

# 2023年端午节粽子日记 端午节包粽子日记 (模板13篇)

梦想是一种使命，它使我们不畏艰难，敢于追寻自己的梦想。与志同道合的人相互激励和支持是实现梦想的动力。阅读这些梦想范文，或许能够帮助我们更清晰地认识自己的梦想。

## 端午节粽子日记篇一

端午节快到了，我在家跟着奶奶学习包粽子。

我们先把昨天晚上泡的糯米拿出来，再把芦苇叶放在锅里煮3个小时左右拿出来，再去超市买蜜枣和花生，然后就开始包粽子了。

首先拿起芦苇叶把它卷成一个圆锥型，不要把叶子用完(等会还要把粽子包上呢)，然后我们往里面放一点糯米，再把蜜枣放进去再放一点糯米，再把花生放进去，把口填满把边上的粽子叶扣上去，用线或叶子把粽子包上再系上。经过这番忙活后我们的粽子就成型了，像一个三角形。注意：一定要系紧不能太松，太松的话会在煮粽子的时候松开，整锅粽子就会变成一锅糯米汤了(我就办过这事，把奶奶搞的哭笑不得。)千万不要像我学，包得那么松，变成了一锅粥。

接下来就是最关键的时候了，我们包好的粽子要下锅了。煮的时候先开大火煮滚了以后用小火煮，煮2~3个小时就可以出锅了。如果喜欢吃肉的可以用上面的方法再做肉的一样很好吃。

吃粽子是为了纪念我们伟大的爱国诗人屈原，现在粽子成了我们的传统食品，现在我仿佛又闻到了阵阵飘来的粽子的香味，听到奶奶喊：“吃粽子了……”

## 端午节粽子日记篇二

有趣的一天又要结束了，相信你一定有很多值得分享的经验，是时候认真地写好日记了。日记你想好怎么写了么？下面是小编为大家收集的端午节的粽子日记，希望能够帮助到大家。

“五月五，是端阳。门插艾，香满堂。吃粽子，撒白糖。龙舟下水喜洋洋。”听到这首儿歌，我知道端午节就要到了，家家户户都会包粽子，吃粽子。

你看，这几天奶奶又提早忙起来了。正巧，我家门前有个水塘，水塘的滩涂上有一片芦苇，那粽叶便是出自那里，奶奶提前掰好粽叶，放在锅里煮。煮粽叶也是个技术活呢！如果把粽叶煮脆了，包的时候叶子容易断；如果煮老了粽叶变黄了，煮出来的粽子又不香了。

每每这时，粽叶飘出的清香，总是馋得我直流口水，盼着快点吃到粽子。奶奶把糯米洗净沥干，放入酱油将糯米均匀搅拌，经过搅拌原本白净的糯米像穿了一件红衣裳。奶奶把两片粽叶重叠起来，熟练地做出一个漏斗形状，用勺子把糯米放进这个漏斗里，接着放上一块腊肉，然后再放一勺糯米，用拇指使劲地塞紧，粽叶封口，把糯米和腊肉严严实实地包起来，最后用棉线把包好的粽子给扎起来(这样防止包好的粽子散开)，一个粽子才算是大功告成了。看着奶奶灵活的双手上下翻飞，我羡慕得不得了，骨子里的牛劲儿顿时上来了，吵着要学，奶奶无奈，就手把手地教我，可是试了几次，我的手总是不听使唤，最后以失败告终，只能望“粽”兴叹了。

粽子口味多种多样，有晶莹剔透的白水粽；有香甜可口的蜜枣粽；还有肥而不腻的鲜肉粽……粽子形状也是千变万化，有三角粽，小脚粽，枕头粽。

端午节就要到了，听了我的介绍，是不是馋得口水直流三千尺，那我赶紧向奶奶禀报，让她多多准备，等着你们来尝

尝“奶奶的味道”！

## 端午节粽子日记篇三

盼星星，盼月亮，端午节终于到了，终于可以吃到香喷喷的粽子了，我的心里像吃了蜜一样甜。

每年的端午节我和爸爸妈妈都要到乡下去和爷爷奶奶过端午节，到了乡下那里的天蓝蓝的，小花小草都是五颜六色的，美丽极了。包粽子是奶奶的拿手好艺。

首先她把粽叶放到热水里浸泡，再准备好糯米、红豆、枣和肉，把瘦肉切成小块用酱油等材料拌好和米等放到用几张粽叶卷成的“小斗”里，再用一张粽叶包一下，用线扎好，这样一个三角形的粽子就包好了，一瞬间，奶奶手脚很麻利，三五下就把一篮子粽子弄好了。然后，再把它们放到锅里煮熟。

记得有一次，也是端午节。奶奶照样也做了很多的粽子，我和弟弟比赛吃粽子，那粽子滚烫滚烫的根本没法吃，但为了好吃的粽子，为了赢，我豁出去了，马上大口的吃，啊！我的嘴快成两根烤焦的火腿长了，再看看我的弟弟竟然很悠闲的唱起歌来了，这下可把我气坏了，我看了看篮子里的粽子只有一个了，我拿着最后一个粽子慢慢的吃，这时弟弟看看装粽子的篮子，啊！粽子已经吃完了，哈哈！胜负已定。

这真是一次快乐的端午节啊！

## 端午节粽子日记篇四

每到此时家里都会从外买现成的来吃，虽说各式各样，有三角，有五角，有枕头样的；也都很好吃，有肉馅的，有蛋黄馅的，但还是没自己包的吃的爽。今年，我再也不想错过这个大好时机，商量好下午跑到有包粽子习惯的邻居家去学包

粽子。

一到邻居家，受到热情款待，吃吃这个尝尝那个，小半时间都过了。“办正事，包粽子”他们便拿来粽叶，肉，米等一系列工具，开始包粽子。邻居家奶奶先把洗干净的粽叶叠成一个“蛋筒”形状，上面露出一片“大叶子”，再把糯米倒入“蛋筒”中，塞肉，然后再倒糯米，用筷子剁实，最后，把粽子折成一个狗头形状，用绳子把它捆起来。

就这样，一个粽子完成了，看起来挺简单的。我开始动手，拿出两片一大一小的粽叶，学着她的样子折出一角，再在折好的角筒上放入一点已浸泡好的糯米，塞上一大块猪肉，又用糯米盖得严严实实的。我得意了，比想象中还顺利地完成了大半。当我再把粽叶盖好时，糯米就像孩子似的不听我的使唤，接二连三地跳出来。我急得直跺脚，幸好有奶奶她替我“解了围”——割掉一些糯米，我才舒了一口气。到了最简单的步骤——扎棕绳，看我大显身手。我想粽子要包扎严实才好吃。我接过棕绳，把粽子五花大绑捆了一圈。

“不要紧，继续学，残局我来收拾”听了邻居家爷爷的话，宽慰了很多。有了失败，我小心了许多，也成功地包出了几只。几个包完后，我想给粽子换换照形。我用心地包着，一个比一个有趣。粽子下锅后，我没尝到我亲自包的粽子，我也不知道我最爱的蛋黄馅的粽子怎样包，但是我从包粽子的过程中体会到了前所未有的快乐。

## 端午节粽子日记篇五

端午节快到了，我在家跟着奶奶学习包粽子。

我们先把昨天晚上泡的糯米拿出来，再把芦苇叶放在锅里煮3个小时左右拿出来，再去超市买蜜枣和花生，然后就开始包粽子了。

首先拿起芦苇叶把它卷成一个圆锥型，不要把叶子用完(等会还要把粽子包上呢)，然后我们往里面放一点糯米，再把蜜枣放进去再放一点糯米，再把花生放进去，把口填满把边上的粽子叶扣上去，用线或叶子把粽子包上再系上。经过这番忙活后我们的粽子就成型了，像一个三角形。注意：一定要系紧不能太松，太松的话会在煮粽子的时候松开，整锅粽子就会变成一锅糯米汤了。万不要像我学，包得那么松，变成了一锅粥。

接下来就是最关键的时候了，我们包好的粽子要下锅了。煮的时候先开大火煮滚了以后用小火煮，煮2~3个小时就可以出锅了。如果喜欢吃肉的可以用上面的方法再做肉的一样很好吃。

吃粽子是为了纪念我们伟大的爱国诗人屈原，现在粽子成了我们的传统食品，现在我仿佛又闻到了阵阵飘来的粽子的香味，听到奶奶喊：“吃粽子了——”

## 端午节粽子日记篇六

光阴似箭，日月如梭。一年一度的端午节马上就要来了。为了纪念屈原，有的地方赛龙舟。我们河南有包粽子的习俗，我们家也不例外。

今天一大早，奶奶就忙着洗粽子叶、泡花生、糯米，我问：“今天包粽子么？”“是啊！下午才包”奶奶说“那为什么这时候泡啊？”我说“因为提前把粽子泡四个小时，容易熟，粽子软，口感好。”奶奶说。

下午奶奶开始包了，我搬个小凳子在一旁看着，奶奶一边包给我讲：“先把粽子叶折成三角形的斗装，为了米不洒出来，先放花生再放米然后放枣，上面盖一层米，把余下的叶子盖过来包着下面的米，把尾部折过来，缠上线，一个粽子诞生了。

看着容易，做着难。奶奶包一个成一个、我包一个、撒一个。我不灰心，接着包。一次又一次我终于包成了一个没有型的粽子，”不错，煮熟就能吃。“奶奶说。我一连包了十几个，样子还不错。

我吃着自己包的粽子，软软的，甜丝丝、香喷喷，真好吃啊！

## 端午节粽子日记篇七

嗨，又快到端午节了，说到端午肯定要说到包粽子。你们会吗？我可会哟！这不又要开始包了嘛。

经过一天的准备，我们在老师的帮助下，开始在食堂里包粽子。我和我的队友麻利的干了起来。我们拿来事先准备好的林料：棕叶，花生，糯米，红豆，绿豆，咸蛋，火腿肠，等。我们拿出一个盆子将佐料放进去。不过火腿肠和咸蛋可要碎的。看着这么多丰富的佐料，我不禁口水延流三尺。好了事归正传。开包了！我拿起两片棕叶准备包。疑！怎么包来着？我使劲回想着之前做粽子的经过，可就是想不起来。不用怕我们的救星来了。厨房里的阿姨有我们不会包便教起我们。看着她们的粗糙的双手移动着。我终于恍然大悟，原来如此。我照着阿姨的样子包了起来，我将两片棕叶上下放在一起，但左右不用对齐，婉转的一转，形状便出来了。我勺起一勺糯米关压实，怎么漏水了，不用怕这是正常现象。然后我再勺起一勺佐料放进去，关再勺一勺糯米盖住。再一捆，哈！还真行。一会儿就包好了一个。我的第一个粽子就出世了。

我看了看我们的队友，他们自己也不赖吗！包的很是好看。像是一个个穿了绿装的石头。再看看别的组，个个专心致志，很是投入，每包好一个粽子脸上便露出开心的笑容。我们真是太高兴了。我继续包了起来。可是一对比，就显得我的好丑，不免被笑话一番。个个膘肥体胖，又松懈又松。不过我又鼓起勇气包了起来。这一次可好看多了。它在我手上骄傲的躺着，好像在说，各位朋友我新生了，祝贺祝贺吧！

我加快了手步，不一会儿就包好了六个绿小子。再看看别人，也不赖吗！听说下午就可以吃到我们亲手做的粽子，真是开心死了。

随着时间的飞逝，我们结束了包粽子的过程。就等着下午开吃了。随着一个中午的煎熬，我们终于迎来了下午。当我和我的队友吃到自己亲手包的粽子，心里别才是有多高兴了。不过唯一不足的是盐味不足。不过总体来说还是挺好吃的。我们不会儿使狼吞虎咽的揸定了它们。摸着自己的圆鼓鼓的肚子，回味着它的味道，真是舒服极了。经过这一的活动，让我们的知道了食物的来之不易，它是要经过层层加工才来的。让我也知道了：自己动手丰衣足食的道理。

## 端午节粽子日记篇八

端午节吃粽子，这是中国人民的又一传统习俗。粽子，又叫“角黍”、“筒粽”。其由来已久，花样繁多。

据记载，早在春秋时期，用菰叶(茭白叶)包黍米成牛角状，称“角黍”；用竹筒装米密封烤熟，称“筒粽”。东汉末年，以草木灰水浸泡黍米，因水中含碱，用菰叶包黍米成四角形，煮熟，成为广东碱水粽。

晋代，粽子被正式定为端午节食品。这时，包粽子的原料除糯米外，还添加中药益智仁，煮熟的粽子称“益智粽”。时人周处《岳阳风土记》记载：“俗以菰叶裹黍米，……煮之，合烂熟，于五月五日至夏至啖之，一名粽，一名黍。”南北朝时期，出现杂粽。米中掺杂禽兽肉、板栗、红枣、赤豆等，品种增多。粽子还用作交往的礼品。

到了唐代，粽子的用米，已“白莹如玉”，其形状出现锥形、菱形。日本文献中就记载有“大唐粽子”。宋朝时，已有“蜜饯粽”，即果品入粽。诗人苏东坡有“时于粽里见杨梅”的诗句。这时还出现用粽子堆成楼台亭阁、木车牛马作

的广告，说明宋代吃粽子已很时尚。元、明时期，粽子的包裹料已从菰叶变革为箬叶，后来又出现用芦苇叶包的粽子，附加料已出现豆沙、猪肉、松子仁、枣子、胡桃等等，品种更加丰富多彩。

一直到今天，每年五月初，中国百姓家家都要浸糯米、洗粽叶、包粽子，其花色品种更为繁多。从馅料看，北方多包小枣的北京枣粽；南方则有豆沙、鲜肉、火腿、蛋黄等多种馅料，其中以浙江嘉兴粽子为代表。吃粽子的风俗，千百年来，在中国盛行不衰，而且流传到朝鲜、日本及东南亚诸国。

## 端午节粽子日记篇九

今天是端午节，家家都吃粽子。往年妈妈给我们买粽子吃。今年妈妈说了，我们自己动手，包粽子吃。

我们把准备好的江米、白糖、葡萄干和粽叶，都放在桌子上。妹妹拿来了细线，剪成了一段一段的。

我们学着妈妈的样子，先把粽叶卷成三角形的筒子，然后用小勺子盛起江米，把江米放在张开的粽叶里，加上葡萄干、白糖、。最后把粽叶折过来，把张开的口子封好，用细线缠起来，缠的很结实，免的江米从粽叶里跑出来。

我们把包好的粽子放在锅里煮，过了半个小时，妈妈说可以了。

打开锅盖，妈妈把热气腾腾的粽子放在凉水里，过了一会儿，粽子凉了，我和妹妹拿起粽子，把细线打开，剥开一层层的粽叶，一股清香扑鼻而来，真香啊！咬一口，真甜啊，甜到了我们的心里。妈妈说：自己做的粽子好吃吧，我和妹妹异口同声的说：好吃，好吃。



## 端午节粽子日记篇十

中华民族的传统节日——端午节，到了！包粽子是必不可少的一项活动了，借此机会，我也来学学包粽子吧！

在学习中，难免有些难题，这不，我就遇到了三大难题：一、馅总是从三个角中”溜“出；二、粽叶老被弄破；三、粽子是三角体的，有四个角，可上面的那个角总做不好，变成三个角的粽子了。我急忙请教老妈。妈妈叽里呱啦讲给我一大堆道理，又手把手教我，可我还是一头雾水。到了最后，好不容易把前两个问题解决了，第三个问题却绊倒了我，怎么弄也弄不好。学了老半天，包出的粽子可以说得上的”畸形胎儿“了。唉！

## 端午节粽子日记篇十一

马上就要到端午节了，大家都要吃粽子，我问妈妈为什么端午节要吃粽子呢？妈妈说这是我们民族的. 传统节日，其他的地方还有赛龙舟，是为了纪念屈原。妈妈还在网上搜出了屈原的故事让我读了读，我才明白了为什么要吃粽子。我也很佩服诗人屈原。

## 端午节粽子日记篇十二

明天就是端午节了，传说很久很久以前，屈原因为被人冤枉，跳江自尽了，人们为了不让江里的鱼吃了屈原的尸体，所以每天每人拿几十粒米往江里投，还坐在船上敲鼓吓跑鱼。

今天姥姥买了很多粽叶，还有很多花生米、新疆枣、糯米，妈妈包了很多个，我说：“妈妈，我帮你包几个吧。”妈妈说：“先用两片叶子包成三角形，再往里面放一层米，再放一个枣和几个花生米，最上面再放一层米，再左一包右一包就可以了。”我花了九牛二虎之力才包成一个粽子，但不像粽子到像个小兔子一样，最后还是妈妈包完了所有的’粽子，

唉！包粽子真不容易啊！

## 端午节粽子日记篇十三

今天是端午节，我们应该吃粽子。这天妈妈去商场里买粽子，妈妈买来粽子时，我就猜测到，这么大的粽子，一定又好吃，又香甜吧，我笑着说，妈妈说：“那可不一定哩。你又没吃，怎么知道是什么口味，妈妈煮好之后，就开始吃了，味道果然很甜，妈妈也说好吃，就这样，我们过着幸福的端午节。