

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

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

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

**Leia:**

### **Quem veio 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 iria 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 também 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.invivo.fiocruz.br/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?infoid=895&sid=7>>.

**Questão 1** – Na passagem “No início, ele era mais parecido com a atual *raspadinha* [...]”, a autora do texto refere-se ao:

\_\_\_\_\_

**Questão 2** – No fragmento “Em 1100 a.C., os chineses já sabiam como conservar o gelo formado naturalmente no inverno [...]”, “como”:

- ( ) indica modo.
- ( ) apresenta um exemplo.
- ( ) estabelece uma comparação.

**Questão 3** – Sublinhe a seguir o vocábulo que introduz uma finalidade:

“[...] um cozinheiro, para servir sorvetes ou outras sobremesas e bebidas geladinas em dias de calor, dependia de suprimentos naturais de gelo [...]”

**Questão 4** – Em “[...] esse gelo era armazenado em depósitos subterrâneos revestidos com materiais isolantes, como madeira, e coberto com serragem.”, o trecho destacado é:

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

**Questão 5** – Segundo o texto, o sorvete, como conhecemos hoje, surgiu:

- ( ) no final do século XIX.
- ( ) por volta do século XIII.
- ( ) em meados do século XVII.

**Questão 6** – O ponto de exclamação, usado depois do segmento “[...] o gelo podia ser guardado dessa forma por meses ou até anos!”, exprime em relação ao fato o sentimento de:

- ( ) alívio.
- ( ) alegria.
- ( ) admiração.

**Questão 7** – Em “[...] pôr os ingredientes já batidos num recipiente de metal e colocá-lo dentro de um outro recipiente maior [...]”, uma palavra indica a soma de ações. Localize essa palavra:

---

**Questão 8** – Identifique uma das partes do texto em que a autora se dirige diretamente ao leitor:

- ( ) “Você sabia que o sorvete foi inventado muito antes da geladeira e do freezer?”
- ( ) “[...] a história do sorvete tem uma forte ligação com a evolução das técnicas [...]”
- ( ) “[...] uma outra descoberta importante sobre a refrigeração permitiu o aperfeiçoamento [...]”