

ATIVIDADE DE LÍNGUA PORTUGUESA

Estudante: _____ Data: ____/____/____
Professor (a): _____ Turma: _____
Escola: _____ 

Leia o texto abaixo para responder às questões 1 – 15.

MORANGO DO AMOR

INGREDIENTES (12 PORÇÕES)



MODO DE PREPARO: (40 minutos)

- Lave os morangos e remova o cabinho com as folhas e seque-os bem;
- Prepare o brigadeiro branco misturando leite condensado, leite em pó, creme de leite e manteiga em fogo médio, mexa até engrossar, ficar bem consistente e soltar do fundo da panela;
- Deixe esfriar completamente, separe bolinhas de brigadeiro e abra na mão até formar um disco;
- Coloque o morango no meio e puxe a massa do brigadeiro até grudar e cobrir o morango por inteiro;
- Enrole na mão para deixar bem uniforme e espete no palito sem atravessar e deixe na geladeira por 10 minutos enquanto prepara a calda para manter firme;
- Para a calda de caramelo, misture açúcar, água, vinagre e corante antes de ligar o fogo. Depois ligue em fogo baixo e não mexa mais para não passar do ponto;
- Cozinhe por 15 minutos até dissolver, borbulhar e chegar em ponto de bala dura, se tiver um termômetro culinário, deve atingir 150°C;
- Caso não tenha, teste pingando uma gota do caramelo em um copo com água fria e veja se endurece;
- Tire a calda de caramelo do fogo e cubra os morangos com ela, escorra o excesso e coloque-os sobre um recipiente com papel-manteiga ou untado;
- Deixe secar e pronto! Se quiser pode tirar do palito depois ou comer assim mesmo.

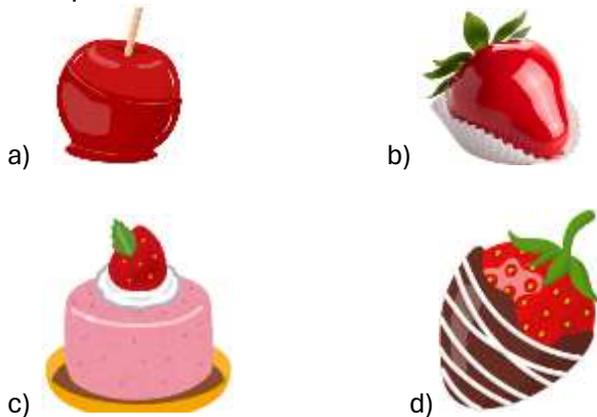
Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/320002-morango-do-amor.html>. Adaptado por TSA)

Atividades _____

- O texto lido é do gênero receita. Isso pode ser justificado porque o texto
 - anuncia um produto para vender.
 - faz o leitor se divertir com uma história.
 - informa sobre um fato que aconteceu.
 - ensina como preparar uma comida.
- Leia os trechos abaixo e numere de 1 a 4 na ordem correta em que aparecem na receita:
 Lave os morangos, remova o cabinho com as folhas e seque-os bem.
 Para a calda de caramelo, misture açúcar, água, vinagre e corante antes de ligar o fogo.
 Prepare o brigadeiro branco misturando leite condensado, leite em pó, creme de leite e manteiga.
 Tire a calda de caramelo do fogo e cubra os morangos com ela.
- Os verbos: “leve, prepare, deixe, coloque, enrole, tire, cozinhe....” empregados no “modo de preparo”, no início de cada frase, indicam
 - desejo.
 - dúvida.
 - certeza.
 - ordem.
- No trecho: “.... em fogo médio, mexa até engrossar...”, a palavra “**engrossar**” quer dizer
 - esfriar completamente.
 - aumentar a quantidade.
 - ficar mais denso e sólido.
 - ficar mais doce e rígido.
- Conforme o texto, por que não se pode mexer a calda depois de ligar o fogo?

- Em: “Coloque o morango no meio e puxe a massa do brigadeiro **até** grudar e cobrir o morango por inteiro.”, o uso do “até”, nesta frase, foi empregado com ideia de
 - limite.
 - modo.
 - tempo.
 - causa.

7. O que será feito nessa receita?



8. Relacione as palavras aos seus sinônimos.

- (1) Coloque.
- (2) Uniforme.
- (3) Dissolver.
- (4) Engrossar.
- (5) Remova.

- () Retire.
- () Adicione.
- () Encorpar.
- () Desmanchar.
- () Homogêneo.

9. O título da receita é “**Morango do Amor**”, por que esse nome pode ter sido escolhido?

- a) Porque o morango é feito só para namorados.
- b) Porque a receita leva um ingrediente secreto chamado "amor".
- c) Porque o doce é vermelho como um coração, e lembra carinho e cuidado.
- d) Porque os morangos são colhidos no Dia dos Namorados.

10. Porque é importante seguir todas as orientações do texto para preparar essa receita?

11. Leia as frases retiradas do texto e passe a palavra grifada para o plural, fazendo as adaptações necessárias no restante da frase.

a) Coloque o **morango** no meio e puxe a **massa** do brigadeiro.

b) Tire a **calda** de caramelo do fogo.

c) Enrole na **mão** para deixar bem uniforme.

12. Releia novamente o trecho abaixo.

“Deixe esfriar completamente”

A que etapa da receita se refere esse trecho?

13. No fragmento: “**Caso** não tenha, teste pingando...”, a palavra grifada introdução uma ideia de

- a) tempo.
- b) condição.
- c) consequência.
- d) causa.

14. Escreva o nome de cada ingrediente utilizado para preparar essa receita.



15. Escreva três aprendizagens obtidas na aula de hoje.
