

## 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 "adicone", 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



untada para que o bolo não grude.

**7. Responda a questão discursiva:**

Se você estivesse fazendo uma receita de cookies e o texto instruísse “adicone 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.**



**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.

