

ESCOLA: _____ DATA: ____ / ____ / ____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

Leia:

Por que o feijão endurece depois de guardado na geladeira?

O fenômeno tem uma explicação que a culinária caseira raramente menciona. Quando o feijão esfria, o amido presente nos grãos passa por um processo chamado retrogradação: as moléculas que estavam dispersas no caldo quente se reorganizam e formam uma estrutura mais rígida e compacta. É essa mudança que deixa o caldo grosso demais e os grãos com textura borrachuda, mesmo que tenham saído perfeitos da panela de pressão.

A perda de água agrava o problema. Na geladeira, a umidade evapora lentamente da superfície do feijão, especialmente quando o recipiente não está bem vedado. O resultado é aquela camada ressecada que se forma por cima e que muita gente confunde com feijão velho. Mas, na verdade, é apenas feijão mal armazenado.

Disponível em: <<https://catracalivre.com.br/gastronomia>>. (Fragmento com adaptação).

Questão 1 – Aponte o trecho que contém um advérbio de modo:

- () “[...] a culinária caseira raramente menciona.”
- () “[...] deixa o caldo grosso demais [...]”
- () “[...] especialmente quando o recipiente [...]”

Questão 2 – Cite um advérbio de modo sinônimo do que foi usado no trecho apontado acima:

Questão 3 – Releia:

“Na geladeira, a umidade evapora lentamente da superfície do feijão [...]”

Identifique o advérbio de modo nessa passagem do texto:

Questão 4 – O advérbio, identificado na questão anterior, acrescenta uma circunstância de modo ao verbo:

Questão 5 – Na passagem “[...] não está bem vedado.”, “bem” é:

- () substantivo.
- () advérbio de modo.
- () advérbio de intensidade.