

ESCOLA _____ DATA: ____ / ____ / ____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

Leia:

Fogo amigo

Na Universidade de Harvard, o antropólogo norte-americano Richard Wrangham realiza um monte de pesquisas sobre as peculiaridades do hábito de cozinhar.

Esses estudos acabaram se transformando no livro “Pegando fogo: por que cozinhar nos tornou humanos”. Nele, Richard explica por que o ato de cozinhar os alimentos é algo tão importante para nós, a ponto de nos diferenciar dos outros animais.

Quando cozinhamos, as moléculas que formam os alimentos são quebradas por causa do calor. Isso faz com que nosso organismo tenha mais facilidade para digerir e absorver a comida. Além disso, o ato de cozinhar elimina bactérias que podem fazer com que a gente fique doente.

Quer um exemplo? A salmonela é uma bactéria que se aloja nas galinhas e faz mal ao ser humano. Ela também pode ser encontrada na gema do ovo. Quando cozinhamos esses alimentos, o calor do fogo mata a bactéria. _____ é tão perigoso comer ovos crus!

Como já falamos, o cozimento de boa parte dos alimentos é essencial para deixá-los mais saborosos, saudáveis, seguros e fáceis de ingerir. Ah, mas não se esqueça: na hora de cozinhar, é preciso muito cuidado para não se queimar!

Revista “MINAS FAZ CIÊNCIA”. 2017, p.27. Disponível em: <<https://minasfazciencia.com.br/>>. (Com adaptação).

Questão 1 – Releia este período do texto:

“A salmonela é uma bactéria que se aloja nas galinhas e faz mal ao ser humano.”

No período acima, há uma conjunção que indica:

- () a soma de fatos.
- () a alternância de fatos.
- () a explicação de um fato.

Questão 2 – Em “Nele, Richard explica por que o ato de cozinhar [...]”, o vocábulo grifado é:

- () um substantivo.
- () uma conjunção.
- () um advérbio interrogativo.

Questão 3 – O “que” é uma conjunção integrante no fragmento:

- () “[...] as moléculas que formam os alimentos são quebradas por causa do calor.”
- () “Isso faz com que nosso organismo tenha mais facilidade para digerir e absorver a comida.”
- () “Além disso, o ato de cozinhar elimina bactérias que podem fazer [...]”

Questão 4 – Observe:

“Quando cozinhamos esses alimentos, o calor do fogo mata a bactéria. _____ é tão perigoso comer ovos crus!”

O espaço deve ser preenchido com a conjunção:

- () “Contudo”.
- () “Por isso”.
- () “Mas também”.

Questão 5 – No segmento “Como já falamos, o cozimento de boa parte dos alimentos é essencial para deixá-los mais saborosos [...]”, “Como” é uma conjunção que exprime:

- () uma causa.
- () uma comparação.
- () uma conformidade.

Questão 6 – No segmento anterior, a conjunção liga orações dependentes de sentido entre si. Nesse contexto, ela é chamada de:

- () absoluta.
- () coordenativa.
- () subordinativa.

Questão 7 – Sublinhe a conjunção presente neste trecho:

“Ah, mas não se esqueça: na hora de cozinhar, é preciso muito cuidado para não se queimar!”

Questão 8 – Levando-se em consideração a ideia que expressa, pode-se afirmar que a conjunção sublinhada anteriormente é:

- () conclusiva.
- () concessiva.
- () adversativa.