



PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUBATÉ

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ESCOLA SEM MUROS: EM CASA TAMBÉM SE APRENDE !

Língua Portuguesa 3º ano (Atividade 09)

Atividades com a habilidade (EF35LP03) Identificar a ideia central do texto, demonstrando compreensão global.

1. Leia o texto

A GRANDE CENOURA

O vovô João saiu para a horta e plantou cenouras.

As cenouras cresceram, cresceram e ficaram grandes, beeeem grandes.

Um dia, o vovô quis arrancar uma cenoura para a vovó fazer um delicioso bolo.

Então ele foi pra horta e começou a puxar. Puxa que puxa e nada da cenoura sair da terra.

Então o vovô chamou a vovó pra ajudar a puxar a cenoura.

A vovó se segurou no vovô, o vovô na cenoura.

Puxa que puxa e nada da cenoura sair da terra.

Então a vovó chamou a neta pra ajudar a puxar cenoura.

A neta segurou na vó, a vó no vô, o vô na cenoura.

E ploft! Arrancaram a cenoura da terra!!

Então, todos ficaram muito felizes, pois, sabiam que iriam comer um bolo delicioso de cenoura.

TATIANA BELINKY. O grande rabanete. São Paulo: Moderna, 2002. (texto adaptado)



2. De acordo com o texto o que todos iriam comer?

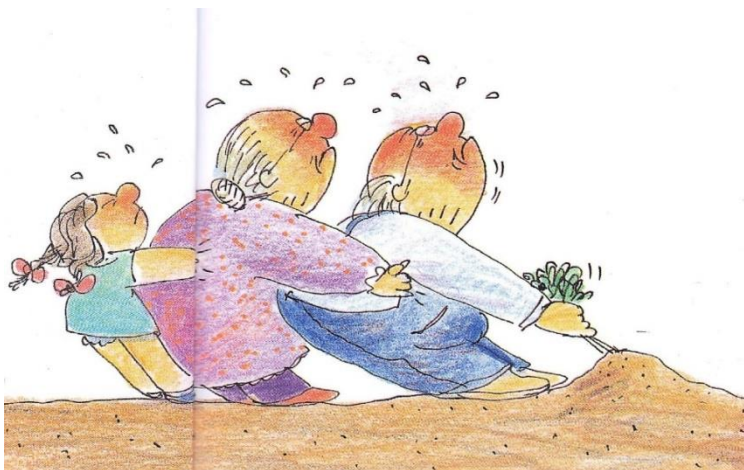
R: _____

3. Encontre, no texto, e copie a frase que combina com a imagem ao lado.

R: _____



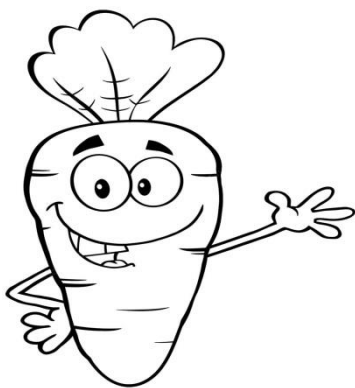
4. Olhe a imagem abaixo e faça um círculo na frase que combina com essa imagem:



- A) O vovô não gosta de comer cenouras.
- B) O vovô plantou cenouras na horta.
- C) A neta segurou na vó, a vó no vô, o vô na cenoura.

5. Leia a receita do bolo de cenoura da vovó

RECEITA DO BOLO DE CENOURA FEITO PELA VOVÓ



3 ovos

3 cenouras médias picadas

1/2 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

- 1 colher (sopa) de margarina
- 4 colheres de achocolatado em pó
- 1 xícara (chá) açúcar

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador as cenouras, os ovos e o óleo.
2. Depois coloque tudo na batedeira e adicione o açúcar e a farinha.
3. Por último coloque o fermento.
4. Asse no forno por 40 minutos.

Para fazer a cobertura é só misturar todos os ingredientes

Agora responda:

O ingrediente, achocolatado em pó, é para fazer o que?

R: _____

6. Leia a receita e numere as figuras de acordo com as etapas do preparo, em seguida as responda as questões A e B.

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado.
- 5 colheres de sopa de achocolatado em pó.
- 1 colher de sopa cheia de manteiga.
- Chocolate granulado.



Modo de fazer

1. Numa panela, junte o leite condensado, o achocolatado em pó e a manteiga.



2. Leve ao fogo brando, mexendo sempre com uma colher de pau.



3. Quando a massa se desprender do fundo da panela, passe-a para um prato untado e deixe-a esfriar.



4. Unte as mãos com manteiga e enrole os brigadeiros, passando-os pelo chocolate granulado.



5. Coloque os brigadeiros em forminhas de papel ou alumínio e delicie-se.



A) Quantos ingredientes são necessários para preparar essa receita?

R: _____

B) Qual o ingrediente foi usado em maior quantidade?

R: _____

Professoras parceiras na elaboração das atividades: Olga Meireles; Ana Cristina Santiago da Silva; Elisangela de Oliveira Tostes e Valéria Aparecida de Araújo.