

ESCOLA: _____ DATA: ____ / ____ / ____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

Leia com atenção o texto. Depois, responda às questões interpretativas:

Por que o bolo cresce no forno?

Depois do *Parabéns para você*, chega a hora, digamos, mais doce da festa: a hora de comer o bolo. Mas por quantas transformações essa gostosura passou antes de chegar à mesa? O bolo, que a princípio era uma massa mole e disforme, cresceu e tomou forma dentro do forno. Uma metamorfose que se deve à química. Quer ver só?

O que faz o bolo crescer é o fermento químico instantâneo usado na receita. Esse tipo de fermento contém bicarbonato de sódio e dois ácidos. Um ácido tem ação rápida e o outro tem ação lenta. Quando são misturados ao suco ou ao leite – ingredientes que contêm água –, o bicarbonato de sódio e os ácidos formam gás carbônico, que libera bolhas e expande a massa, fazendo-a crescer.

Parte desse processo, como sugere o nome do fermento, é instantânea. Afinal, assim que é misturado à massa, o primeiro ácido – de ação rápida – começa a reagir com a água e libera uma certa quantidade de gás carbônico, o que dá para notar durante o preparo do bolo, pois a massa já cresce um pouco. O outro ácido – de ação lenta –, só reage quando a mistura vai para o forno. No calor do fogão, ele libera mais gás carbônico, fazendo com que o bolo cresça ainda mais.

Ao deixar o forno, o bolo está lindo e fofo para a alegria de todos. Podemos oferecer a gostosura quando recebemos visitas especiais ou em aniversários.

Joab Trajano Silva. Revista “Ciência Hoje das Crianças”. Edição 175.

Disponível em: <https://cienciahoje.periodicos.capes.gov.br/storage/acervo/chc/chc_175.pdf>. (Com cortes).

Questão 1 – Qual o objetivo do texto acima?

- () explicar algo.
- () divulgar algo.
- () ensinar o preparo de algo.

Questão 2 – Em “Mas por quantas transformações essa gostosura passou antes de chegar à mesa?”, a que gostosura o texto se refere?

Questão 3 – O trecho “Esse tipo de fermento contém bicarbonato de sódio e dois ácidos.” é:

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

Questão 4 – Releia:

“[...] libera bolhas e expande a massa, fazendo-a crescer.”

De acordo com o texto, o que faz isso?

- () o gás carbônico.
- () o ácido de ação lenta.
- () o ácido de ação rápida.

Questão 5 – Na passagem “Afinal, assim que é misturado à massa, o primeiro ácido – de ação rápida – começa a reagir [...]”, a expressão grifada introduz a ideia de:

- () tempo.
- () condição.
- () proporção.

Questão 6 – No segmento “[...] o que dá para notar durante o preparo do bolo, pois a massa já cresce um pouco.”, o termo destacado tem o mesmo sentido de:

- () “mas”.
- () “porque”.
- () “portanto”.

Questão 7 – Observe:

“Ao deixar o forno, o bolo está lindo e fofo para a alegria de todos.”

Identifique os adjetivos usados para caracterizar o bolo, depois de assado:

Questão 8 – O autor se dirige diretamente ao leitor em algumas partes. Aponte uma delas:

- () “Uma metamorfose que se deve à química.”
- () “Parte desse processo, como sugere o nome do fermento, é instantânea.”
- () “Podemos oferecer a gostosura quando recebemos visitas especiais ou em aniversários.”