

ESCOLA: _____ DATA: ____ / ____ / ____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

Leia:

Pequi

O pequi (nome científico: *Caryocar brasiliense*) é um fruto típico do Cerrado, cuja nomenclatura vem do Tupi e significa “pele espinhenta”.

O pequizeiro é uma árvore de copa frondosa que pode chegar a 12 metros de altura. Suas folhas são grandes, cada uma composta por três grandes folíolos, cobertos por uma penugem e com as pontas entrecortadas.

Já seu fruto possui o tamanho aproximado de uma maçã e uma casca verde. No seu interior, existe um caroço revestido por uma polpa comestível macia e amarela. Embaixo da polpa, há uma camada de espinhos muito finos. Por isso, é preciso ter cuidado ao roer o pequi cozido. Por baixo dos espinhos, há uma amêndoa macia e muito saborosa. A época de produção dos frutos é de novembro a janeiro. A germinação do pequi pode demorar até um ano, mas menos da metade dos caroços germinam.

De todos os frutos nativos do Cerrado, o pequi é o mais consumido e comercializado, e também o mais estudado nos aspectos nutricional, ecológico e econômico. Principalmente em Goiás e no Norte de Minas, mas também em outras regiões do Cerrado, o pequi é de grande importância para as populações agroextrativistas e para as economias locais. Alguns “catadores” e comerciantes de pequi chegam a obter até 80% de sua renda anual na cadeia produtiva do fruto.

Muito utilizado na culinária regional em deliciosos pratos como o arroz com pequi, ou ainda como tempero, em conserva e como matéria-prima para a produção de licores, sorvetes e ração para animais, o pequi é um fruto muito versátil. Sua polpa tem o dobro de vitamina C de uma laranja e é rico também em vitaminas A, E e carotenoides. Tais fatores tornam o fruto um aliado no combate ao envelhecimento e na prevenção às doenças associadas à visão. [...]

De uso bem menos difundido que a polpa, a castanha do pequi apresenta também grande potencial em diferentes usos. Pode ser apreciada *in natura*, torrada, com sal ou caramelizada. [...]

Outras partes do pequizeiro, no entanto, também são úteis, como por exemplo: a madeira é de boa durabilidade, sendo utilizada na construção de casas e cercas; as flores servem de alimento para os animais; a casca produz corante de ótima qualidade; as folhas e o óleo da polpa têm diversos usos medicinais; a árvore, frondosa e de grande beleza, é ornamental.

Cerratinga. Disponível em: <<http://www.cerratinga.org.br/pequi/>>. (Com cortes e adaptações).

Questão 1 – O trecho “Suas folhas são grandes, cada uma composta por três grandes folíolos, cobertos por uma penugem e com as pontas entrecortadas.” é:

- () uma narração.
- (**x**) uma descrição.
- () uma argumentação.

Questão 2 – Segundo o texto, “é preciso ter cuidado ao roer o pequi cozido”. Por quê?

Porque “**embaixo da polpa, há uma camada de espinhos muito finos**”.

Questão 3 – No segmento “A germinação do pequi pode demorar até um ano, mas menos da metade dos caroços germinam.”, o termo destacado poderia ser substituído por:

- () “pois”.
- (**x**) “porém”.
- () “portanto”.

Questão 4 – Releia:

“Principalmente em Goiás e no Norte de Minas, mas também em outras regiões do Cerrado, o pequi é de grande importância para as populações agroextrativistas e para as economias locais.”

Identifique o fato que justifica a afirmação acima:

“**Alguns ‘catadores’ e comerciantes de pequi chegam a obter até 80% de sua renda anual na cadeia produtiva do fruto.**”

Questão 5 – Sublinhe a palavra que introduz um exemplo dos deliciosos pratos com pequi:

“Muito utilizado na culinária regional em deliciosos pratos como o arroz com pequi [...]”

Questão 6 – Em “Tais fatores tornam o fruto um aliado no combate ao envelhecimento e na prevenção às doenças associadas à visão.”, uma expressão retoma informações. Aponte-a:

“**Tais fatores**”.

Questão 7 – Na passagem “Pode ser apreciada *in natura*, torrada, com sal ou caramelizada.”, o texto refere-se:

- () à polpa do pequi.
- () à casca do pequi.
- (**x**) à castanha do pequi.