ESCOLA: _____ DATA: ____ / ____ / ____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

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

Técnicas simples para conservar morangos frescos por mais tempo

Aprenda método prático com recipiente ventilado e vinagre para prolongar a vida dessas frutas.

Morango é uma fruta deliciosa, porém delicada e perecível. Para evitar que estraguem poucos dias após a compra, é preciso armazená-los corretamente.

Por que nem geladeira nem fruteira são ideais

Temperaturas muito baixas da geladeira podem comprometer a textura, deixando frutos aguados e sem sabor. Já a fruteira, em contato com calor e umidade, favorece fungos e acelera o apodrecimento.

Passo a passo da conservação ideal:

- Utilize um recipiente hermético (vidro ou plástico resistente), forrado com papel-toalha no fundo.
- Deixe os morangos secos e sem lavar antes de guardar.
- Arrume as frutas em uma única camada, evitando que se amassem.
- Mantenha a tampa levemente entreaberta ou perfurada para ventilação.
- Armazene em local fresco, seco e com pouca luz, como despensa arejada — o que pode prolongar a vida útil por vários dias.

Higienização com vinagre:

Para eliminar microrganismos e evitar mofo precoce, lave os morangos por cerca de 2 minutos em uma solução de 1 parte de vinagre branco para 3 partes de água. Depois disso, seque bem com papel-toalha antes de armazenar.

“Catraca Livre”. Wallace Leray. Disponível em: <<https://catracalivre.com.br/noticias/tecnicas-simples-para-conservar-morangos-frescos-por-mais-tempo/>>. Publicado em: 21 de junho de 2025. (Com adaptação).

Questão 1 – Em “Aprenda método prático com recipiente ventilado e vinagre para prolongar a vida dessas frutas.”, a quais frutas o texto se refere?

Questão 2 – Na passagem “Morango é uma fruta deliciosa, porém delicada e perecível.”, há um adjetivo que exprime uma opinião. Marque-o:

- () “deliciosa”.
- () “delicada”.
- () “perecível”.

Questão 3 – No segmento “Para evitar que estraguem poucos dias após a compra, é preciso armazená-los corretamente.”, o termo sublinhado indica:

- () lugar.
- () modo.
- () tempo.

Questão 4 – Segundo o texto, por que os morangos não devem ser armazenados na geladeira?

Questão 5 – De acordo com o texto, se os morangos forem armazenados em uma fruteira, eles entrarão em contato com o calor e a umidade. Informe as consequências disso:

Questão 6 – Releia:

“Mantenha a tampa levemente entreaberta ou perfurada para ventilação.”

Identifique a palavra que assinala a ideia de opção nessa frase:

Questão 7 – Conforme o texto, “o que pode prolongar a vida útil por vários dias” dos morangos?

Questão 8 – No trecho “Para eliminar microrganismos e evitar mofo precoce, lave os morangos por cerca de 2 minutos [...]”, o vocábulo destacado:

- () aponta causas.
- () introduz finalidades.
- () apresenta condições.