

阿嬤的拿手菜

三年一班／錢怡瑄

能吃到阿嬤的拿手菜，是世界上最幸福的一件事。我阿嬤的拿手菜是水餃。平常只要家裡沒人煮飯時，阿嬤都會煮水餃給我、姐姐和妹妹吃，每次阿嬤要煮水餃給我、姐姐和妹妹吃時，我們都會很開心。記得有一次，阿嬤煮水餃給我們吃，我們把所有的水餃都吃完了，因為太好吃了，所以我們還想再吃，因此，阿嬤只好再煮給我們吃，我們都吃得津津有味呢！

阿嬤的拿手菜需要的食材有水餃皮、豬肉，還有水。這道菜的製作過程是，先把肉放到水餃皮裡，然後再用手指沾水，把水塗在水餃皮的邊緣，再把水餃皮包起來，最後把水餃放到滾水中煮，煮完，這道美味的菜就完成了。

當水餃一上桌，真是讓我垂涎三尺。水餃看起來白白的，看起來像一個個小小的小雪人，水餃的形狀圓圓的，好像軟軟的小球。當我嘗一口，心裡感覺阿嬤煮的水餃真好吃，能吃到這麼好吃的水餃，我好幸福。

有句話說：「誰知盤中飧，粒粒皆辛苦。」意思是說，碗盤裡面的食物，是農夫辛苦種田才有的，我們應該要好好珍惜。最後，我也要感謝阿嬤，年紀都已經很大了，卻還常常煮這麼美味的水餃給我、姐姐和妹妹吃，我會好好珍惜阿嬤煮的食物，謝謝阿嬤。

花燈

