

端午节包粽子日记(优秀9篇)

端午节包粽子日记篇一

端午节包粽子，是中国人的习俗，我们家也不例外。这天早上，我又禁不住对妈妈说：“妈妈，什么时候才可以包粽子啊！我都等不及了！”“好啦，看你那德性，现在就开工！”“耶！妈妈万岁！”

我妈先教我把两片粽叶叠起来，两手一前一后，先用右手抓着粽叶，往右一折，用左手按住一个角，往左边一拐，一个用粽叶做的漏斗就完成了！我做漏斗还算一把好手，可到了装米，我就头疼了。我刚把米装进去，那群调皮的小米粒就从底下的那个小洞里“跑”了出来，真拿它们没办法。

在这种情况下，我只得向妈妈请教。妈妈告诉我，我这个漏斗做的不行，得做得紧一点。我又做了一个漏斗，哈，这次不会漏了。我小心翼翼地拿着漏斗，舀了一勺米，放进了漏斗里。我把它捏了起来，慢慢地把米包了起来。哈，成了！我成功的做成了一个四不像的粽子！我妈妈见了，立刻捧腹大笑。说：“你那是粽子？厉害！”我回答：“过奖过奖。”

我就不信了，我在包一个！哎呀，没成，再来一个，哎呀.....

我妈见状，就对我手把手的教。经过我妈苦教我苦练，我终于学会包粽子了！

端午节包粽子日记篇二

我好奇地问妈妈：“为什么要包粽子呢？”妈妈告诉

我：“端午节是为了纪念爱国诗人屈原。传说，屈原跳进汨罗江后，人们怕他的躯体被鱼儿吃了，便用糯米包成粽子，在五月初五这一天将粽子投进汨罗江，让鱼儿去吃这些粽子，不去吃屈原。后来，包粽子就逐渐成为了一个民间习俗。”在不知不觉中，我们已经回到了家。

回家后，洗完手，便正式开工了！我觉得挺好玩，便报名参加了包粽子。外婆先给我做了一个示范，并指导我完成了一个。我觉得十分简单，可是，一离开外婆的指导，我自己包时，手却怎么也不听使唤，总也包不好。包粽子要先将粽叶裹成一个漏斗的样子，但下面没有洞，是一个三角形，再舀一勺糯米倒进去。可我却不能完成这个简单的工作。总裹不好，看不准位置，不是高了就是低了。有时看似裹好了，但到糯米进去时，粽叶被我包成了名副其实的漏斗。倒进去的糯米一颗颗的往下漏。我有一点灰心，但没有放弃，继续努力着。希望突然就会包了，可现实是残酷的啊，我还是没有成功。我完全放弃了，去看动画片去了。可一想到待会儿吃着自己亲手包的粽子，那该有多好啊！这个念头使我放下遥控器，又回到餐桌，和妈妈一起包粽子。我仔细地观察着外婆是怎么包的，我掌握了一些技巧后，便自己包了起来。我把粽叶的大约三分之一处掐住，然后把下面的三分之一裹上来，裹好后，我仔细地检查了裹紧没，有没有漏洞。我舀了一勺糯米倒进粽叶里，再用剩下的粽叶像平时折星星那样，围着最初裹的那个形状裹几圈。终于快大功告成了，我用线把粽子裹得严严实实的，还调皮地打了一个蝴蝶结。终于包好了一个粽子了！我高兴极了，有了第一次的经验，我后来包粽子就顺利多了。不一会儿，就包了好多粽子。外婆包粽子拿到了锅里，午饭时就能吃到香喷喷的粽子了！

午饭时，粽子终于闪亮登场了！我和哥哥争先恐后地抢着又香又甜的大粽子。这些用我的汗水换来的粽子，我总觉得我自己包的粽子要比商场里卖的好吃一百倍！

从这件事里，我明白了：一定不要放弃，只要努力就会有收

获的！

端午节包粽子日记篇三

农历五月初五，天气阴沉沉的，外婆搬来凳子和桌子，叫我帮她包粽子。

包粽子看起来简单，可做起来就难了。不是粽叶“散了”，就是好不容易包出一个粽子，却像个“歪嘴老头”。它东倒西歪，好不容易找个立脚点站好，却又不自主地摇晃起来。我看了不禁捧腹大笑。一旁的外婆瞥了瞥那不像样的粽子，又瞄了瞄我，拿过粽叶来耐心地教导起来：“包粽子时，要专心，不能分心。包粽子还要把叶片上下叠好，注意正反……”我听了，心里想：还有这么多注意事项，还是乖乖学吧，免得粽子又不成样。照外婆说的，我认真地选了两片大小不一的粽叶。粽叶绿油油的，就像刚从地里钻出来的禾苗一样，绿得发亮。我先把它们折成漏斗形状，再放入一粒粒白花花的、细小的糯米。没过一会儿，一位大肚子的“绅士”便出现在我面前，再给它系上“皮带”，它就更神气了。

太棒了，我终于学会包粽子了！

端午节包粽子日记篇四

一年一度的端午节又到了，端午节的传统习俗就是吃粽子。我们家有一个名副其实的包粽子好手——我的奶奶。每年端午节的时候，我们全家都能吃到可口的粽子。

我也想亲手尝试一下包粽子的乐趣，便向奶奶要求，让她教我怎样包粽子。早上当我赶到奶奶家的时候，奶奶已经准备好包粽叶的东西，有粽叶、有糯米、馅料、还有一些扎粽子的线。糯米雪白雪白的，像白雪一般。我学着奶奶的样子，拿起几片粽叶把它们按顺序排好，再把这些叶子折成一个蛋筒型。我放了许多糯米，这时奶奶说：“你放的太多了，蜜

枣往哪里放呢？”我连忙倒回一些米，然后选了一颗圆圆的、晶莹透亮的蜜枣放了进去。奶奶又说：“你还可以放一些红豆呀。”我一想，这可是最好吃的红豆蜜枣粽呀。我连忙放了很多红豆进去，然后开始包粽子了，可是这时我才发现，我放的米和红豆太多了，根本包不起来，洒了很多。我都有点灰心丧气了，这时奶奶安慰我说：“不要放弃，倒掉一些米和红豆，再试试你就会成功。”在奶奶的帮组下，我的第一个粽子终于包好了。我再接再厉，又接二连三的包了几个粽子。虽然，这些粽子不像奶奶的包的那么精美，但是我心里还是很喜欢。你瞧，有的像肥肥的小猪，有的像瘦瘦的猴子，大小不一，简直就是一个动物粽子展览嘛。

粽子包好了，有红豆蜜枣粽、有豆沙粽、有蛋黄粽、还有猪肉粽。奶奶把它们放入锅中煮。不一会儿，清香、诱人的粽子香味从锅里飘出来，我不停地咽口水，心里想：粽子煮好以后，我是先吃那个小肥猪？还是那个小瘦猴呢？我想来想去决定还是先不吃了。我要把我的劳动成果送给爷爷奶奶爸爸妈妈吃，让他们体会一下我的孝心。虽然，粽子不好看，但是他们一定会吃在嘴里，甜在心里。

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。

端午节包粽子活动通知2017

端午节包粽子比赛活动方案

社区端午节包粽子活动方案

端午节包粽子活动策划方案

端午节包粽子工作简报

精选范文：学习如何包粽子

包粽子亲子活动方案

幼儿园包粽子亲子活动方案

端午节吃粽子祝福语大全

端午节包粽子日记篇五

今天是农历五月初五，也就是我国的传统节日——端午节。我和妈妈买来了糯米和粽叶，准备自己包粽子。

中国有许多传统节日，如：春节、端午节……但我最喜欢的还是传统节日中的一——端午节。

端午节传统习俗是吃粽子。快到端午节了，家家户户都开始忙着包粽子活动，大人们先把两片竹叶叠在一起，然后放入糯米等各种调料，包成立体的三角形，再用细绳缠紧。

粽子的口味有很多，如：加糖的，肉馅的，还有加蛋黄的等等

就连粽子的形状也是各种各样的，如：圆形，三角形……让我看的眼花缭乱。

忽然，我听到外面传来了一阵阵“嘿哟”，“嘿哟”的呐喊声，我连忙从窗口望出去，只见湖里的龙舟上一个人在擂鼓，

还有八个人在划浆，而且比赛队员都整齐有规律地呐喊着，划动着，个个都生龙活虎，并且精神抖擞。看那一艘艘龙舟就像一支支发射出去的利箭一样向前冲去。在岸上的啦啦队员们也都大声的喊着：“加油”，“加油”！龙舟听到大家为它喊“加油”似乎变得更快了。

啊！端午节既能吃上美味的粽子，又能看上精彩的赛龙舟比赛，真是趣味无穷啊！我真希望每天都是端午节那就好了！

端午节包粽子日记篇六

端午吃粽子是习俗。包粽子也是一门学问。端午节包粽子的日记怎么写，看看下面的范文吧。

端午节马上就要到来了，我跟妈妈一起学包粽子，品尝了美味的“五黄”，一起品味端午节的习俗。

端午节这天我起了个大早，首先跟妈妈插菖蒲艾草。妈妈告诉我，过端午节的传统有菖蒲艾草、吃粽子、品五黄等其他风俗。端午节这天，家家户户须在门窗上插上菖蒲艾草，它的作用是不让蚊虫进入屋内。迷信的说法是可以辟邪。

接着，我和妈妈一起包粽子。材料妈妈早就已经准备好了，有粽叶、糯米、肉等。准备工作是这样的：把粽叶放在清水里浸泡5~6天再洗干净；把绑粽子的绳子剪成大约两尺长的一段段；把洗净的肉切成2、3厘米见方的肉块，放在酱油里浸泡一个晚上。包粽子之前，先把糯米淘洗干净，把水沥干后倒入盆中，放上调料拌匀；把粽叶和绳子用开水浸泡起来。下面我们就开始包粽子了。首先我取出两张粽叶一头一尾重叠，在一端叶子正面朝里折成一个漏斗状，放入一小碗糯米和肉块，把它们压实压紧，右手先把外端粽叶向后折去，包好一端后再用同样的手法完成另一端。然后用绳子把包成的粽子捆绑结实。这样，一个粽子完成了。

包粽子的时候妈妈告诉我，端午节是为了纪念屈原。屈原是战国时期楚国的政治家、大诗人。当年他屡被放逐，便于农历五月初五这天自己怒沉汨罗江。人们心想为了保护屈原的遗体不被小鱼小虾吃掉，便向江中投放食物。渐渐地便演变成包粽子纪念屈原的节日。

绍兴端午节还有吃五黄、巧果的习俗，所谓“五黄”是指黄鳝、黄鱼、黄瓜、黄桃、黄酒。中午妈妈准备好了这些“五黄”，我们就开始品尝起来。当然我们小孩子是不能喝酒的哦！妈妈告诉我，吃五黄的习俗是从神话传说《白蛇传》的故事中流传下来的。

端午节这个节日我过得很快乐。今天我品尝了美食，关键还学会了包粽子，增长了民俗知识。

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蜜。

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，我才算是大开眼界了。

我乖乖地在奶奶身旁耳染目睹，认为简单的包粽子根本难不住天才的我，我一定会不学自通。谁知，当我真正去包时，才明白能把粽子包得漂亮而结实非常不容易。

开始动手，我拿出两片一大一小的粽叶，学着奶奶的样子折出一角，再在折好的角筒上放入一点已浸泡好的糯米，放上几颗红枣，又用糯米盖得严严实实的。我得意极了，没想到包粽子比想象中还顺利。当我再把粽叶盖好时，糯米就像淘气的小孩似的不听我的使唤，接二连三地跳出来。我急得直跺脚，幸好奶奶替我“解了围”——倒出一些糯米，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。小意思，看我大显身手。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，还认为奶奶包的粽子样子特老土，不好看，就自作主张地用棕绳打了一个漂亮的蝴蝶结，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。

我不甘心，各种各样的粽子在奶奶手中诞生，可我连一只都包不好，不行，我不能退缩，不能气馁。有了失败，我小心了许多，也成功地包出了许多像样的粽子。

当我们坐在一起，尝着自己亲手做的粽子时，觉得今天的粽子特别甜。因为，这是我劳动的收获！

端午节包粽子日记篇七

今天是端午节，奶奶决定今天教我包粽子，这可把我乐坏了。

奶奶先拿出事先洗好的粽叶和绳子，又拿出提前泡好的糯米和炒好的肉，最后拿出糖、豆、盐、花生等各种配料。奶奶把所有配料倒进一个大锅里，用勺子搅拌均匀，这样包粽子用的陷就做好了。

奶奶开始作示范了，她先把准备好的粽叶卷成雪糕筒状，然后把弄好的陷舀一勺进去，接着把多出来的粽叶绕着“雪糕筒”转几圈，最后用绳子把粽叶的形状固定住，这样就包好了一个漂亮的粽子。看完示范后，我心想：这也太容易了吧，如果让我包，我准会比奶奶包得好。于是，我照着奶奶样子去做，包了几个，个个都露陷了。奶奶走过来笑眯眯地说：“别急，一个一个慢慢包。”我听了便认真地包了一个，果然，这一次比上几次包得好多了。于是，我开始认认真真地包好每一个粽子，不一会儿，所有的粽子都包好了，奶奶直夸我呢。

今天我学会了包粽子，真的好开心呀！

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)

端午节包粽子日记篇八

全校同学一起乘坐一辆辆大巴车来到了城阳世纪公园。

我们绕了一大圈，才气喘吁吁地来到了吃饭的场所——一片小小的草地上。吃饭时，刘迦南送了我好多新鲜美味的薯片，我连忙分给大家巧克力棒吃。欢声笑语遍天下，大家兴奋又快乐，完美地干完了吃饭这愉快的事儿，我们每个人都收获了分享的快乐！

紧接着，我们继续乘坐大巴车来到了包粽子的场地。全体师生纷纷换上了整洁雪白的工作服。在一区包粽子时，我的粽叶因为有裂缝，如“残疾的兵”一般，总也包不好。后来，我来到了四区，寻找到一位阿姨教我包粽子。第一次、第二次，我都失败了：手中的粽子稀里哗啦，成了一滩烂泥巴，我烦恼无比。于是，心里那股不服输的劲儿鼓了起来。最终，在阿姨的指导下，我终于包好了两个有模有样的小粽子，像个有骨气的小卒一般雄赳赳、气昂昂。

端午节包粽子日记篇九

包粽子是端午节的传统习俗，在端午节的包粽子的时候，你内心的感受是怎样的呢？以下是本站小编为大家整理的端午节包粽子优秀日记相关资料，欢迎阅读。

今天下午，天气阴沉沉的，外婆搬来凳子和桌子，叫我帮她包粽子。

包粽子看起来简单，可做起来就难了。你瞧：啪！粽叶“散架了”。我好不容易包出一个粽子，却像个“歪嘴老头”。它东倒西歪，好不容易找个立脚点站下，却又不由自主地摇晃起来。我看了不禁捧腹大笑。

一旁的外婆瞥了瞥那极不像样的粽子，又瞄了瞄我，不由分说拿过粽叶。就耐心地教导起来：“包粽子时，要专心致志，不能分心。包粽子还要把叶片上下叠好，注意正反……”我听了，很奇怪，心里想：怎么有这么多稀奇古怪的方法，看来有名堂，还是乖乖学吧，免得粽子又不成样。

照外婆说的，我仔细地选了两片大小不一的粽叶。粽叶绿油油的，就像刚从地里钻出来的禾苗一样，绿得发亮。我把它从中间卷曲，做成漏斗形状，再放入一粒粒白花花、细小的糯米。没过一会儿，一位大肚的“绅士”出现在我面前，再给它系上“皮带”，它就是个神气的家伙了。

此时此刻，我终于明白了“世上无难事，只怕有心人”这句话的含义。

粽子是端午节的节日食品，传说是为祭投江的屈原而发明的，是中国历史上迄今为止文化积淀最深厚的传统食品。

往年的粽子总是妈妈在市场或超市买现成的。今年，我缠着妈妈，硬是要学包粽子。妈妈拗不过我，只好答应了。

初四下午，我就跟妈妈学包粽子。妈妈拿了一张粽叶，用手一卷，粽叶便成了一个空心的圆锥形。我学着妈妈的样子，拿了一张粽叶，想把它卷成圆锥形，可就是卷不好，卷来卷去还是一个直筒。妈妈见了，就在旁边指点：“左手捏紧粽叶一角，右手将粽叶的另一角往里卷，下面用力拉紧，上面放松一些。”在妈妈的指点下，我卷好了粽叶。

接着，妈妈在空心圆锥形的粽叶里插上一根筷子，拿调勺舀

一些糯米放在里面，然后均匀地摇动筷子，直到把糯米包的紧紧的。我也在粽叶里插好筷子，放好糯米。可摇动筷子时，不是把粽叶戳穿了，就是糯米包不紧。妈妈说：“摇动筷子时要轻一些，把粽叶包紧些。你看……”妈妈边说边示范，我边听边学。哈哈！我包的粽子像点样子了。

然后是捆绳。只见妈妈两手捏紧粽叶，用绳子在粽子尖角附近缠了两圈，结上绳头，一个漂亮的粽子就包好了。我也照着捆好了第一个粽子。随之，第二个，第三个，第四个……我一连包了好几个。

最后一道工序就是煮粽子了。把绑好的粽子逐一放到锅里，然后放入冷水满过粽子1cm左右，点火……水开15分钟后把锅里上下粽子兑换位置，再以慢火煮上1小时即可。

香喷喷的粽子煮好了，我迫不及待地品尝了自己的劳动成果。啊！真好吃。

通过这次包粽子，既吃到了美味的粽子，又懂得了一个道理：要学好一种本领，就必须诚心，细心，还要有恒心，这样才能把本领学好。

每一个人一出生就有许多不会做的事情，而我每在端午节时，却一直不能为家人出点力，心里总痒痒的。这下好了，有外婆教我包粽子了，终于能为家人出点力了。

我学着外婆的样子，准备着材料：昨晚浸泡好的粽叶、外公做了的鲜肉馅儿和五彩线。一切准备就绪，等待外婆来教我了。

首先，取两张粽叶一头一尾的反方向重叠；接着，放入一小碗米，大概125克差不多；然后，用食指在米中间轻轻地划一字，放入外公做的鲜肉馅儿；下面，右手先把外端粽叶往里折叠并向后折去，折好后，再以同样手法完成另一端；接着，要绑粽子了，要先在中间绑一次后才从一端逐一绑向一端以防变

形，绳子紧度不能过紧，不然会煮爆的，如果过松，就会进水过多，所以以轻扯不移动即可。最后，把绑好的粽子放入锅中，让粽子慢慢地煮1一小时就可使用。

我闻着自己亲手包的粽子发出的阵阵清香，品尝着自己的粽子的美味，心中比吃了蜜还要甜。

这就是我学包粽子的过程，那粽子真是太美味了。我骄傲，我学会了包粽子！