

# 红豆读后感(大全5篇)

读后感，就是看了一部影片，连续剧或参观展览等后，把具体感受和得到的启示写成的文章。读后感对于我们来说是非常有帮助的，那么我们该如何写好一篇读后感呢？下面是小编为大家带来的读后感优秀范文，希望大家可以喜欢。

## 红豆读后感篇一

《红高粱》是一个具有神话意味的传说。整个小说在一种神秘的色彩中歌颂了人性与蓬勃旺盛的生命力。因此，赞美生命是该书的主题。“是要通过人物个性的塑造来赞美生命，赞美生命的那种喷涌不尽的勃勃生机，赞美生命的自由、舒展。

《红高粱》并不是十分具有现实性的作品，也不是一种对民族文化的寻根。相反，在这个联系三代的以过去时回叙出来的故事中，塑造的是一个未来意义的人格，是一种人格理想，超越了具体的社会表层，具有人的本性与本质的深度，《红高粱》自始至终所呼唤的主题就是勃勃的生命力，就是张扬活得不扭曲、无拘无束、坦坦荡荡的生命观。因此。摆在读者面前的作品不是一个已被理解的世界，而是对一个世界的生命的理想。这种理想就是在那具有”太阳崇拜“的神话中。

《红高粱》不同于以往任何一部反映农民的书籍，它的视角已从传统的对土地的礼赞转向了对生命的礼赞。故事的超常特点决定了叙事的非现实性，故事的地点也被淡化。在《红高粱》中甚至淡化了社会最基本的结构——村落。《红高粱》的所有叙事元素与视听元素都在为这种自然生命的热烈、自由自在和痛快淋漓的风格服务。

## 红豆读后感篇二

时光留不住，在风中缓缓流淌，但那美好的记忆，永留在心

底。

## 一句温暖的话语

一次次的挫折在我们成长的道路上，总会频繁出现。也许考试对我来说就是道路上的“冷漠”的坎。有气无力的拿到试卷之后，走出那个嘲笑声连绵不绝的教室，走到冷清的教室外面呼吸一下新鲜的空气吧！不知过了多久，隐约听到外面啜泣的声音，我不禁想到肯定是和我一样有着一颗伤心的人儿。抬起头却发现自己早已是泪流满面。但这时我看到了她，一幅焦急的样子看着我，我的内心更加的难过，是我考的糟糕，又不是你。她似乎读懂了我的心。“我们不是最好的朋友吗？”她淡淡的说道。一句温暖的话语，让我倍感友谊的珍贵，它并没有随着青春的时光而流逝。

## 二次真诚的鼓励

考试之前的冲刺，头顶总会有些细细的汗珠流淌。考试之前，她放弃了自己宝贵的复习时间来陪我一起等待。望着台前评委老师们那一双双如火般的`眼睛，我紧张的不得了。她鼓励道：“没事的不要紧张，你就把台下的评委当做白菜和萝卜就可以了，他们也不吃人。”听到这里，我不禁哈哈大笑起来。当我上场的时候，带着她的鼓励一句看似寻常的“加油！”满满的都是幸福。

## 三句真诚的道歉

今天我们似乎有些不大对劲，比以往疏远了许多。我们发生了一点点的矛盾，我们的友谊变小了，一句道歉的话语似乎很难说出口。到了晚上，我们并没有像以往一样肩并肩走在回家的路上。拖着疲惫的身体回到家里，我收到了一个短信：对不起是我错了，不应该那样说你，我们还是最好的朋友，好吗？看到这三句话，我不停的点头，对我们的友谊更加的坚定。

青春的时光留不住，但我们的友谊却永远留在回忆中，我们的友情继续。

### 红豆读后感篇三

我读了《红奶羊》这本书后，颇受感悟。

这本书主要讲了一只母狼生下小羊后死去，公狼想尽一切办法捉到了一只奶羊，让这只母羊哺乳小狼，母羊——茜露儿被迫当了奶羊，后来，公狼为了保护小狼死于猎人枪下。茜露儿却仍为小狼哺乳，后来小狼长大后，意外中遇到了茜露儿，却宁愿为了茜露儿被妻子咬伤也要保护自己的奶妈。

读了这本书，我被感动了。从公狼身上，我看到了无私的父母爱，从茜露儿身上看到了勇于进取的精神，还有小狼那种知恩图报的心也感动着我。

这本书告诉我们，人，一定要有责任感，临危不惧的勇气和知恩图报的感情。

### 红豆读后感篇四

《淮北初恋》真的不太像小说，而特像纪实文学，从文章中体会到了作者对于初恋的回忆与怀念更多的'是折磨，小说结束了他也放下了，这段感情终于有了终结，本来如同蒸馏水一般的情感，如果不是那个结局，我倒觉得非常唯美，世俗中的很多东西有时玷污了美好的情感，真的是：相见不如怀念。哪个成功的男人愿意见一个身穿大棉袄，裹着头巾，在腊月的县城街头卖鞭炮的落魄女人呢？并且这个女人还是二十年前的校花，当初美到极致的女孩子——自己心目当中最美的初恋，人生呐！难以预料。

## 红豆读后感篇五

红豆沙是一款美味可口的美食，咬上去十分的美味可口，红豆还可以补血、除去消肿、增强心脏活动等作用。红豆中的一种营养素还可以增强肠胃的蠕动，减少便秘，减少心脏病和肾病所引起的病状。还具有减肥效果，十分具有营养价值的一道美食。

### 主料

细砂糖：160

红豆：500

### 辅料

葵花籽油：100

清水：适量

### 具体步骤

#### 第一步

1. 红豆提前泡一晚。

#### 第二步

2. 放入高压锅，清水没过食物三厘米左右。

#### 第三步

3. 选择稀饭/粥软烂口感。

#### 第四步

4. 把红豆煮开花。

第五步

5. 连汤汁一起倒入搅拌机，搅拌成细腻的红豆沙。

第六步

6. 不粘锅入油，倒入红豆沙

第七步

7. 倒入细砂糖搅拌。

第八步

8. 开着中火慢煮，要一直搅拌。

第九步

9. 搅拌至豆沙抱团就可以了。

第十步

10. 完成。

烹饪技巧

记得要用不粘锅。记得要用葵花籽油或色拉油。