



NOME: \_\_\_\_\_

TURMA: \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

@sosprofessoratividades.com



# Limonada

Nesse calor que anda fazendo, uma limonada geladinha vai bem né?! Essa receita pode parecer ridícula (e até é, na verdade!) mas acredite, o jeito de fazer é o segredo das boas limonadas.

## INGREDIENTES

Para 1 copo (400ml)

- 1 limão
- 350ml de água
- 3 pedras de gelo

Adoce à gosto - eu coloco 3 colheres (sopa) de açúcar (sim, limonada precisa de bastante açúcar!) ou cerca de 10 gotas de adoçante

Para 1 jarra (1,5L)

- 3 limões
- 1L de água
- 8 pedras de gelo

Adoce à gosto - 7 colheres (sopa) de açúcar ou cerca de 30 de gotas de adoçante

## MODO DE PREPARO

Lave bem os limões, descarte as pontas e corte em 4 parte no sentido do comprimento. Tire a parte branca do meio e das laterais o máximo que conseguir (essa parte é amarga), e corte ao meio novamente. Bata no liquidificador a água e os limões (não precisa bater demais até o limão dissolver, só pulsar algumas vezes) e coe com uma peneira (para a jarra bato os limões com metade da água, passo na peneira e depois misturo o resto - senão não bate direito). Passe uma água no copo do liquidificador para não ficar pedaços, e volte nele o suco já coado. Bata novamente misturando o gelo e o açúcar. Sirva imediatamente.

\*\*Se quiser uma limonada diferente acrescente algumas folhas de hortelã que fica uma delícia!



Site: Metida a gourmet



1- A finalidade do texto é:

- ( A ) divulgar uma notícia.
- ( B ) fornecer instruções para fazer uma limonada.
- ( C ) relatar fatos e feitos importantes do nosso cotidiano.
- ( D ) anunciar um produto.

2 - Qual é o ingrediente que não faz parte da receita?

- ( A ) limão.
- ( B ) mel.
- ( C ) adoçante.
- ( D ) gelo.



3- Para adoçar a limonada é indicado o uso de \_\_\_\_\_ ou

\_\_\_\_\_.

4- Por que a autora da receita diz que a receita é ridícula?

\_\_\_\_\_

5- Qual é a parte do limão que deve ser retirada para não deixar a limonada amarga?

\_\_\_\_\_

6- Qual ingrediente é sugerido para tornar a limonada diferente?

\_\_\_\_\_

7- As siglas abaixo fazem parte da receita. O que elas significam?

a) ml: \_\_\_\_\_ b) L: \_\_\_\_\_

8- Por que a limonada deve ser servida imediatamente após o preparo?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



1- A finalidade do texto é:

( A ) divulgar uma notícia.

( ~~B~~ ) fornecer instruções para fazer uma limonada.

( C ) relatar fatos e feitos importantes do nosso cotidiano.

( D ) anunciar um produto.

2 - Qual é o ingrediente que não faz parte da receita?

( A ) limão.

( ~~B~~ ) mel.

( C ) adoçante.

( D ) gelo.



3- Para adoçar a limonada é indicado o uso de açúcar ou adoçante.

4- Por que a autora da receita diz que a receita é ridícula?

Porque é muito fácil fazer uma limonada.

5- Qual é a parte do limão que deve ser retirada para não deixar a limonada amarga?

A parte branca do meio e das laterais do limão cortado.

6- Qual ingrediente é sugerido para tornar a limonada diferente?

Folhas de hortelã.

7- As siglas abaixo fazem parte da receita. O que elas significam?

a) ml: mililitro b) L: litro.

8- Por que a limonada deve ser servida imediatamente após o preparo?

Porque depois de um tempinho a limonada fica amarga. (no suco do limão tem o ácido acético)



Visite nossas  
redes sociais



<https://sosprofessoratividades.com>



<https://br.pinterest.com/betasobeta/sosprofessoratividades/>



<https://www.facebook.com/sosprofessoratividades/>



<https://www.instagram.com/sosprofessoratividades/>



[https://www.youtube.com/channel/UCxN9wo1jE1txew9bzd\\_O58A?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UCxN9wo1jE1txew9bzd_O58A?view_as=subscriber)

Produção: [sosprofessoratividades.com](https://sosprofessoratividades.com)

Este material é totalmente gratuito e elaborado por [@sosprofessoratividades.com](https://sosprofessoratividades.com). Todas as atividades do blog/site são protegidas pela lei dos direitos autorais, nº 9.610/98 - proibido a venda, cópias para outros sites, blogs ou redes sociais.

Direito de imagens



Pixel Paper Prints