

ESCOLA _____ DATA: ____ / ____ / ____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

Leia:

“Um Chef sem Segredos”

Um livro de receitas para ser utilizado na cozinha e abrir os horizontes daqueles que gostam de cozinhar. Assim o chef e consultor gastronômico Luiz Cintra define seu livro, “Um Chef sem Segredos”, que traz cerca de 300 receitas selecionadas e testadas.

O livro faz um passeio pela história profissional de Luiz, que já foi dono de restaurantes conceituados e um dos mais conhecidos apresentadores de programa de gastronomia da televisão brasileira. Em quase vinte anos de cozinha, reuniu no livro curiosidades, inúmeras pesquisas, receitas clássicas da cozinha internacional, pratos de sua autoria e especialidades de várias partes do mundo.

“Um Chef sem Segredos” é diferente da maioria dos livros de culinária que se conhece. Não tem as belas fotos e a encadernação luxuosa que, segundo Luiz Cintra, são ótimas para enfeitar mesas de centro. Tampouco fica restrito a ensinar pratos saborosos, mas quase impossíveis de serem feitos em casa. O autor, ao contrário, preocupa-se em explicar tudo passo a passo, dando todas as dicas, numa linguagem fluente e fácil de entender, que não intimida nem mesmo o mais inexperiente cozinheiro.

“Ninguém nasce sabendo cozinhar, assim como ninguém nasce escritor ou pintor. Cozinhar faz parte de um processo de aprendizado dos fundamentos técnicos e de estímulo e criatividade. Certamente é possível comprar livros de receitas e executá-las tal qual ensinadas, mas nada substitui o treinamento, a intuição e o bom senso. Portanto, tentar, acertar e errar faz parte do aprendizado”, diz em seu livro.

Além das receitas, Luiz aproveita para dar uma verdadeira aula de cultura, revelando a história de vários pratos e hábitos gastronômicos do Brasil e dos diversos países por onde viajou. O toque humano e pessoal se mostra quando fala da família, dos amigos e de suas memórias.

A seleção de receitas é, no mínimo, curiosa. Ao lado de pratos sofisticados, estão receitas para as quais muitos chefs torceriam o nariz, mas que fazem parte da memória gastronômica de qualquer morador de grande cidade como o pastel de feira e a banana chinesa caramelada. Luiz não só teve coragem de decifrá-las, como revela segredos da cozinha profissional, confirmando seu vasto repertório e experiência.

[...]

Disponível em: <<http://correiogourmand.com.br>>.

Questão 1 – Identifique a finalidade do texto lido:

- ☐ divulgar um livro de culinária.
- ☐ ensinar uma receita culinária.
- ☐ contar a história de um chef de cozinha.

Questão 2 – O livro “Um Chef sem Segredos”, escrito pelo chef e consultor gastronômico Luiz Cintra, é avaliado na passagem:

- ☐ “O livro faz um passeio pela história profissional de Luiz [...]”
- ☐ “O autor, ao contrário, preocupa-se em explicar tudo passo a passo [...]”
- ☐ “[...] revela segredos da cozinha profissional [...]”

Questão 3 – De acordo com Luiz Cintra, “Um Chef sem Segredos” difere-se da maioria dos livros de culinária porque:

- ☐ tem belas fotos e uma encadernação sofisticada.
- ☐ ensina pratos saborosos, mas difíceis de serem feitos.
- ☐ explica tudo passo a passo em uma linguagem acessível.

Questão 4 – Na parte “Ninguém nasce sabendo cozinhar, assim como ninguém nasce escritor ou pintor.”, Luiz Cintra destaca a necessidade do processo de aprendizagem. Para tal, ele:

- ☐ expõe uma opinião.
- ☐ levanta uma hipótese.
- ☐ estabelece uma comparação.

Questão 5 – Em “Portanto, tentar, acertar e errar faz parte do aprendizado [...]”, a palavra grifada:

- ☐ indica uma causa.
- ☐ indica uma conclusão.
- ☐ indica uma adversidade.

Questão 6 – Na frase “[...] revelando a história de vários pratos [...]”, o verbo sublinhado exprime:

- ☐ uma ação do Luiz Cintra.
- ☐ um estado do Luiz Cintra.
- ☐ uma característica do Luiz Cintra.

Questão 7 – Há uma expressão com sentido figurado no trecho:

- ☐ “Um Chef sem Segredos’, que traz cerca de 300 receitas selecionadas e testadas.”
- ☐ “Certamente é possível comprar livros de receitas e executá-las tal qual ensinadas [...]”
- ☐ “[...] receitas para as quais muitos chefs torceriam o nariz [...]”