

A PREENCHER PELO ALUNO

Nome completo _____

Documento de identificação n.º _____

Assinatura do aluno _____

A PREENCHER PELA ESCOLA

N.º convencional

N.º convencional

A PREENCHER
PELO AGRUPAMENTO

N.º confidencial da escola

Prova Final de Português Língua Segunda

(Alunos com surdez severa a profunda)

Prova 95 | 1.ª Fase | 3.º Ciclo do Ensino Básico | 2022**9.º Ano de Escolaridade**

Decreto-Lei n.º 55/2018, de 6 de julho | Decreto-Lei n.º 27-B/2022, de 23 de março

A PREENCHER PELO PROFESSOR CLASSIFICADOR

Classificação em percentagem _____ (_____ por cento)

Correspondente ao nível _____ (_____)

Data: ____ / ____ / ____

Código do professor classificador _____

Observações _____

A PREENCHER PELA ESCOLA

Classificação alterada em sede de reapreciação conforme despacho em anexo Classificação alterada em sede de reclamação conforme despacho em anexo

Duração da Prova: 90 minutos. | Tolerância: 30 minutos.

16 Páginas

Todas as respostas são dadas no enunciado da prova.

Utiliza apenas caneta ou esferográfica de tinta azul ou preta.

Não é permitido o uso de corretor. Risca aquilo que pretendes que não seja classificado.

É permitida a consulta de dicionário de língua portuguesa.

Apresenta apenas uma resposta para cada pergunta.

Se o espaço reservado a uma resposta não for suficiente, podes utilizar o espaço que se encontra no final da prova. Neste caso, deves identificar claramente a pergunta a que se refere a tua resposta.

As cotações das perguntas encontram-se no final da prova.

Página em branco

No fim desta prova, vais escrever uma receita culinária. Os textos que vais ler e as perguntas a que tens de responder vão ajudar-te a escrever esse texto.

Olha para as imagens.

Salada verde



James Peterson, *O Essencial da Cozinha – Um guia completo e ilustrado das técnicas culinárias*, s.l., Könnemann, s.d., p. 35.

1. Escreve a letra de cada frase na imagem que lhe corresponde.

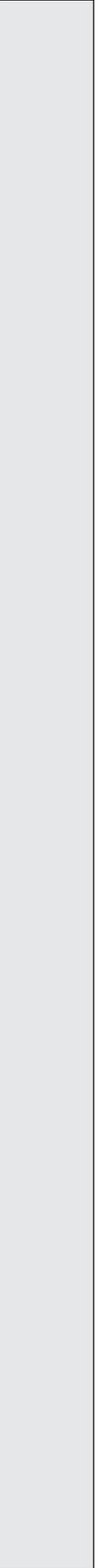
Só podes escolher cinco frases.

- A** – Tape um pouco a garrafa de vinagre e tempere a salada.
- B** – Coloque as folhas numa saladeira de vidro.
- C** – Seque as folhas num escurridor e deixe repousar.
- D** – Mexa bem a salada e sirva-a à parte, em pratos individuais.
- E** – Ponha uma colher de sopa sobre a salada e encha-a com azeite.
- F** – Lave as folhas numa tigela com as mãos.
- G** – Tempere a salada com uma pitada de sal.
- H** – Corte as folhas em pedaços e deite-as numa tigela grande.

2. Assinala com **X** as **duas** opções que completam a frase seguinte.

Para escrever a receita da salada verde, é preciso pôr

- A os vários passos que tens de seguir.
- B as regras de higiene que tens de cumprir.
- C as frases na forma de instruções.
- D os preços dos produtos de que precisas.
- E as imagens de todos os ingredientes.



Lê o texto e a nota.

Prego de atum

Para 4 pessoas

Preparação: 20 minutos

Ingredientes:

- 4 bifos de atum com 120 gramas cada
- 4 unidades de pão de hambúrguer
- Maionese de limão q.b.¹
- 4 folhas de alface portuguesa
- Raspa de limão q.b.
- Azeite q.b.
- Flor de sal q.b.
- Pimenta preta moída no momento q.b.

Ingredientes para a maionese de limão:

- 1 gema de ovo
- 150 ml de óleo de girassol
- Sumo de 1 limão
- Mostarda q.b.
- Sal marinho q.b.

Comece por preparar a maionese.

Num copo misturador, ponha a gema de ovo, a mostarda, o sal e o sumo de limão.

De seguida, misture o óleo, em fio, usando uma varinha mágica.

Acerte os temperos e guarde no frio.

- 5 Tempere os bifos de atum com flor de sal.

Numa frigideira bem quente, com um fio de azeite, frite os bifos de atum de ambos os lados, deixando-os mal passados.

Abra cada pão ao meio e toste ligeiramente todas as metades em forno pré-aquecido a 200 °C. Barre o pão com um pouco de maionese de limão, sobreponha uma folha de alface, junte o bife de atum e finalize com um pouco de raspa de limão e com pimenta preta moída no momento.

10

Ponha por cima a outra metade do pão e sirva de imediato. Se gostar, acompanhe com batatas fritas caseiras.

José Avillez, *As Melhores Receitas do Ano 2016*, Lisboa, livro de oferta do *Expresso*, 2016, p. 99. (Texto adaptado)

NOTA

¹ q.b. – abreviatura de «quanto baste» (em quantidade suficiente).

3. Numera, de **1** a **5**, as ações de acordo com a ordem da receita do prego de atum. A primeira já está numerada.

- Preparar o pão
- Misturar a maionese
- Moer a pimenta
- Cozinhar o atum
- 1** Fazer o sumo de limão

4. Assinala com **X** os **dois** processos usados para cozinhar o atum nesta receita.

- A Barrar
- B Cortar
- C Fritar
- D Temperar
- E Tostar

5. Relê as linhas 8 a 11 da receita do prego de atum.

Copia a palavra certa para completar a frase seguinte.

A palavra que tem o mesmo significado da expressão «ponha por cima» (linha 12) é

_____.

6. Completa o texto com as contrações certas das preposições com os artigos. Segue o exemplo.

Exemplo: *Para fazer uma receita, é necessário pensar **nos** ingredientes que temos de usar.*

Ontem, fui _____ compras. Estava com pressa, por isso fui _____ caminho mais curto para chegar _____ supermercado. Comprei carne _____ talho, mas, quando voltei para casa, li melhor a receita _____ prego e vi que devia ter comprado meio quilo de atum _____ peixaria.

7. Preenche os espaços com as formas verbais na 3.^a pessoa do singular do presente do conjuntivo, com valor de imperativo.

Musse de chocolate

Primeiro, _____ (partir) o chocolate em bocados. Coloque numa taça e junte a manteiga. Deite um pouco de água num tacho e deixe ferver. Ponha a taça dentro do tacho. _____ (Mexer) o chocolate e a manteiga com uma colher até derreter completamente. Reserve.

A seguir, _____ (envolver) as gemas com o açúcar até obter um creme consistente. _____ (Adicionar) o chocolate que reservou.

Bata as claras em castelo. _____ (Misturar) no preparado anterior até o creme ficar homogéneo.

Por fim, _____ (distribuir) por taças. Leve ao frigorífico por umas horas.

Sirva a musse de chocolate fria.

Página em branco

O caldo de pedra

Um frade andava ao peditório¹; chegou à porta de um lavrador, mas não lhe quiseram aí dar nada. O frade estava a cair com fome, e disse:

– Vou ver se faço um caldinho de pedra.

5 E pegou numa pedra do chão, sacudiu-lhe a terra e pôs-se a olhar para ela. A gente da casa pôs-se a rir do frade. Disse o frade:

– Então nunca comeram caldo de pedra? Só lhes digo que é uma coisa muito boa.

10 Responderam-lhe:

– Sempre queremos ver isso.

Foi o que o frade quis ouvir. Depois de ter lavado a pedra, disse:

– Se me prestassem aí um pucarinho...

15 Deram-lhe uma panela de barro. Ele encheu-a de água e deitou-lhe a pedra dentro.

– Agora se me deixassem estar a panelinha aí ao pé das brasas...

Deixaram. Assim que a panela começou a chiar², disse ele:

– Com um bocadinho de unto³ é que o caldo ficava de primor⁴...

20 Foram-lhe buscar um pedaço de unto. Ferveu, ferveu, e a gente da casa pasmada⁵ para o que via. Disse o frade, provando o caldo:

– Bem precisa de uma pedrinha de sal.

Também lhe deram o sal. Temperou, provou e disse:

– Agora é que, com uns olhinhos de couve, ficava que os anjos o comeriam.

25 A dona da casa trouxe-lhe duas couves. O frade limpou-as, deitando as folhas na panela.

Disse o frade:

– Ai, um naquinho de chouriço é que lhe dava uma graça...

30 Trouxeram-lhe um pedaço de chouriço; enquanto cozia, tirou do alforge⁶ pão, e arranjou-se para comer. O caldo cheirava que era um regalo⁷. Comeu e lambeu o beiço; depois de despejada a panela, ficou a pedra no fundo; a gente da casa perguntou-lhe:

– Ó senhor frade, então a pedra?

Respondeu o frade:

– A pedra, lavo-a e levo-a comigo para outra vez.

E assim comeu onde não lhe queriam dar nada.



Teófilo Braga, «O caldo de pedra», *Contos Tradicionais do Povo Português (uma seleção)*, ilustração de Vítor Hugo Rocha, Porto, Porto Editora, 2015, pp. 45-46. (Texto adaptado)

NOTAS

¹ *ao peditório* – a pedir.

² *chiar* – fazer barulho.

³ *unto* – gordura.

⁴ *de primor* – perfeito.

⁵ *pasmada* – espantada.

⁶ *alforge* – saco.

⁷ *um regalo* – uma maravilha.

8. Assinala com **X**, nos itens 8.1. a 8.4., a opção que completa cada frase, de acordo com o sentido do texto «O caldo de pedra».

8.1. As pessoas da casa riram-se do frade, porque

- A o viram tropeçar numa pedra e cair.
- B nunca tinham visto um frade a pedir.
- C a maneira de falar do frade era engraçada.
- D era um disparate fazer sopa com uma pedra.

8.2. O frade vai dizendo os ingredientes

- A para se concentrar no que está a fazer.
- B para se lembrar dos pormenores da receita.
- C para levar as pessoas a darem-lhe o que ele precisa.
- D para convencer as pessoas de que o caldo é delicioso.

8.3. A frase em que o frade quer parecer delicado e humilde é

- A «Vou ver se faço um caldinho de pedra.» (linha 4)
- B «Então nunca comeram caldo de pedra?» (linha 8)
- C «Se me prestassem aí um pucarinho...» (linha 14)
- D «A pedra, lavo-a e levo-a comigo para outra vez.» (linha 33)

8.4. O provérbio que pode resumir o sentido geral do texto é

- A Quem ri melhor é quem ri no fim.
- B Quem te avisa teu amigo é.
- C Quem tudo quer tudo perde.
- D Quem conta um conto acrescenta um ponto.

9. Relê as linhas 8 a 14.

Copia a expressão certa para completar a frase seguinte.

Para desafiarem o frade, as pessoas da casa dizem: _____
_____.

10. Escreve, em cada quadrado da coluna **A**, o número da expressão da coluna **B** cujo sentido lhe corresponde, de acordo com o texto.

Só podes escrever cada número uma vez.

COLUNA A	COLUNA B
A – «estar [...] ao pé das brasas» (linha 16) <input type="checkbox"/>	1) Comer com gosto
B – «ficava que os anjos o comeriam» (linha 23) <input type="checkbox"/>	2) Ter os lábios secos
C – «lambeu o beijo» (linha 29) <input type="checkbox"/>	3) Queimar a comida
	4) Ser uma delícia
	5) Pôr ao lume

11. Copia do texto a palavra ou a expressão a que se refere cada palavra sublinhada.

a) «sacudiu-lhe a terra» (linha 5)

b) «Deram-lhe uma panela de barro.» (linha 15)

c) «deitou-lhe a pedra dentro» (linha 15)

12. Relê as seguintes quatro frases do texto. Assinala com **X** a opção em que se usa vírgula para destacar uma expressão de tempo.

A «Depois de ter lavado a pedra, disse:» (linhas 12 e 13)

B «Temperou, provou e disse:» (linha 22)

C «Ai, um naquinho de chouriço é que lhe dava uma graça...» (linha 27)

D «Ó senhor frade, então a pedra?» (linha 31)

13. Relê o texto «O caldo de pedra» e escreve cinco ingredientes necessários para fazer essa receita.

14. A partir das informações do texto «O caldo de pedra» e do modelo do texto «Prego de atum», escreve a receita do caldo de pedra. A receita é só para uma pessoa.

Segue as instruções abaixo:

- Refere os processos por ordem;
- Utiliza a 3.^a pessoa do singular do presente do conjuntivo, com valor de imperativo.

O teu texto deve ter um mínimo de 80 palavras.

Não assines o texto nem escrevas qualquer informação que te possa identificar.

Observações:

- Uma palavra é qualquer sequência entre dois espaços em branco (ex.: o/pai/leu-me/uma/história – 5 palavras). Qualquer número conta como uma única palavra, independentemente do número de algarismos que o constituam (ex.: /2022/).

COTAÇÕES

Item																	
Cotação (em pontos)																	
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.1.	8.2.	8.3.	8.4.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	TOTAL
16 × 5																20	100