

這個學期，馬丁、陳月美、高美玲和李東健都是張老師的學生，他們趁學期結束以前的一個週末，到張老師家包餃子。張老師已經把餃子餡兒跟餃子皮都準備好了。到了老師家以後，張老師就教他們怎麼包餃子，怎麼把餃子包得好看，怎麼包不容易煮破。



除了包餃子，李東健跟陳月美還帶了自己做的韓國泡菜和越南春捲請大家吃。大家嚐了泡菜都說看不出來李東健會做泡菜。李東健說他是跟媽媽學的，做起來不太難。先把大白菜洗乾淨，加鹽拌一拌，再放辣椒和調味料，最後裝進玻璃或是塑膠罐裡，放一下就可以吃了。

張老師也說，像中國的餃子、韓國的泡菜，或是越南的春捲、日本的壽司，材料很容易買得到，做起來也不難，都是大家常吃的食物。