

## Atividade de Português 3º ano

**Nome:** \_\_\_\_\_

**Data:** \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

**Professora:** \_\_\_\_\_

Habilidade BNCC: (EF03LP11) Ler e compreender, com autonomia, textos injuntivos instrucionais (receitas, instruções de montagem etc.), com a estrutura própria desses textos (verbos imperativos, indicação de passos a ser seguidos) e mesclando palavras, imagens e recursos gráfico visuais, considerando a situação comunicativa e o tema/assunto do texto.

1. Qual dos seguintes passos é o primeiro para fazer uma receita de bolo de cenoura?
  - a) Misturar o açúcar e a manteiga
  - b) Colocar o trigo na tigela
  - c) Lavar e ralar a cenoura
  - d) Colocar no forno
2. Assinale a alternativa que descreve corretamente o gênero textual de uma receita.
  - a) A receita descreve algo de maneira subjetiva.
  - b) A receita apresenta uma sequência de passos a ser seguidos.
  - c) A receita é uma conversa entre duas pessoas.
  - d) A receita conta uma história do passado.
3. Complete a lacuna com a palavra correta:  
Na receita de brigadeiro, você deve \_\_\_\_\_ o leite condensado com o chocolate em pó até formar uma massa homogênea.
4. Em uma receita de bolo de chocolate, o que você faz após bater os ovos com o açúcar?
  - a) Coloca o fermento
  - b) Mistura os ingredientes secos
  - c) Coloca no forno
  - d) Despeja a massa na forma
5. Verdadeiro ou falso: O uso de verbos no modo imperativo, como "misture" ou "coloque", é essencial em uma receita, pois indica as ações a serem feitas.
6. Complete a lacuna:  
Após preparar a massa do bolo, você deve \_\_\_\_\_ a massa na forma untada antes de levar ao forno.
7. O que você faria se a receita pedisse uma quantidade de óleo que você não tem em casa?  
(Resposta discursiva)
8. Associe os ingredientes com as suas funções na receita:

Coluna A

1. Ovo
2. Farinha
3. Açúcar

4. Fermento

Coluna B

- a) Dá sabor doce



- b) Faz a massa crescer
- c) Dá estrutura à massa
- d) Liga os ingredientes

9. Leia a instrução da receita e explique o que fazer:

*"Despeje a mistura na forma untada e asse por 30 minutos."*

O que significa "despejar a mistura na forma untada"? O que acontece durante o tempo de forno?

10. Observe a imagem de uma receita de suco de laranja.

**Suco de laranja com hortelã**

**Ingredientes**

- 2 laranjas
- 1 limão
- 1 colher [sopa] de hortelã picada
- 3 xícaras (chá) de água mineral gaseosa gelada
- A gosto

**Modo de preparo**

Descasque as laranjas e o limão. No liquidificador, bata os frutos hortelã e o açúcar. Adicione os cubos de gelo e continue batendo. Misture a água e se houver necessidade, adicione mais açúcar.

HORTELÃ  
A GOSTO  
LONI

A receita diz para usar "2 laranjas médias". O que você precisa fazer com as laranjas antes de usá-las?



Gabarito:

1. c) Lavar e ralar a cenoura
2. b) A receita apresenta uma sequência de passos a ser seguidos.
3. mexer
4. b) Mistura os ingredientes secos
5. Verdadeiro
6. despejar
7. Guia de resposta para questão discursiva: O aluno deve sugerir alternativas, como substituir o óleo por manteiga, margarina ou algum outro ingrediente similar.
8. 1 - d) Liga os ingredientes  
2 - c) Dá estrutura à massa  
3 - a) Dá sabor doce  
4 - b) Faz a massa crescer
9. Guia de resposta para questão interpretativa: O aluno deve explicar que "despejar a mistura na forma untada" significa colocar a massa já preparada na forma, já com manteiga ou óleo para não grudar. Durante o tempo de forno, a massa vai cozinhar e crescer.
10. Guia de resposta para questão interpretativa: O aluno deve identificar que as laranjas precisam ser cortadas ao meio ou espremidas para extrair o suco.

