

Atividade de Portugues 6º ano

Nome: _____

Data: ____ / ____ / ____

Professora: _____

Habilidade BNCC: (EF03LP16) Identificar e reproduzir, em textos injuntivos instrucionais (receitas, instruções de montagem, digitais ou impressos), a formatação própria desses textos (verbos imperativos, indicação de passos a ser seguidos) e a diagramação específica dos textos desses gêneros (lista de ingredientes ou materiais e instruções de execução – "modo de fazer").

1. Leia a receita abaixo e responda:

"Para fazer um bolo de cenoura, siga os seguintes passos: 1. Preaqueça o forno a 180°C. 2. Bata no liquidificador a cenoura, os ovos e o óleo até ficar homogêneo. 3. Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar e o fermento. 4. Despeje a mistura líquida sobre os ingredientes secos e mexa até ficar bem misturado. 5. Coloque a massa na forma untada e asse por 40 minutos."

Qual é a função do verbo "despeje" na receita?

- a) Indicar a ação de colocar
- b) Indicar a ação de mexer
- c) Indicar a ação de cortar
- d) Indicar a ação de bater

2. Assinale a alternativa que melhor descreve a organização de uma receita:

- a) A receita deve começar com uma introdução longa e detalhada, seguida de uma lista de ingredientes.
- b) A receita deve começar com uma lista de ingredientes, seguida pelos passos numerados e instruções no modo imperativo.
- c) A receita deve ser um parágrafo único, sem divisão entre ingredientes e instruções.
- d) A receita deve começar com um título grande e seguir com os ingredientes de maneira aleatória.

3. Complete a lacuna com a palavra correta:

Para fazer um suco de laranja, você deve _____ as laranjas e depois coar o suco para retirar as sementes.

4. Em uma receita de lasanha, qual é a sequência mais correta de ações para garantir o preparo adequado?

- a) Misturar o molho com a carne e adicionar o queijo.
- b) Colocar o molho no fundo da forma, adicionar as camadas de massa, molho, carne e queijo, e repetir até terminar.
- c) Colocar as camadas de carne, molho e queijo e só depois adicionar a massa.
- d) Misturar tudo em uma tigela antes de colocar na forma.

5. Verdadeiro ou falso: Uma boa receita deve ser clara e objetiva, utilizando verbos no modo imperativo, como "coloque", "misture" e "adicione", para indicar as ações que devem ser realizadas pelo leitor.

6. Complete a lacuna:

Após misturar os ingredientes da massa, você deve _____ a mistura na forma



APOIO AO
Professor



APOIO AO
Professor

untada para que o bolo não grude.

7. **Responda a questão discursiva:**

Se você estivesse fazendo uma receita de cookies e o texto instrísse “adicione a farinha até a massa ficar consistente”, o que você entende por “massa consistente”? Quais são os sinais de que a massa está pronta para ser modelada em bolinhas?

8. Associe os ingredientes às suas funções em uma receita de bolo de chocolate:

Coluna A

1. Chocolate em pó
2. Ovos
3. Farinha de trigo
4. Fermento

Coluna B

- a) Dá sabor de chocolate ao bolo
- b) Dá estrutura e liga a massa
- c) Faz a massa crescer e ficar fofa
- d) Ajuda a dar consistência à mistura

9. **Leia a receita e explique o que o verbo "bata" significa nesse contexto:**

“Bata os ovos e o açúcar até ficarem claros e fofos.”

O que acontece quando você bate os ovos e o açúcar dessa forma? Qual a função dessa ação na receita?

10. **Interpretação da formatação da receita:**

Em uma receita de panquecas, o texto está estruturado da seguinte forma:

Ingredientes:

- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha
- 1 colher de sopa de óleo

1. Bata os ovos, o leite e o óleo no liquidificador.
2. Adicione a farinha e bata novamente até obter uma massa homogênea.
3. Aqueça uma frigideira antiaderente e despeje a massa, formando pequenas panquecas.
4. Deixe dourar de ambos os lados e sirva.

Modo de Preparo:

Com base na formatação acima, explique como a organização dos ingredientes e do modo de preparo facilita a compreensão da receita.



APOIO AO
Professor



APOIO AO
Professor

Gabarito:

1. a) Indicar a ação de colocar
2. b) A receita deve começar com uma lista de ingredientes, seguida pelos passos numerados e instruções no modo imperativo.
3. espremendo
4. b) Colocar o molho no fundo da forma, adicionar as camadas de massa, molho, carne e queijo, e repetir até terminar.
5. Verdadeiro
6. despejar
7. **Guia de resposta para questão discursiva:** O aluno deve entender que "massa consistente" significa que a massa está firme, não líquida, mas não seca, e que a consistência ideal permite moldá-la com as mãos ou uma colher.
8.
 - 1 - a) Dá sabor de chocolate ao bolo
 - 2 - b) Dá estrutura e liga a massa
 - 3 - d) Ajuda a dar consistência à mistura
 - 4 - c) Faz a massa crescer e ficar fofa
9. **Guia de resposta para questão interpretativa:** O aluno deve compreender que "bater" significa misturar os ingredientes vigorosamente para incorporar ar, o que deixa a mistura mais leve e fofinha.
10. **Guia de resposta para questão interpretativa:** O aluno deve perceber que a formatação ajuda a separar claramente os ingredientes, para que o leitor saiba exatamente o que usar. O modo de preparo em etapas numeradas torna mais fácil seguir as instruções, evitando confusão.

