

以前就常聽哥哥提起兒童新樂園，有許多刺激的遊樂設施，使我非常嚮往。昨天我終於實現心願，老師帶全班到兒童新樂園校外教學。當車子行駛一段路，遠離我熟悉的內湖區，廣闊的兒童新樂園終於出現在眼前。一走進兒童新樂園，映入眼簾的有充滿海洋元素的旋轉木馬，三五成群的遊客和高聳入天的彩色摩天輪。

兒童新樂園裡最刺激的遊樂設施是叢林吼吼屋，吼吼樹屋就像一棵立在森林裡的高大神木。一坐上吼吼樹屋，我的心就開始「撲通、撲通」的狂跳，好像有一百頭小鹿在我心中亂跑，接著，腳也開始發抖了起來。吼吼屋的座椅先緩緩上升，到了最頂端，忽然快速的向下墜落，讓我的身體都快飛了起來。突然，在大約一樓高的地方停下，我的身體又重重的坐回椅子上，就這樣來回了好幾次，我的身體反覆的飛起來又坐回去。從座椅上下來時，我的腿都軟了。實在太刺激了，於是我又去體驗一次。

兒童新樂園之旅讓我念念不忘，我喜歡和同學相處的時光，喜歡有趣的旋轉木馬，更喜歡刺激的吼吼樹屋。



可晴媽媽喜歡享受美食，也喜歡自己動手做美食。星期二上午，老師請可晴媽媽教我們做雪Q餅。

首先，可晴媽媽教我們準備棉花糖 200 克、餅乾 180 克、無鹽奶油 50 克、蔓越莓乾 100 克和奶粉 50 克。然後在鍋內放入已退冰的無鹽奶油，再點小火，等奶油融化後放入切成小塊的棉花糖。接著，等棉花糖融化後，放入奶粉和蔓越莓乾快速攪拌。最後，放入掰成兩半的餅乾，迅速攪拌均勻後關火。關火後要以最敏捷的速度將雪Q餅的雛形鋪在烘焙紙上，用擀麵棍將它桿成四方形，如果速度太慢，雪Q餅就會變硬而桿不開。等上半小時，便可以把放涼後的雪Q餅切成小方塊，再裝進小巧的包裝袋，就大功告成了。

做好的雪Q餅顏色有如一幅抽象畫，蔓越莓是大雪紛飛的星空裡賣力閃爍的星星。它的口感又甜又Q還很脆，一口咬下，雪Q餅就發出清脆的聲音，蔓越莓乾賦予了雪Q餅Q彈的口感，融化在裡頭的棉花糖散發出甜而不膩的香氣。品嚐時，感覺一切的辛苦都值得了。

製作過程看似簡單的雪Q餅，其實一點也不簡單。我擔任的是秤量手，在秤食材重量時，我一下子在秤盆內放入太多材料而過重，一下子又因為拿起來太多而過輕，反反覆覆的量了好久。所幸，可晴媽媽說重量差一點點沒關係，我才放下心中的石頭。

# 美味的一堂課



親愛的小朋友：

去年送你的聖誕禮物，你喜歡嗎？

很抱歉，這可能是我最後一次送禮物給你了。最近我實在太忙碌了，北極的冰層一直融化，使得居住在北極的很多動物沒有了家、找不到食物，連麋鹿們也熱到中暑而無法工作。我每天忙著幫牠們搬家、找食物，沒辦法準備禮物了。不知道有沒有什麼好方法，可以讓北極的冰不要融化的那麼快，讓我有時間可以再到各地送禮物？

祝

天天開心

聖誕老公公上

二〇二一年十二月二十五日

親愛的聖誕老公公：

去年您送給我的那雙布鞋，我真的很喜歡，謝謝您。

最近我也發現臺灣的氣候變得很奇怪，一下子酷熱一下子嚴寒，還時常下暴雨。這些問題都跟地球暖化有關。我認為每個地球人都應該盡量節能減碳，像多搭交通工具、少自己開車，盡量吹電扇、少開冷氣。這樣做或許可以讓北極的冰層不要融得那麼快，那麼世界各地的小孩就能繼續收到聖誕禮物了。對了！明年的聖誕節我想要一隻兔子布偶，謝謝您！

祝

天天愉快

張愷琳敬上

二〇二一年十二月二十七日