淡的绿茶和薄荷茶能增进葡萄糖的代谢，不让过多的糖分停留在体内。这两种茶属寒性，适合燥热的甜腻粽。如果吃特别甜的粽子，如枣泥、豆沙等，就可以喝这两款茶。如果吃特别油的粽子，如鲜肉、火腿、香肠等，相配的茶有普洱茶、菊花茶。它们可以去除口感上的油腻，尤其是普洱茶，它是上乘的选择，因为它属性甘冷，去脂效果好；而菊花茶能降降吃粽子的火气。咸甜的粽子如椒盐、蛋黄等可配乌龙茶，因为乌龙茶是半发酵茶，有温润的美感，能衬出咸甜口味的幽远口感。