

OBJETO DO CONHECIMENTO

INTERPRETAR INFORMAÇÕES
IMPLÍCITAS RELACIONADAS
AO TEXTO

HABILIDADE:

(EF35LP04) Inferir informações implícitas nos textos lidos.

ATIVIDADES COM FOCO NO ACOMPANHAMENTO DAS APRENDIZAGENS

ESCOLA:	PROFESSOR(A):
ESTUDANTE:	TURMA:

1 Leia o texto a seguir.

A chegada de Lampião no Céu

Foi numa Semana Santa
Tava o céu em oração
São Pedro estava na porta
Refazendo anotação
Daqueles santos faltosos
Quando chegou Lampião.

Pedro pulou da cadeira
Do susto que recebeu
Puxou as cordas do sino
Bem forte nele bateu
Uma legião de santos
Ao seu lado apareceu.

São Jorge chegou na frente
Com sua lança afiada
Lampião baixou os óculos
Vendo aquilo deu risada
Pedro disse: Jorge expulse
ele da Santa Morada...

VIEIRA, Guaipuan. **A chegada de Lampião no Céu**. Disponível em:
<http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&co_obra=20046>. Acesso em: 5 jan. 2023.

Na última estrofe desse trecho do cordel “A chegada de Lampião no Céu”, São Pedro quer que São Jorge expulse Lampião da Santa Morada, pois:

- A) São Pedro considera que Lampião é merecedor de estar ali no Céu, pois esse encontrava-se diante de uma legião de santos.
- B) São Pedro julga que Lampião não é merecedor de estar no Céu, pois ao assustar o santo, fazendo-o pular da cadeira, ainda deu risada.
- C) São Pedro acha que Lampião não deveria estar no Céu, pois o cangaceiro e o São Jorge não se davam bem, motivo por que o santo empunhava uma lança afiada.
- D) São Jorge pensa que Lampião deve ser expulso da Santa Morada, por esse ter rido dos santos faltosos.

ATIVIDADES COM FOCO NO ACOMPANHAMENTO DAS APRENDIZAGENS

ESCOLA:	PROFESSOR(A):
ESTUDANTE:	TURMA:

2 Leia o texto a seguir.

Iogurte de morango com inhame

Ingredientes

- 3 inhames médios (720g)
- 15 morangos médios (240g)
- 1 limão taiti médio (105g)
- 2 xícaras (chá) de água (480ml)
- 2 colheres (sopa) de mel (50g)

Modo de preparo

Lave, descasque e pique os inhames e reserve. Lave, retire as folhas, higienize os morangos e reserve. Lave o limão, esprema-o e reserve. Lave o limão, esprema-o e reserve o suco. Em uma panela, afervente a água, adicione o inhame e deixe cozinhar até o inhame ficar macio.

Escorra a água, reservando 1 xícara (chá) da água de cozimento. Em um liquidificador, bata o inhame e a água reservada até obter uma pasta. Acrescente os morangos, o suco de limão e o mel e bata até obter um creme homogêneo. Despeje o conteúdo em uma jarra e leve-o à geladeira. Sirva gelado.

RAIMUNDO, Milene Gonçalves Massaro (org.). **Brinque e aprenda na horta**. José Valverde Machado Filho (coord) - São Paulo - Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios, 2018. 48p.

De acordo com a receita, a água deve ser aferventada e, após isso, o inhame deve ser acrescentado a ela e cozido até ficar macio. Isso deve acontecer, porque:

- A) o inhame soltará um líquido e será descartado logo em seguida, pois será a água que servirá de base ao “iogurte”.
- B) o inhame servirá como complemento ao “iogurte”, fornecendo sabor, uma vez que o nome da receita é “iogurte com morango e inhame”.
- C) o inhame é a base do “iogurte” feito sem leite, por isso ele deve ser cozido, para que, junto a um pouco de água, ao ser batido, obtenha-se uma pasta.
- D) o inhame cru dará um sabor menos doce ao “iogurte”.