

ALUNO (A): _____

3º ANO

Ensino Fundamental PROF. Joyce Caroline

11 / 12 / 2020 4º Bimestre

QUESTÃO 01

(Valor: 1,0 Pontos)

Observa atentamente todas las informaciones sobre la fiesta. Atención a los números.



¿Cuál es el objeto que está en el centro de la mesa?

- A - Gaseosa.
- B - Pastel.
- C - Vaso.
- D - Globo.

QUESTÃO 02

(Valor: 1,0 Pontos)

Observa estos ingredientes que Marta separó para hacer una receta.

Usando estos ingredientes Marta va a preparar...

- A) una pasta.
- B) una sopa.
- C) un bocadillo.
- D) un pastel.



QUESTÃO 03

(Valor: 1,5 Pontos)

Lee la receta y observa atentamente las informaciones que están disponibles.

Masa para Pizza

Ingredientes:

- 400 gr de Harina
- 200 ml de Agua
- 15 gr de Levadura
- Sal
- chorrillo de aceite
- orégano (opcional)

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y manejable.

Añadir sobre la base una fina capa de tomate frito. Sobre éste los ingredientes que desees a tu gusto. No sobrecargues con una cantidad excesiva. Encima de todos los ingredientes añadir queso rallado.

A partir de las informaciones presentes en la receta y de los pasos que ella presenta, después de cumplir los procedimientos dados, ¿cuál puede ser el próximo paso?

QUESTÃO 04

(Valor: 1,5 Pontos)

Lee la receta a continuación para responder a las preguntas.

- 4 manzanas
- Una taza de orejones (frutos secos)
- Una taza de zumo de melocotón
- 4 cucharadas soperas de almendras troceadas.
- Una cucharada soperas de azúcar.
- Para el que quiera, helado de vainilla y nata.

Preparación

1. Se cortan los orejones en taquitos y se ponen a remojo en el zumo durante una noche.
2. Al día siguiente, calentamos el horno a entre 200 y 220 grados.
3. Lavamos las manzanas y les quitamos el corazón, haciendo un poco más de hueco.
4. Escurrimos los orejones, los mezclamos con el azúcar y las almendras e introducimos la mezcla en el agujero de las manzanas.
5. Pinchamos la piel de las manzanas varias veces con un cuchillo.
6. Ponemos la bandeja en el horno, a la mínima altura posible, durante unos 20 ó 30 minutos (según el tamaño de las manzanas).
7. Se acompañan con nata montada o helado de vainilla, según el gusto.

A) ¿Cuál es el ingrediente más importante de la receta? _____

B) ¿Cuántos días son necesarios para preparar la receta? _____

C) ¿Qué información te ayudó con la respuesta? _____

QUESTÃO 05

(Valor: 1,0 Pontos)

Observa los ingredientes de la receta de magdalenas.

¿Cuál es el ingrediente que da la dulzura a esta receta?

- A) Azúcar.
- B) Harina.
- C) Limón.
- D) Leche.



QUESTÃO 06

(Valor: 1,0 Pontos)

¿Qué significa los falsos amigos?

- A) Pastel: _____
- B) Exquisito: _____

QUESTÃO 07

(Valor: 1,0 Pontos)

Cita dos exemplos de alimentos saludables y dos de alimentos no saludables.
