

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?

O texto refere-se aos morangos.

**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? Porque as “temperaturas muito baixas da geladeira podem comprometer a textura, deixando frutos aguados e sem sabor”.

**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:

A contaminação por fungos e o apodrecimento acelerado.

**Questão 6** – Releia:

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

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

“ou”.

**Questão 7** – Conforme o texto, “o que pode prolongar a vida útil por vários dias” dos morangos? O armazenamento dos morangos “em local fresco, seco e com pouca luz, como despensa arejada”.

**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.