

Santana de Parnaíba, de fevereiro de 2021

Nome:

6º ano

CAÇA PALAVRAS : FRUTAS

Encontre as palavras deste caça palavras que estão escondidas na horizontal, vertical e diagonal, com palavras ao contrário.

L W E I E P A J N A R A L L H R A M
N A W K Y S A R A Y G S M T H U E N
S B A E V V N A O T O A E U I C H E
D A L O Ã M I L D M N L T A Y I T R
N C I O S H D S N G A E I A L T I U
R I R T Y B A U A O T C A T R T S C
S T O S A R H W U B N N C U W E S E
P U A C A M E B E A A Y N T R N C N
O B V R W H T R L N H I S E A E O D
P A U E H E H E A I S A O H P H M D
D J F Ã Ç A M B M O R A N G O L S E
E C Y E O D V N P Ê S S E G O I F S

UVA

PÊSSEGO

MORANGO

MELANCIA

MAÇÃ

MANGA

LIMÃO

LARANJA

JABUTICABA

GOIABA

BANANA

AMORA

Por que as frutas secas são mais doces?

Tem gente que gosta delas no panetone, outros acham que combinam com o pão doce, há os que as preferem na farofa e até quem torça o nariz para elas em qualquer situação. Estamos falando das frutas secas. Gostando ou não, você já deve ter experimentado e percebido que elas são bem mais doces do que as frutas normais. Por que, hein?!

Se uma mistura de água com açúcar é colocada para evaporar, com o tempo ela se torna mais viscosa e menos transparente porque o açúcar vai ficando mais concentrado.

Com as frutas secas acontece algo parecido. Como o próprio nome diz, elas foram colocadas para secar e, assim, perderam água, ficando desidratadas. Acontece que, no processo de desidratação, somente a água é perdida pela fruta, o açúcar e outras substâncias continuam nela. Assim, sem água, ameixas, tâmaras, damascos, passas e outras frutas ficam mais doces.

Agora, note bem: o que aumenta não é quantidade e, sim, a concentração de açúcar em uma porção menor de fruta, porque, desidratada, a fruta diminui de tamanho.

Além de serem mais doces, as frutas secas têm outra diferença em relação às frutas normais: não apodrecem com a mesma rapidez. Como contém pouca água, um grande número de bactérias e microrganismos não se desenvolve e a fruta seca se conserva por mais tempo. Fora isso, perdendo apenas água, seus nutrientes são mantidos.

Vale dizer, porém, que a água doce contida na fruta in natura é extremamente benéfica para o bom funcionamento do organismo. Então, nada de cortar as frutas frescas do cardápio. Mas eu bem que fiquei com vontade de comer uma uva-passa... Você, não?!

Sílvio José Ferreira de Souza. Revista "Ciência Hoje das Crianças". Edição 245.

Disponível em: <<http://capes.cienciahoje.org.br>>.

Questão 1 – Releia este fragmento do texto:

“Tem gente que gosta delas no panetone, outros acham que combinam com o pão doce, há os que as preferem na farofa e até quem torça o nariz para elas em qualquer situação.”

A que o autor se refere no fragmento acima?

Questão 2 – Leia o que se afirma sobre as frutas secas:

I. As frutas secas perdem parte dos nutrientes com o processo de desidratação.

II. As frutas secas apresentam uma quantidade maior de açúcar após a desidratação.

III. As frutas secas são mais doces do que as frutas frescas, devido ao processo de desidratação.

Segundo o texto, está correto o que se afirma em:

() III.

() II e III.

() I, II e III.

Questão 3 – Em “Como contém pouca água, um grande número de bactérias e microrganismos não se desenvolve e a fruta seca se conserva por mais tempo.”, o autor expõe:

() a causa de a fruta seca se conservar por mais tempo.

() a finalidade de a fruta seca se conservar por mais tempo.

() a consequência de a fruta seca se conservar por mais tempo.

4- Escolha 5 frutas e faça frases com elas. Não esqueça a pontuação.