Nombre _____ Clase _____ Fecha _____

CAPÍTULO 7

VideoCultura: Comparaciones

ACTIVITY MASTER 2

Supplemental Vocabulary

coco *coconut*	**presa de gallina** *piece of chicken*	**chorizo** *sausage*
canela *cinnamon*	**caucáu** *spicy stew made from a cow's stomach*	
sofríe *fry lightly*	**huevera de pescado** *fish roe*	**pernil** *leg of pork*
sangre *blood*	**cochayuyo** *seaweed*	**cochino** *pork*
cui *guinea pig*	**rodaja** *slice*	**envuelves** *wrap*

Pre-viewing

1 ¿Qué fiesta especial se celebra en tu comunidad? ¿Qué comida(s) se prepara para esa ocasión?

Answers will vary.

Post-viewing

2 Write the letter of the correct response in the space provided.

b **1.** En Puerto Rico celebran ____ .
a. Cinco de Mayo **b.** Nochebuena **c.** Hanukah

b **2.** Tembleque es ____ .
a. una bebida **b.** un postre **c.** una sopa

c **3.** El tembleque se prepara con ____ .
a. cui **b.** arroz **c.** leche

c **4.** Para hacer arroz con gandules, primero se sofríe ajíes, pimiento y ____ .
a. coco **b.** canela **c.** cebolla

a **5.** Géynar es de ____ .
a. Cuzco **b.** San Juan **c.** Santo Domingo

b **6.** La fiesta más importante de allí es ____ .
a. Navidad **b.** Corpus Cristi **c.** Año Nuevo

c **7.** En esa fiesta se come ____ .
a. arroz con gandules **b.** arroz con leche **c.** chiriuchu

b **8.** Esa comida es a base de ____ .
a. arroz **b.** cui **c.** especias

a **9.** En Venezuela, la comida típica de Nochebuena es ____ .
a. la hallaca **b.** el pan dulce **c.** el cochino

b **10.** La preparación de este plato puede tomar ____ .
a. cinco horas **b.** dos días **c.** un mes

Copyright © by Holt, Rinehart and Winston. All rights reserved.