

ROTEIRO DE ESTUDO/ATIVIDADES

UME Avelino da Paz Vieira

ANO: 7^oC,D

COMPONENTE CURRICULAR: Língua Portuguesa

PROFESSOR: José Carlos

PERÍODO DE 22/06/2020 a 03/07/2020

ATIVIDADE 1:

Leia esta tira "Calvin", de Bill Watters



on. Em seguida, responda às questões:

Disponível em:<<http://tiras-do-calvin.tumblr.com>>.

1. Releia esta passagem do primeiro quadrinho:

"Você **só** pode estacionar **se** me der 50 centavos.".

Os termos sublinhados indicam que Calvin:

- a) fez uma proposta
- b) realizou uma persuasão

- c) impôs uma condição
- d) fez uma promoção

2. Explique o porquê do destaque nos termos "meu" e "minha" na resposta do pai ao Calvin:

3. O que nos revela o último quadrinho?

4. Reescreva a história acrescentando mais fatos:

5. O que você percebeu no "porque's" que aparecem nos segundo e terceiro quadrinhos ?

6.O tempo verbal do segundo quadrinho é:

- a. passado
- b. futuro.
- c. presente

7. Procure no dicionário um sinônimo para "mão de vaca":

ATIVIDADE 2:

Como fazer sonho de padaria em casa e não virar pesadelo

Como preparar a massa: *Esqueça a massa seca e o recheio rançoso. O bom sonho é leve e macio, com recheio cremoso e suave. Para ele nunca mais virar pesadelo, aprenda*

Massa - passo 1

Bata todos os ingredientes na batedeira, exceto o açúcar e a manteiga. Quando formar uma massa, acrescente o açúcar e misture. Adicione a man...

Massa - passo 2

Depois de deixar a massa descansar por 30 minutos, coberta com filme, achate-a com as mãos e boleie pedaços no tamanho desejado (de 40g a 60g)

Massa - passo 3

Distribua as bolas numa placa ou assadeira e deixe crescer até dobrar de tamanho. Dica: Não deixe crescer demais, pois ele estoura e murcha.

Massa - passo 4

Frite os sonhos em óleo aquecido a 170°C - mais quente do que isso, o sonho queima por fora e fica cru por dentro. Doure dos dois lados, reti... Leia mais

O recheio

Para fazer o recheio, você vai precisar de: 500 ml de leite, 1/2 fava de baunilha, 125g de gemas, 100g de açúcar, 50g de maisena e 150g de creme de leite fresco.

Recheio passo a passo

Ferva o leite com a fava de baunilha. Em outro recipiente, misture as gemas, o açúcar e a maisena. Jogue um pouco do leite quente sobre a mis... Leia mais

Monte os sonhos

Quando os bolinhos estiverem frios, corte-os e recheie com o creme. Polvilhe açúcar de confeiteiro e sirva. Dica: Recheie primeiro e só depois ...

Preparo

Massa:

1 - Bata todos os ingredientes na batedeira, exceto o açúcar e a manteiga. Quando formar uma massa, acrescente o açúcar e misture. Adicione a manteiga e bata até a massa chegar ao ponto em que estica sem quebrar.

2 - Depois de deixar a massa descansar por 30 minutos, coberta com filme, achate-a com as mãos e boleie pedaços no tamanho desejado (de 40g a 60g).

3 - Distribua as bolas numa placa ou assadeira e deixe crescer até dobrar de tamanho.

4 - Frite os sonhos em óleo aquecido a 170°C - mais quente do que isso, o sonho queima por fora e fica cru por dentro. Doure dos dois lados, retire do óleo e deixe escorrer.

5 - Quando esfriar, corte e recheie com o creme. Polvilhe açúcar de confeiteiro e sirva.

Recheio:

1 - Ferva o leite com a fava de baunilha. Em outro recipiente, misture as gemas, o açúcar e a maisena. Jogue um pouco do leite quente sobre a mistura e mexa bem. Volte tudo à panela com o restante do leite e leve ao fogo. Cozinhe até formar um creme (5 minutos).

2 - Ponha num recipiente, cubra com filme plástico e leve para gelar.

3 - Bata o creme de leite fresco em ponto de chantilly. Bata o creme até ficar liso e misture ao chantilly.

A origem dos sonhos

A origem da receita é incerta. A versão mais aceita aponta a Alemanha, onde um jovem ajudante de padeiro, recrutado para defender Berlim,

A origem dos sonhos

Mas há outra rota possível: de todas as receitas derivarem do francês beignet, pão de massa mole frito em imersão, comum nos registros do século

Extraído e adaptado em 17/06/2020 de <https://paladar.estadao.com.br/noticias/receita,para-nao-virar-pesadelo-receita-de-sonho,10000012598>

O imperativo é uma forma verbal usada para indicar uma ordem, um conselho ou uma orientação.

Exemplo: Bata os ingredientes...

Outros exemplos: pula, ande, faça, cante e etc...

1.Retire do texto outros verbos que indicam uma orientação...

2.Este texto se encaixa em qual grupo?

a.() Bula b.() história em quadrinho c.(
) receita d.() fábula

Texto instrucional: Tem como objetivo dar instruções como fazer algo, desenvolver algum projeto, chegar a algum lugar...

3.Que tipo de instruções o texto "Como fazer sonho de padaria em casa e não virar pesadelo" dá?

4.Palavras no texto, você acha que podem ter mais de um sentido?

5.O que aconteceria se as pessoas que lessem esse texto entendessem errado?

6. Qual o significado dessa frase: "**fazer um sonho ...não virar um pesadelo**"

7.A palavra "sonho" pode ter dois significados. Pesquise e responda.

8.Você sabe fazer uma pipa, alguma brincadeira ou jogo? Conte-nos passo a passo como fazer...