|  |
| --- |
|  |
| Nome: |  | Data: \_\_\_/\_\_\_/2020 |
| Unidade Escolar: |  | Ano: 3º |
| Componente Curricular: Língua Portuguesa |
| Tema/ Conhecimento: Texto Instrucional - Receita |
| Códigos de Habilidades: (EF03LP11-A) Ler e compreender, com autonomia, textos injuntivos instrucionais, como receitas, manual de instrução, considerando a situação comunicativa e o tema/assunto do texto. (EF03LP11-B) Compreender que os textos injuntivos instrucionais apresentam estrutura específica: verbos imperativos, indicação de passos a serem seguidos, bem como mescla de palavras, imagens e recursos gráfico-visuais. (EF03LP14-C) Produzir textos injuntivos instrucionais, com a estrutura própria desses textos, como verbos imperativos, indicação de passos ser seguidos, e mesclando palavras, imagens e recursos gráficos visuais, considerando a situação comunicativa e o tema/assunto do texto. |

**Receita** é um gênero textual que tem a função de ensinar alguém a preparar um alimento. É comum que venha dividido entre ingredientes e modo de preparo. O tempo verbal que usamos no texto da receita é o **Modo Imperativo** - que indica um pedido ou uma ordem. Exemplo: Faça, limpe, mexa, sirva...



 Disponível em: <http://www.mundoovo.com.br/2013/alternativas-saudaves-para-festas/pig-bun-themoonblushbaker/>. Acessado em 31 de mar. de 2020.

**PÃO DE MINUTO**

**INGREDIENTES**

2 xícaras de chá de farinha de trigo peneirada

2 ovos

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

1 colher de fermento em pó

1 colher de chá de sal

**MODO DE FAZER**

Peneire a farinha de trigo numa tigela, forme um buraco no centro da farinha e coloque os ovos, o açúcar, a margarina, o fermento em pó e o sal. Misture os ingredientes e amasse-os suavemente até a massa soltar das mãos. Faça bolinhos com a massa. Coloque-os em assadeira untada com manteiga ou margarina. Pincele gema de ovo nos pãezinhos, se quiser. Asse-os em temperatura média por mais ou menos 15 minutos.

Disponível em: <https://misturadealegria.blogspot.com/2010/11/trabalhando-com-receitas.html>. Acessado em: 30 de mar. de 2020.

1-Este texto é uma:

( ) Fábula ( ) Carta ( ) Receita

2- O que esse texto nos ensina?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3- Qual é o título da receita? O título sempre nos dá uma pista sobre o que a receita vai preparar. Fale um pouco sobre isso.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4- Além do título, as receitas estão sempre divididas em duas partes importantes. Quais são elas?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5- O que a parte dos ingredientes nos ensina?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6- O que a parte do modo de fazer nos ensina?

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7- Quantos ingredientes são necessários para fazer essa receita do Pão de Minuto? Quais são eles?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Não podemos esquecer que no texto instrucional receita os verbos **aparecem sempre no modo imperativo, no sentido de indicar um pedido, uma ordem.**



Disponível em: https://DocPlayer.com.br.Acessado em 31 de mar. de 2020.

Observe abaixo, duas instruções dadas no modo de fazer na receita do “Pão de Minuto”:

*Peneire a farinha de trigo numa tigela.*

*Forme um buraco no centro da farinha e coloque os ovos, o açúcar, a margarina, o fermento em pó e o sal.*

Essas instruções dão algumas explicações do passo a passo que deve ser feito para o “Pão de Minuto” ser preparado com sucesso.

8- Agora, identifique na receita do “Pão de Minuto” mais três ações que devem ser feitas para preparar o pão. Circule com lápis de cor as palavras que indicam essas ações (pedido, ordem).

a)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

b)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# c)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9- O “Pão de Minuto” é um deliciosa pão feito com farinha de trigo.

Agora, faça uma pesquisa no caderno de receitas da sua casa, na internet, ou até mesmo converse com alguma pessoa mais velha e descubra a receita de outra quitanda que podemos fazer com farinha de trigo. Escreva essa receita e não esqueça de compartilhar com os colegas quando retornarem para a Escola. Recorte gravuras ou desenhe para ilustrar.



Disponível em: <https://www.elo7.com.br/folhas-para-receitas/dp/94AE71>. Acessado em: 31 de mar. de 2020.

10- Agora que você já descobriu tantas coisas sobre as receitas culinárias, leia as frases abaixo e classifique-as de acordo com a legenda:

 ( V ) Para resposta verdadeira ou ( F ) Para resposta falsa

( ) O Modo de fazer pode também ser chamado de Tempo de preparo.

( ) Os ingredientes devem ser escritos antes do Modo de fazer.

( ) Título, Ingredientes e Modo de fazer são as partes principais de uma receita.

( ) O Título da receita se refere ao alimento que será preparado.

( ) O Modo de fazer é escrito na ordem em que as ações devem ser feitas.

( ) Ingredientes devem ser listados um ao lado do outro.

( ) O Modo de fazer pode apresentar numerais para indicar a ordem em que as ações devem ser realizadas.

11- Ordene as sílabas e descubra algumas palavras:

pi – da – ta

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

pa – so

\_\_\_\_\_\_\_\_

pa – te – co

pacote

ca – ra – xí

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

lhe – co – res

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

te – lei

\_\_\_\_\_\_\_\_

ta - la

\_\_\_\_\_\_\_

12- Magali é a boleira da Panificadora “Bom Sabor” e o bolo mais apreciado pelos clientes de lá é o “Bolo de Cenoura”. Uma cliente que compra todos os dias um pedaço do bolo pediu a ela para lhe ensinar a fazê-lo, por isso, Magali escreveu a receita.

**BOLO DE CENOURA**

INGREDIENTES

1copo de óleo

3 ovos inteiros

3 a 4 cenouras médias

1colher de fermento em pó

2 copos de açúcar

2 copos de farinha de trigo.



Disponível em: <https://guiadacozinha.com.br/receitas/bolcenoura-com-chocolate/> Acessado em 31 de mar. de 2020

a) Essa é uma receita doce ou salgada?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

b) Como você chegou à conclusão que trata de uma receita doce?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

c) Por que será que esse bolo é tão apreciado pelos clientes da Panificadora “Bom Sabor”?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

d) Com apenas essas informações, é possível fazermos esse bolo? Por quê?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

13- Eu faço assim:

MODO DE FAZER

Bater tudo no liquidificador: o óleo, os ovos e as cenouras, até ficarem bem esmagados. Colocar em uma bacia e acrescentar 2 copos de açúcar e 2 copos de farinha de trigo. Misturar tudo com 1 colher de sopa de fermento em pó. Untar bem a forma e levar ao forno pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos.

a) Qual a parte da receita Magali havia esquecido de escrever na receita do “Bolo de Cenoura”?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­­­­­­­­­­­­

b) Quais ações Magali descreveu durante o processo da receita “Bolo de Cenoura”? Circule-as com lápis de cor no texto e depois escreva as palavras nas linhas abaixo:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14- Algumas pessoas não sabem que as ações no **modo de fazer** de uma receita tem que ser escritas em **forma de ordem,** por isso Magali escreveu assim.

Então, vamos ajudá-la reescrevendo a receita do “Bolo de Cenoura”, mas agora colocando todas as ações em forma de ordem o modo de fazer?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Respostas:

# 1- ( X ) Receita

# 2- Esse texto nos ensina a fazer um pão.

# 3- O título da receita é “Pão de Minuto”. ( Pessoal )

# 4- Ingredientes e Modo de Fazer.

# 5- Essa parte nos ensina o que e o quanto devemos usar de cada ingrediente.

# 6-O Modo de Fazer é a parte que nos ensina o passo a passo da receita.

# 7- Para fazer a receita do pão de minuto são necessários 6 ingredientes e são eles: farinha de trigo, ovos, açúcar, manteiga ou margarina, fermento em pó e sal.

# 8-a) Misture os ingredientes.

# b) Coloque-os em assadeira untada com manteiga ou margarina.

# c) Pincele gema de ovo nos pãezinhos, se quiser.

# 9- Pessoal

10- ( V ) O Modo de fazer pode também ser chamado de Tempo de preparo.

( V ) Os ingredientes devem ser escritos antes do Modo de fazer.

( V ) Título, Ingredientes e Modo de fazer são as partes principais de uma receita.

( F ) O Título da receita se refere ao alimento que será preparado.

( V ) O Modo de fazer é escrito na ordem em que as ações devem ser feitas.

( F ) Ingredientes devem ser listados um ao lado do outro.

( V ) O Modo de fazer pode apresentar numerais para indicar a ordem em que as ações devem ser realizadas.

11-

pi – da – ta

pitada

pa – te – co

pacote

ca – ra – xí

xícara

pa – so

sopa

lhe – co –res

colheres

te – lei

leite

ta - la

lata

12-

a) Essa é uma receita doce.

b) Resposta Pessoal (espera que o estudante observe a presença do título e da ilustração sugestiva do alimento)

c) Resposta Pessoal

d) Não é possível fazermos o bolo porque uma receita só pode ser executada se tivermos o modo de preparo.

13-

a) Modo de Fazer.

# b) bater; colocar; acrescentar; misturar; untar;

14-**Bata** tudo no liquidificador: o óleo, os ovos e as cenouras, até ficarem bem esmagados. **Coloque** em uma bacia e **acrescente** 2 copos de açúcar e 2 copos de farinha de trigo. **Misture** tudo com 1 colher de sopa de fermento em pó. **Unte** bem a forma e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos.