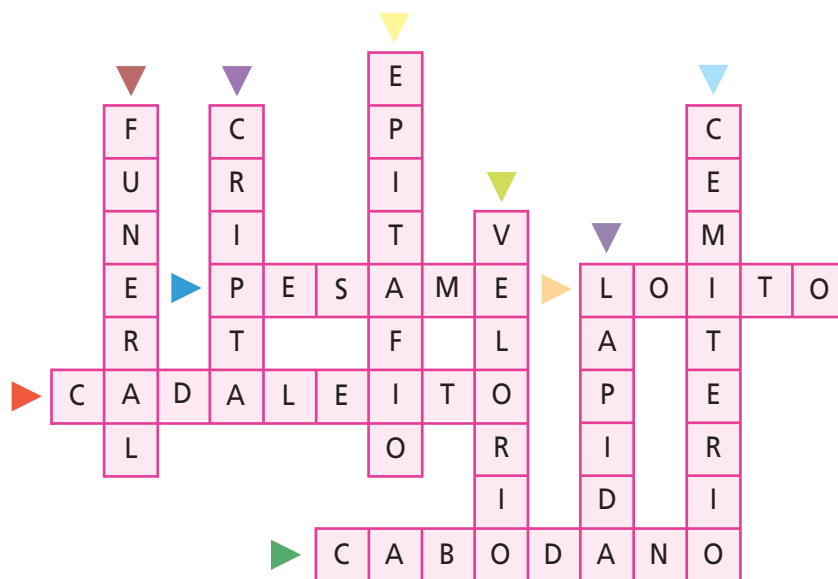




1. Santo → 3; carrusel → 13; grilandas → 20; capela → 1; polbeira → 19; procesión → 2; rosquilleira → 18; caseta de tiro → 17; fogueteiro → 9; romeiro → 6; gaitero → 15; andas → 4; baile → 16; foguete → 10; banda de música → 8; exvoto → 7; palco → 14; crego → 5; campo da festa → 11; nora → 12.
2. Resposta aberta.
3. Encrucillado.



4. Cantigas populares propias do Aninovo. → xaneiras. / Promesa de matrimonio feita entre futuros esposos. → esponsais. / Individuo que vai disfrazado de forma descoidada e con roupa vella. → choqueiro. / Conxunto de pezas de roupa e mobles que os noivos levan ao matrimonio. → enxoval. / Período de corenta e seis días que vai do mércores de Cinsa ata o día de Pascua. → coresma. / Parte da herdanza que lle corresponde a cada un dos herdeiros. → partillas.

No Enterro da Sardiña, xusto cando comeza a coresma, a min gústame ir de choqueiro. / Onte reuníronse os meus tíos con todos os seus fillos para facer as partillas. / O que máis me gusta do Nadal é escoitar como cantan as xaneiras a xente da vila. / Xa están feitos os esponsais, así que cómpre ir preparando o teu enxoval para a voda.

- 5.** Grupo de plantas ou animais que comparten unha serie de características comúns que permiten distinguilas doutros individuos da mesma especie. → caste / Operación de coller as uvas das videiras, e época do ano en que se realiza esta operación. → vendima / Zume de uvas que non sufriu a acción do fermento, polo que non ten alcol. → mosto / Parte da casa, xeralmente subterránea, ou construción independente onde se fai ou se garda o viño. → adega / Recipiente de madeira destinado a conter viño, máis pequeno ca o bocoí, cunha capacidade entre 250 e 500 litros. → pipa / Máquina que serve para comprimir, por exemplo, certos froitos (olivas, uvas, mazás...) para que solten o líquido que conteñen. → prensa / Conxunto de recipientes de madeira (barrís, bocois, cubas, toneis...) en que se envasa o viño dunha adega. → fustalla / Conxunto de uvas presas a un talo. → acio.

Parágrafo 1: descrición do tempo anterior á vendima. / *Parágrafo 2:* explicación detallada de como era a vendima. / *Parágrafo 3:* descrición de como se elaboraba o viño despois da vendima.