

LÍNGUA PORTUGUESA

ATIVIDADE 1

NOME: _____ 7º ANO

ORIENTAÇÃO PARA REALIZAÇÃO DA ATIVIDADE: o aluno deverá ler o texto e em seguida responder as questões no caderno.

O primo pobre que virou rei De embutido sem prestígio a tema de livro e filme, a mortadela ganhou o coração de italianos e brasileiros.

Embutidos de carnes variadas, com diferentes tipos de maturação, condimentados ou não, são parte importante da culinária italiana. Um deles, porém, é majestoso. Falamos da mortadela, um embutido de porco não só amado pelos italianos, mas também pelos brasileiros. Vai bem pura, como entrada, em bolinhos, tortas ou fartos sanduíches que não precisam de mais nada, apenas pão francês e, dela, fatias finas (e numerosas).

No Brasil, o embutido já foi até tema de livro. A saudosa culinária Wilma Kovesi escreveu O Livro da Mortadela (editora DBA), com 48 receitas. Na Itália, o produto foi parar no cinema. Estrelado por Sophia Loren, o filme La Mortadella (de 1971) foi feito na fábrica Alcisa, uma das marcas mais famosas do mundo, criada em 1946.

A palavra mortadela vem do latim. Significa embutido condimentado com mirto, um arbusto de origem mediterrânea. Em alguns países europeus, principalmente no norte da Itália, ela é conhecida como Bologna, em homenagem à cidade que produz uma das melhores do mundo. Módena, Reggio e Viterbo não ficam atrás. Suas produções que já foi considerado o primo pobre do salame e do presunto cru são de ótima qualidade.

A receita tradicional, do século XV, determina que o porco se alimente de forma mais natural possível, sem aditivos químicos, e que a carne utilizada no preparo seja bem magra. No Brasil em alguns casos, a mistura é: carne de porco e de boi – 50% de cada uma. Forma-se então uma massa que é embutida em uma bexiga de boi defumada e cozida em estufa a vapor, a uma temperatura de 75 a 80 graus durante 18 horas.

Essa fase é considerada a mais complicada. Se o cozimento for malconduzido, poderá queimar a mortadela e alterar a cor. Depois desse processo ela é resfriada com borrifadas de água e pendurada por 24 horas para secar. Apesar de poder ser consumida assim, recomenda-se uma espera de duas semanas, para adquirir aquele sabor único.

(...)

(Carolina Esquilante – Revista Prazeres da Mesa)

- 1- Qual a ideia central explorada pelo texto?
- 2- Os dois últimos parágrafos expõem a conclusão que chega o texto. Qual é essa conclusão? Como se relacionam nessa conclusão os elementos apresentados no primeiro parágrafo do texto com os que foram apresentados posteriormente.
- 3- Observe o título do texto e localize:
 - Dois substantivos –
 - Dois artigos -
 - Dois adjetivos –
 - Duas preposições –
 - Dois verbos-