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 lascar, não é mesmo?

Até a criação do refrigerador mecânico, no final do século XIX, um cozinheiro, para servir sorvetes ou outras sobremesas e bebidas geladinhas 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 0ºC. 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:

sorvete.

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

(x) 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 geladinhas 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.

(x) 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.

(x) 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.

(x) 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:

“e”.

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

(x) “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 [...]”