

最新端午节包粽子心得 端午节包粽子的心得体会(汇总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？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看看吧。

端午节包粽子心得篇一

我国有许多中华传统文化，可我最喜欢端午节了！

端午节是在农历的五月五日，到这天时，人们都会喝雄黄酒，洒雄黄水，而且还要包粽子。我想学包粽子，就跟着妈妈学包粽子。我先把碧绿的芦叶折成三角形，再把糯米放进去，然后把鲜红的枣子放进去，用绳子系住。再放进锅里慢慢用火煮熟。煮熟后打开锅盖，顿时，一股芳香扑鼻而来。吃一口，那滋味叫一个美啊！

我一边吃着亲手包的粽子，一边听妈妈讲关于端午节的由来。是因为秦王要来攻打楚国，屈原提出抗秦的提议遭到了贵族的反对，并且劝楚王将屈原革去职位，楚王听了子兰的话，就将屈原流放在楚国的各个地方。屈原在流放中写了很多部书。最后跳河而死。楚国的百姓为了纪念屈原，纷纷打捞屈原的身体，一个渔夫把鸡蛋饼抛入水中，说：“为了不让鱼儿们不吃屈原的身体，我决定把食物扔下去。”一个医师把雄黄酒扔下去，说：“我这是让鱼儿们醉倒。”

这就是端午节的由来。

端午节包粽子心得篇二

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。

端午节包粽子心得篇三

每年的农历五月初五，是我国的传统佳节——端午节。这一天人们为了纪念大诗人屈原，举行包粽子、赛龙舟等活动，但是我最爱的是包粽子。早晨，我和妈妈去市场买粽叶、五花肉、糯米，绳子。妈妈先把糯米、五花肉，绳子洗干净，然后把五花肉切成小块，再把粽叶和绳子煮一煮，这样才能使粽叶和绳子变成柔软更好包，糯米不容易掉出来。

开始包粽子啦！妈妈先拿出两张粽叶，把它卷成一个圆锥形，放一些糯米，再放二三块五花肉，再放一些糯米盖好，然后再拿筷子搅匀、折好，再用绳子捆住就好了。我看完妈妈的示范后，就小心翼翼的开始学包粽子。我照妈妈教我的方法去做，可是我用力太猛，叶子碎了，但是糯米没漏出来。然后我用绳子把粽子捆紧，我想把粽子捆紧一些，结果叶子全碎了，米也漏了。在这混乱之中我没把粽子包好，却把糯好

洒了一地。我并不灰心，俗话说得好一回生，两回熟吗，我又细心的包起了粽子。在妈妈的指导下我终于包好了，我把它叫做“矮冬瓜”粽子，因为它很小，也很矮。

最后一步就是煮粽子了。过一个多小时后，香喷喷的粽子煮好了。我找出我的“矮冬瓜”粽子，咬上一口，啊！真香啊，这种味道我到一辈子都忘不了，真是让我回味无穷啊！通过这次学包粽子，我体会到做任何事只要有诚心、细心、恒心、坚持不懈，就能得到你满意的结果。

端午节包粽子心得篇四

又是一年端午节，我很想体会体会这一种气氛，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的，是不是有型的。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'甜蜜。

端午节包粽子心得篇五

转眼又到了端午节，它除了让人想起龙舟盛会以外，粽子的美味更令人神往，也是我梦寐以求的日子。我长这么大还没吃过我家自己做的香喷喷的粽子，据我奶奶说味道好极了。自己做的粽子可以随心所欲地加上自己喜欢的食物和配料。因此，今年我死缠烂打，软磨硬泡，爸爸妈妈被我弄得没办法，只好同意了。

一切准备就绪后，我爸先将猪肉、香菇切成方块，然后将猪肉放在锅中炒制，加些事先准备好的调料炒出香味，才将猪肉捞起。接着，将香菇和事先泡制好的食物调好配料后一同炒熟，剩余汤汁炒以预先洗净的上等糯米，至所有的汁都被上等糯米吸收进去为止，再放入刚才所炒的料一起拌匀。

接下来，该我妈妈上场了，我静静地站在一旁看。只见，妈妈取了两张碧绿的箬竹叶子重叠在一块，双手抓住叶子两端，轻轻向中心一卷，熟练地卷成圆锥形，放于左手掌中，右手用勺子舀了些刚才炒制好的馅料装进圆锥形里边，直到把圆锥形填满了。这时，只见妈妈右手拇指和食指将叶子两头捏住轻轻向前一压，再一个小的反剪，交于左手握牢不放松，空出来的右手拿一绳，一头用牙齿咬住，一头用右手拽紧，沿粽子腰间绕两圈扎紧系牢。一个绿莹莹的粽子就大功告成了，看得我目瞪口呆。接着，妈妈继续不厌其烦地包着，包着这有棱有角的小东西。

等待中，我觉得粽子真是个有意思的小东西，只需用那么几张碧绿的箬竹叶把糯米和馅料包起来，蒸煮一番，糯米和馅料就带上了箬竹叶味儿，而且家里也弥漫着淡淡的清香。我真喜欢由粽子而带来的这清香的味儿，也希望明年我家还能继续飘着这清香的味儿。

关于端午节包粽子的心得体会作文集锦二

这端午节有个来历，传说从前有一个叫屈原的伟大爱国诗人，因为反对妥协，主张联齐抗秦，受到楚国权臣的打击和陷害，先后遭到怀王和顷襄王的贬谪和放逐。屈原离开郢都以后，沿长江东下，踽踽独行，颜色憔悴，披着长发，过着颠沛流离的生活。

他不知道为什么世界会是这样黑白混淆，忠奸颠倒，美丑不分。他禁不住内心的愤怒，一面大声呵斥吟诵，一面提起笔来，洋洋洒洒在石壁上写下一篇奇绝千古的《天问》。他深知自己无法同现实调和，最后自投于汨罗江，结束了他悲壮的一生。

当地老百姓都非常尊敬和爱戴屈原，生怕他的尸体被鱼吃掉，就投下一种用棕叶包米的东西——粽子喂鱼，好让鱼不去吃屈原。以后，每年都以此方法来纪念屈原。

今天正是纪念屈原的日子，我一大早就闻到浓浓的粽子清香，于是赶紧洗漱，急不可待地坐到餐床边津津有味地吃起了粽子。我想：为什么象屈原这样的忠臣要被放逐，还要遭到坏人的打击和陷害，那些奸臣为什么不会考虑国家会不会被人家吞并掉，总有一天，国家肯定要栽在他们的手里，还有那个笨大王，怎么也不知道屈原是个忠臣呢，真是笨。虽然心中替屈原打不平，但一点不影响我吃粽子的好胃口。

这个端午节我过的真开心，我真希望现在的每一天都是端午节，让我每一天都吃到美味可口的粽子！

关于端午节包粽子的心得体会作文集锦三

我的家乡是一座位于长江口的小岛，钟灵毓秀，风光旖旎，物阜民丰。几年前，我背井离乡只身来到上海求学，在这座钢筋混凝土的都市中，我对家乡的思念与日俱增，而除了难以割舍的一份亲情外，令我难忘的还有那清香醉人的粽子。

在家乡，端午节一到，家家户户都忙着采芦叶。差不多全村人都出动了，成群结队的，不久，所有的河滩上都洋溢着此起彼伏的笑声了。

采完芦叶，便回家包粽子了。在我看来，包粽子简直可以说是门艺术：先把采来的芦叶用沸水煮半个小时，取出后用凉水浸泡，再用刀把叶柄切平，便可以包了。粽子的主料是糯米，可以加入花生、赤豆、红枣、蜜饯等，比较讲究的人家还包掺入咸精肉的“肉粽”，味道自然与众不同。母亲是个精打细算的人，不舍得花钱买红枣或是蜜饯，更别提包“肉粽”了，只是用过年时余下来的儿两赤豆包粽子给我吃，但味道也一样香甜。

粽子的形状更是层出不穷。最常见的要属“宝塔粽”，差不多就是一个立体的方锥形，是所有粽子中个头儿的。还有一些也比较常见，像方粽、菱粽、子母粽等，个个美观大方，清香可口。而最为匠心独具的要算“鸳鸯粽”了——把两个同等大小的粽子用红线连起来，美其名曰“千里姻缘一线牵”，以示夫妻相互依靠、恩恩爱爱。

家乡有送粽子的习俗。每年这时，家家户户都会提着自家包的粽子走亲访友，相互馈赠。开始或许只是一种礼尚往来，可不知不觉中却成了端午节必不可少的内容。

包好的粽子不仅自己吃、送人吃，还要精心包几个，用线绑在一起投到河里，以纪念伟大的爱国诗人屈原。小时候，天真的我也曾问过母亲：“为什么要纪念屈原?为什么要把好吃

的粽子白白投进河里？”母亲笑笑：“因为他在善良人的心中永远值得纪念。”当时我对母亲的话并不了解，如今想来，却是富有哲理的。这正是劳动人民淳朴、善良的美好心灵的体现。因为他们的心是雪亮的，具有明辨是非的能力，或是嫉恶如仇，或是从善如流，且永远是那么地无私，就如同粽子馅中的糯米那样纯正，又不乏芦叶那般的清香。

关于端午节包粽子的心得体会作文集锦四

我记得老师给我们讲过端午节的由来。我说“端午节是为了纪念屈原”。

传说屈原是出国的一位大臣，他非常爱自己的国家，屈原眼看到自己的祖国被侵略，而国王又不听他的建议，去抵抗秦国的侵略，他心如刀割，抱石投汨罗江而死。他死后，楚国百姓哀痛异常，纷纷涌到汨罗江边去凭吊屈原。渔夫们划起船只，在江上来回打捞他的真身。有位渔夫拿出为屈原准备的饭团、鸡蛋等食物，“扑通、扑通”地丢进江里，说是让鱼龙虾蟹吃饱了，就不会去咬屈大夫的身体了。人们见后纷纷仿效。一位老医师则拿来一坛雄黄酒倒进江里，说是要药晕蛟龙水兽，以免伤害屈大夫。后来为怕饭团为蛟龙所食，人们想出用楝树叶包饭，外缠彩丝，发展成粽子。

以后，在每年的五月初五，就有了龙舟竞渡、吃粽子、喝雄黄酒的风俗；以此来纪念爱国诗人屈原。

妈妈说咱回家包粽子好吗？我很爽快地说：“好，咱包八宝粽子吧”。

包粽子的过程：第一，先把、糯米、红豆、葡萄干、花生、绿豆、豇豆、芸豆、玉米粒泡半个小时。这是把粽叶洗洗，造好捆粽子的线。

第二步，包粽子时先把两片粽叶叠在一起，握成锥形，然后

放进泡好的粽子馅，再把粽叶对折过来把馅包严用线捆住，一定要捆紧了。因为煮的时候，米受热会膨胀。

第三步，就是煮了，煮半个小时就好了。

我感觉自己包的粽子比超市卖的还好吃，因为这是我自己的劳动成果，所以自己感觉好吗。

篇二：端午节包粽子

端午节吃粽子，这是中国人民的传统习俗，每年五月初，中国百姓家家都要泡糯米、洗粽叶包粽子，北方有北方枣粽，南方则有豆沙、鲜肉、火腿、蛋黄等多种馅。吃粽子的习俗流传到朝鲜、日本及东南亚地区。

端午节又称端阳节、午日节、五月节等。端午节是中国汉族人民纪念屈原的传统节日，以爱国诗人屈原而展开，传播各地，屈原之民人人皆知，大家用粽子悼念烈士。

今天妈妈就要教我包粽子！

终于该我包了，我也像妈妈那样把两片粽叶重叠一部分，再卷成漏斗状，我也抓了一小把糯米塞进了粽叶里，可因为我的手松了一下粽叶里的糯米全掉了出来，地上脏兮兮的，“失败不怕重要的是坚持，再来！”妈妈鼓励我，第二遍我终于越过了那个坎，第三步就该放东西了我挑了一大块蜜枣放了进去，然后又放了一把糯米，可我在用白箱包的时候，包不严好多糯米都洒了出来，妈妈教导我说：“在粽叶里面放东西不能放得太多，要不然就会撒出来”“毆”我点了点头，看我再三努力的面上，成功的光芒终于照到了我身上，我成功包好了一个粽子，虽然看着不怎墨阳，但很好吃。

关于端午节包粽子的心得体会作文集锦五

今天是端午节，我亲爱的老妈有事，所以把我“托”到了王别格家。

我刚一冲进门，就看到了王别格和岳阿姨在餐桌上忙活。王别格一见我来了，就让我一块儿包粽子。怎么办？我可是个包粽子的“大菜鸟”啊！叫我吃粽子还行，叫我包粽子还不如让我去毁粽子呢！我当时那个汗那。我直愣愣的站在那里。“快点过来！”王别格又朝我喊道。我_奈只好硬着头皮走了上去，说：“呃，这个嘛，我不会。”王别格不以为然的说：“我也不会嘛，我第一次包粽子的时候还把粽子包成了沙漏，一松手，米”哗哗“的往下流”。我只好拿起一片竹叶跟她学了起来。“首先，把竹叶对折，再折一个小角。”，王别格向我演示完就来检查我折的怎么样。“哎呀。这是吃的，你不要把她当成卡纸折啊！”王别格对我说。我无可奈何，只好重新折了一次。“嗯，这次还不错”听到了她说的话，我大大的松了一口气。看样子，她不会再叫我重新再折一遍了。“接着把粽叶打开，握住下面”王别格一看，说：“做的还不错，现在要放馅儿了。先放一勺米，再放一勺豆，然后再放一勺米，然后再放半个枣，最后放一勺米。”王别格说的太快了，我有晕，于是对她说：“你直接告诉我要几勺米、几勺豆、几勺枣就可以了，我自己搭配。”岳阿姨说：“其实这个可以根据自己的口味来搭配。”我曰：“那我就光加米，不加豆，也不加枣。”王别格说：“不行，就你喜欢那种口馅，别人都不喜欢。谁知道你你包的粽子是哪个呢？”我立刻反驳道：“做个记号不就得了？”由于往下我不能做了，所以那个半成品被送到了岳阿姨那里，叫她帮忙“整整容”，再“缝好皮肤”。

该煮粽子了。阿姨先把粽子倒进“盆地”（小锅）里，又把一盆水倒进“盆地”里，让水没过粽子，使所有的粽子“溺水”，无一幸免（当然不能有幸免的了，不然，怎么吃呀）。然后，煮上两个小时，再闷上半个小时，粽子就煮好了。

王别格一听说粽子煮好了，便飞也似的跑向餐桌。岳阿姨刚

把粽子端上来，她便迫不及待地把一个粽子拨开，把粽子用筷子一分为二，小口小口的品尝完了，对粽子赞不绝口。我被她所逼，原本想“付出无回报”的，但被她硬塞进了大半个粽子。噎的我直翻白眼，不得不以跑步的方式来缓解我那可怜肠胃的压力。

这可真是个有喜也有忧的端午节。