

Atividade de Portugues 8º ano

Nome: _____

Data: ____ / ____ / ____

Professora: _____

1. **Leia o trecho da receita abaixo e analise a estrutura.**

"Para preparar um molho de tomate caseiro, siga os passos: 1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até dourarem. 2. Adicione os tomates picados e cozinhe por 10 minutos. 3. Tempere com sal, pimenta-do-reino e ervas a gosto. 4. Cozinhe até obter a consistência desejada."

Qual a função dos verbos no modo imperativo (ex: "adicionar", "cozinhar") nesse tipo de receita?

- a) Indicar as ações a serem realizadas pelo leitor
- b) Indicar o tempo necessário para cada etapa
- c) Descrever as características do prato
- d) Explicar os ingredientes usados

2. **Assinale a alternativa correta sobre a formatação de uma receita:**

- a) A receita deve sempre começar com uma introdução longa, explicando todos os ingredientes.
- b) A receita é organizada de forma que as instruções sejam apresentadas de maneira clara e sequencial, utilizando verbos imperativos.
- c) A receita deve ser escrita como um texto contínuo, sem separar os ingredientes e as instruções.
- d) Não é necessário detalhar os ingredientes, pois o leitor já sabe o que usar.

3. **Complete a lacuna com a palavra correta:**

Em uma receita de mousse de chocolate, você deve _____ o chocolate derretido com o creme de leite até formar uma mistura homogênea.

4. **Leia a seguinte receita de pão e identifique a sequência de etapas para prepará-la corretamente:**

"1. Misture a farinha com o fermento e o sal. 2. Adicione a água morna e o óleo e misture até formar uma massa. 3. Sove a massa por 10 minutos até que ela fique lisa e macia. 4. Deixe a massa descansar por 1 hora em local aquecido. 5. Modele a massa e asse por 30 minutos."

Qual a sequência mais adequada para preparar a receita de pão?

- a) Misture os ingredientes secos, adicione água, sove a massa e asse.
- b) Misture todos os ingredientes de uma vez, sove e depois asse.
- c) Misture os ingredientes secos, adicione os líquidos, sove e deixe descansar antes de assar.
- d) Modele a massa, asse e depois adicione o sal.

5. **Verdadeiro ou falso:** A estrutura de uma receita precisa sempre ser clara e objetiva, utilizando verbos no modo imperativo para instruir o leitor a realizar cada passo com precisão.
6. **Complete a lacuna:**
Após misturar todos os ingredientes do bolo, é importante _____ a massa na forma untada para garantir que não grude durante o assamento.
7. **Questão discursiva:**
Imagine que você está adaptando uma receita para um público vegetariano. Se a receita original pede carne, quais alternativas você sugeriria para substituir esse ingrediente? Justifique sua escolha.
8. **Assinale a alternativa que melhor descreve a organização de uma receita de sobremesa complexa:**
a) A receita deve ser escrita de forma não estruturada, sem separação clara entre ingredientes e modo de preparo.
b) A receita deve ser organizada em listas numeradas ou com marcadores, com uma separação clara entre os ingredientes e o modo de preparo.
c) A receita pode ser dividida em várias partes, mas não é necessário usar listas ou passos numerados.
d) A receita deve começar com um parágrafo explicativo seguido de um único passo de preparo.
9. **Leia o trecho da receita e analise o uso do verbo "misture":**
"Misture bem os ingredientes secos antes de adicionar os líquidos."
O que significa "misturar bem" nesse contexto e qual a importância dessa ação para o sucesso da receita?
10. **Interpretação e análise de formatação:**
Considerando uma receita de sobremesa que usa ingredientes como açúcar, leite condensado, chocolate e leite, explique por que a diagramação correta, com separação entre lista de ingredientes e modo de preparo, facilita o entendimento e a execução da receita. Quais elementos gráficos você incluiria para torná-la ainda mais acessível para o público?

Gabarito:

1. a) Indicar as ações a serem realizadas pelo leitor
2. b) A receita é organizada de forma que as instruções sejam apresentadas de maneira clara e sequencial, utilizando verbos imperativos.
3. misturar
4. c) Misture os ingredientes secos, adicione os líquidos, sove e deixe descansar antes de assar.
5. Verdadeiro
6. despejar
7. **Guia de resposta para questão discursiva:** O aluno pode sugerir alternativas como substituir a carne por tofu, cogumelos ou proteínas vegetais, justificando pela necessidade de manter a textura ou o sabor semelhante ao prato original.
8. b) A receita deve ser organizada em listas numeradas ou com marcadores, com uma separação clara entre os ingredientes e o modo de preparo.
9. **Guia de resposta para questão interpretativa:** "Misturar bem" significa combinar os ingredientes de forma uniforme, sem deixar nenhum grumo. Essa ação é importante para garantir que a receita tenha a textura e o sabor esperados, com todos os ingredientes incorporados de forma equilibrada.
10. **Guia de resposta para questão interpretativa:** A separação clara entre ingredientes e modo de preparo facilita o entendimento, permitindo que o leitor saiba exatamente o que usar e o que fazer. Incluir elementos gráficos como setas, ícones e uma formatação destacada para cada seção pode tornar a receita mais acessível, especialmente se o público for iniciante na cozinha.