

Nombres: _____

Lee el siguiente texto con atención:

COSTUMBRES DE MI TIERRA

La cocina del Perú varía de una región a otra. Entre los alimentos populares figuran el arroz, las alubias, el pescado, la carne, las papas, el maíz, las bananas o plátanos y una gran variedad de frutas tropicales, algunas de las cuales no son muy conocidas fuera del país. Las sopas son comunes, y los vegetales se consumen en su estación. El maíz, originario del Perú, es el alimento básico para los nativos americanos. El cuy frito es un plato tradicional que se sigue preparando en algunas áreas. El ceviche es popular en la costa. En las tierras altas se emplean en muchos platos las papas, las cebollas y el ajo. Casi todos los alimentos se compran en el día, bien en los pequeños comercios del barrio, bien en los grandes mercados al aire libre, donde se suele regatear.

Se considera de buena educación comer todo lo que se sirve, y se impone una explicación discreta cuando se deja algo en el plato. Los modales en la mesa se consideran importantes. Se deben tener las dos manos apoyadas en la mesa durante todo el tiempo.

Las comidas son ocasiones para hablar relajadamente. En la región Moquegua destacan los siguientes platos: ceviche, la cacharrada, el adobo moqueguano, la patasca, el cuy frito, la trucha frita, chupe de camarones, pepián de cuy, los chicharrones de mariscos o de chancho, el asado a la piedra, la ensalada y la crema de palta, palta a la reina, entre otros.

Adaptación de Turismo Moquegua

Marca con X la respuesta correcta dentro de recuadro

1. ¿Qué tipo de texto haz leído?

Leyenda

Descripción

Noticia

2. ¿De qué trata el texto que leíste?

De las comidas y platos típicos

De las danzas y bailes

De los idiomas

3. ¿Qué significa la frase? "se suele regatear"

Se pide el vuelto

Se pide rebaja en el precio

Se pide mejores productos



4. ¿De dónde es plato típico el ceviche?
- De la selva
 - De la costa
 - De la sierra
5. ¿Qué ingredientes necesitas para preparar el picante de cuy?
- Cuy pelado, ají colorado molido y papas
 - Cerdo, cebolla, ají colorado y chicha de jora
 - Palta fuerte, limones, camarones y mayonesa
6. ¿En qué distritos de la Región Moquegua se cultiva la palta?
- Samegua, Torata y Omate
 - Ichuña, Chojata y Yunga
 - Ilo, Algarrobal y Pacocha
7. ¿De dónde es la papa?
- Estados Unidos
 - España
 - Perú
8. ¿Qué se utiliza para preparar la cacharrada moqueguana?
- Venas, anchuras, mollejas, corazón, hígado, criadillas y choncholí
 - Cabeza, mondongo, pata y corazón
 - Pescado, mariscos, papas y choclo
9. ¿Cuándo se celebra el aniversario de Moquegua?
- El 08 de diciembre
 - El 14 de octubre
 - El 25 de noviembre
10. ¿Con qué otra denominación se le conoce a Moquegua?
- Ciudad Blanca
 - Capital del Cobre Peruano
 - Ciudad Heroica