



PENILAIAN AKHIR TAHUN KELAS V SDN 164 KARANGPAWULANG

Muatan Pelajaran: Basa Sunda

Baca teks di handap ieu sing taliti!

CIRENG

Cirèng nyaéta salah sahiji kadaharan nu aya di tatar pasundan. Cirèng dijieunna tina aci sampeu nu digorèng tuluy dibumbuan, biasana cirèng dituangna bareng jeung bumbu kacang. Bumbu kacangna bisa diasupkeun kana jero cirèng atanapi dicoelkeun saatos cirèngna beres digorèng. Bahan adonan cirèng nyaéta aci sampeu, uyah, daun bawang, bawang bodas, cai, jeung lada. Cara nyieunnya tèh nyaéta, aduk kabèh bahan nu disiapkeun tuluy aduk, saatos éta hurungkeun kompor pasak dugi ka jiga lem, angkat antepkeun nepi ka rada tiis. Siapkeun wadah nu eusina aci sampeu, tuluy asupkeun bahan nu dipasak tadi kana aci aduk nepi ka adon, tuluy jieun adonan keur di gorèng, mun aya kènèh sèsa bisa disimpen heula dinu freezer. Tapi ayeuna mah teu kudu riweuh nyieun cirèng da tos aya di supermarket sareng pasar kantun ngagorèng.

Jaman kiwari mah cirèng tèh lain saukur kadaharan nu aya di warung-warung tapi tos aya di café jeung tempat tuang nu modèren malihan mah tos aya ogè di bioskop sareng tempat karaoke. Supados teu tinggaleun ti jajanan nu lian tos seueur nu nyieun cirèng nu eusina teh lain saukur bumbu kacang, malihan ayeuna mah aya ogè nu eusina teh daging hayam, keju, kornèt, jeung sajabana. Cirèng nu dicoelkeun ogè ayeuna mah lain saukur bumbu kacang tapi tos aya nu di cocolkeun kana bumbu rujak.

Pilih jawab pananya di bandap ieu dumasar kana eusi teks bacaan!

1. Naon ngaran kadaharan nu aya dina teks diluhur?

2. Tina naon dijieunna cirèng tèh?

3. Dimana waé jaman ayeuna cirèng dijualna?

4. Tuliskeun eusi cirèng salian bumbu suuk!

5. Kumaha cara nyieun cirèng tèh!



PENILAIAN AKHIR TAHUN KELAS V SDN 164 KARANGPAWULANG

Muatan Pelajaran: Basa Sunda

Baca tatarucingan di handap ieu tuluy jodokeun jeung jawaban nu disadiakeun!

6. Kuring ngaran kadaharan nu dijieun tina tipung bèas, tipung ketan, gula beureum, kalapa parud, jeung bentukna kurucut. Biasana mah sok loba di pasar



Comro

7. Kuring biasana dituang pas beurang, komo mun lada mah matak cènghar. Dituangna bisa dicoèlkeun kana bumbu atanapi di bebek.



Awug

8. Kuring dijieunna tina tipung aci nu eusina gajih. Cara masakna nyaéta diseupan. Mun tos asak biasana dicolok tuluy dicoèlkeun kana bumbu kacang.



karedok

9. Kuring dijieun tina sampeu nu diparud, dibuleud-buleud dieusian sambel oncom tuluy digorèng



Rujak

10. Kuring tèh salah sahiji kadaharan nu sèhat lantaran dijieunna tina rupa-rupa sayur atah jiga bontèng, engkol, kacang panjang, jeung sajabanna make bumbu kacang nu lada.



Cilok