

Nome: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_

## A cor que se tem

1 Quando for crescida  
hei de inventar  
um perfume de encantar.  
Quem o cheirar  
5 há de ficar  
com a cor de pele  
que mais gostar.  
Branco ou amarelo  
se preferir  
10 preto ou vermelho  
é só decidir.

Para alegrar  
até estou a pensar  
outras cores acrescentar.  
15 Cor-de-rosa  
verde ou lilás  
são cores bonitas  
e tanto faz.

E assim  
20 há de chegar  
o dia de acreditar  
que o valor  
de alguém  
não se pode avaliar  
25 pela cor  
que tem.

E então  
tudo estará bem.

Maria Cândida Mendonça, A cor que se tem,  
Plátano Editora, 1986

Depois de leres o texto com atenção, responde às seguintes questões:

1. Identifica o tipo de obra de onde terá sido extraído o texto que acabaste de ler, assinalando com **X** a tua opção.

- enciclopédia       livro de banda desenhada       livro de culinária  
 livro de poesia       peça de teatro       dicionário

2. Assinala com **X** a preocupação que a autora revela neste texto.

- a fome       o racismo       a guerra       a poluição

3. Como é que a autora pensa resolver o problema que a preocupa?

---

---

4. Das frases seguintes, sublinha a que melhor expressa o desejo da autora.

- a) A autora espera que as pessoas sejam mais alegres devido às cores que têm.  
b) A autora espera que as pessoas não sejam avaliadas pela cor que têm.

5. Qual é, para ti, a característica mais importante que uma pessoa pode ter?

---

6. Completa a frase.

O texto é um \_\_\_\_\_ formado por \_\_\_\_\_ versos, organizados em \_\_\_\_\_ grupos.

7. Retira do texto palavras que rimam com as apresentadas e escreve-as.

inventar \_\_\_\_\_ preferir \_\_\_\_\_ lilás \_\_\_\_\_  
cor \_\_\_\_\_ alguém \_\_\_\_\_

8. Lê o texto com atenção.

### Ingredientes

1 cacete  
1 l de leite  
6 ovos  
500 g de  
açúcar  
1 pau de  
canela  
Óleo  
Sal

## Rabanadas

Corte o pão, que deve ser de véspera, em fatias de cerca de 1 dedo de espessura. Leve o leite a ferver com uma pitada de sal. Passe as fatias neste leite, uma a uma, e coloque-as sobre papel absorvente, ou uma toalha, para absorver o leite em excesso. Bata os ovos e passe as fatias. Frite-as, depois de escorridas, em óleo muito quente, dum lado e do outro.

Entretanto, leve o açúcar ao lume com água (6 dl), deixe ferver até atingir o ponto de pasta e, sempre em lume brando, vá passando as rabanadas por esta calda (mantenha o ponto acrescentando água), e coloque-as numa taça funda. Finalmente, junte o pau de canela e leve a calda a ponto de pérola. Deite a calda pronta sobre as rabanadas e sirva no dia seguinte.

Francisco Guedes, à mesa no Minho, suplemento do jornal Público, 1997

9. Identifica o tipo de obra de onde terá sido extraído o texto “Rabanadas”, assinalando com **X** a tua opção.
- livro de aventuras    livro de culinária    enciclopédia    revista de moda
10. Verifica, na parte do texto que explica como se fazem rabanadas, se os ingredientes são todos utilizados, sublinhando as respetivas palavras.
11. Assinala com **X** os utensílios de cozinha necessários para fazer as rabanadas.
- forno    faca    garfo    fogão    prato  
 frigorífico    sertã    taça    toalha    fervedor
12. Numera as ações a realizar de acordo com a sequência apresentada no texto explicativo.
- Deitar a calda em ponto de pérola sobre as rabanadas.  
 Colocar as fatias embebidas em leite sobre papel absorvente ou toalha.  
 Bater os ovos e passar as fatias no leite.  
 Servir as rabanadas no dia seguinte.  
 Cortar o pão em fatias.  
 Ferver o leite com uma pitada de sal.  
 Fritar as fatias, depois de escorridas, em óleo muito quente.  
 Ferver a calda com água e açúcar até atingir o ponto de pasta.  
 Passar as rabanadas pela calda e colocá-las numa taça funda.
13. Assinala a expressão que tem o mesmo significado da seguinte:
- As fatias devem ter cerca de 1 dedo de espessura.*
- As fatias devem ter cerca de 1 dedo de comprimento.  
 As fatias devem ter cerca de 1 dedo de grossura.  
 As fatias devem ter cerca de 1 dedo de largura.
14. Escreve antónimos das palavras apresentadas.

acrescentar

\_\_\_\_\_

alegrar

\_\_\_\_\_

bonitas

\_\_\_\_\_

bem

\_\_\_\_\_

