

ESCOLA \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

PROF: \_\_\_\_\_ TURMA: \_\_\_\_\_

NOME: \_\_\_\_\_

**Leia:**

### **Quem foi inventado primeiro: o sorvete ou a geladeira?**

Você sabia que o sorvete foi inventado muito antes da geladeira e do freezer? Isso mesmo! Embora a origem dessa delícia refrescante tenha se perdido no tempo, é provável que o sorvete tenha surgido na China há cerca de 3.000 anos. No início, ele era mais parecido com a atual raspadinha, não levava leite e geralmente era feito com neve, suco de frutas e mel.

Apesar de estar cercada de lendas e muitas controvérsias, sabe-se que a história do sorvete tem uma forte ligação com a evolução das técnicas de refrigeração. Em 1100 a.C., os chineses já sabiam como conservar o gelo formado naturalmente no inverno para usá-lo durante o verão. Afinal, ninguém ia querer ficar tomando sorvete num frio de lascas, não é mesmo?

Até a criação do refrigerador mecânico, no final do século XIX, um cozinheiro, para servir sorvetes ou outras sobremesas e bebidas geladinas em dias de calor, dependia de suprimentos naturais de gelo, retirados de lagos e rios durante o inverno ou do alto das montanhas.

Para que fosse conservado, esse gelo era armazenado em depósitos subterrâneos revestidos com materiais isolantes, como madeira, e coberto com serragem. Desde que houvesse um sistema adequado para o escoamento da água, o gelo podia ser guardado dessa forma por meses ou até anos!

Por volta do século XIII, uma outra descoberta importante sobre a refrigeração permitiu o aperfeiçoamento da produção de sorvete: a de que adição de sal ao gelo baixava a temperatura da mistura para menos de 0°C. A partir de então, era só pôr os ingredientes já batidos num recipiente de metal e colocá-lo dentro de um outro recipiente maior, de madeira, com a mistura de sal e gelo, que o sorvete congelava bem mais rápido!

Nessa época, no entanto, ele ainda estava longe de ter aquela textura suave que conhecemos hoje e não levava leite nem ovos. Só em meados do século XVII, provavelmente na Itália, os novos ingredientes foram incorporados à receita.

Maria Ramos. Disponível em: <<http://www.ebc.com.br>>.

**Questão 1** – No título, o termo “primeiro” é:

- a) um adjetivo
- b) um advérbio
- c) um numeral
- d) um substantivo

**Questão 2** – Na pergunta que introduz o texto, o advérbio “muito”:

- a) define o sentido do advérbio “antes”.
- b) explica o sentido do advérbio “antes”.
- c) complementa o sentido do advérbio “antes”.
- d) intensifica o sentido do advérbio “antes”.

**Questão 3** – Na oração “[...] e geralmente era feito com neve [...]”, o advérbio “geralmente” poderia ser substituído por:

- a) diariamente
- b) imediatamente
- c) comumente
- d) esporadicamente

**Questão 4** – No segmento “[...] os chineses já sabiam como conservar o gelo formado naturalmente [...]”, o advérbio destacado indica:

- a) meio
- b) modo
- c) causa
- d) matéria

**Questão 5** – Em “A partir de então, era só pôr os ingredientes já batidos num recipiente de metal e colocá-lo dentro de um outro [...]”, o advérbio “já” acrescenta uma circunstância de tempo:

- a) ao verbo “partir”
- b) ao verbo “pôr”
- c) ao verbo “batidos”
- d) ao verbo “colocar”

**Questão 6** – Identifique, nos espaços indicados, os advérbios que compõem este parágrafo:

“Nessa época, no entanto, ele ainda estava longe de ter aquela textura suave que conhecemos hoje e não levava leite nem ovos. Só em meados do século XVII, provavelmente na Itália, os novos ingredientes foram incorporados à receita.”

- a) o advérbio de dúvida: \_\_\_\_\_
- b) o advérbio de lugar: \_\_\_\_\_
- c) o advérbio de negação: \_\_\_\_\_
- d) o advérbio de tempo: \_\_\_\_\_