

**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
DECEx - DEPA
COLÉGIO MILITAR DO RIO DE JANEIRO
(Casa de Thomaz Coelho/1889)
CONCURSO DE ADMISSÃO AO 1º ANO DO ENSINO MÉDIO 2014/2015
PROVA DE PORTUGUÊS
16 DE NOVEMBRO DE 2014**



01. Esta prova contém **20 (vinte)** questões objetivas de **PORTUGUÊS** e uma proposta de redação, distribuídas em **15 (quinze)** páginas, incluindo a capa.

02. Não será permitido o uso de dispositivos eletrônicos ou digitais, tais como: celulares, calculadoras, tablets, etc. A insistência em utilizar tais dispositivos acarretará na sua eliminação do processo seletivo.

EXECUÇÃO DA PROVA

03. O tempo total de duração da prova é de **03 (três)** horas.

04. Os **15 (quinze)** minutos que antecedem o início da prova são destinados à conferência da impressão.

05. Em caso de alguma irregularidade, somente com relação à impressão das questões, chame o fiscal.

CARTÃO-RESPOSTA

06. Ao recebê-lo, **CONFIRME** seu nome, número de inscrição e ano de ensino; em seguida, assinhe-o.

07. No cartão-resposta, para cada questão objetiva, assinale uma única alternativa. Para o preenchimento do cartão-resposta, observe o exemplo abaixo:

00. Qual o nome do vaso sanguíneo que sai do ventrículo direito do coração humano?

- (A) Veia pulmonar direita
- (B) Veia cava superior
- (C) Veia cava inferior
- (D) Artéria pulmonar
- (E) Artéria aorta

A opção correta é **D**. Marque-se a resposta da seguinte maneira:

(A)

(B)

(C)



(E)

08. As marcações deverão ser feitas, obrigatoriamente, com caneta esferográfica de tinta da cor **preta ou azul**.

09. **Não serão consideradas as marcações rasuradas.** Faça com o modelo acima, preenchendo todo o interior do círculo - opção sem ultrapassar os seus limites.

10. O candidato só poderá deixar o local de prova depois de transcorridos **45 (quarenta e cinco)** minutos do tempo destinado à realização de prova. O fiscal avisará sobre o transcurso desse tempo.

11. Os três últimos candidatos, ao entregarem suas provas, permanecerão em sala com o teste munhas do encerramento do trabalho e do cargo de fiscal desala.

12. Ao terminar a prova, sinalize ao fiscal e aguarde sentado até que ele venha recolher o cartão-resposta.

13. O candidato **não** poderá levar o caderno de questões.

AGUARDE A AUTORIZAÇÃO PARA INICIAR A PROVA.



No ano de seu centenário, nossa homenagem a Dorival Caymmi. E a todas as mãos que fazem, do preparo dos alimentos, um ato de dedicação, responsabilidade e poesia.

Vatapá

Quem quiser vatapá, ô	
Que procure fazer	
Primeiro o fubá	25 Não para de mexer, ô
Depois o dendê	Que é pra não embolar
5 Procure uma nega baiana, ô	Panela no fogo
Que saiba mexer	Não deixa queimar
Que saiba mexer	Com qualquer dez mil réis e uma nega ô
Que saiba mexer	30 Se faz um vatapá
Procure uma nega baiana, ô	Se faz um vatapá
10 Que saiba mexer	Que bom vatapá
Que saiba mexer	
Que saiba mexer	Bota castanha de caju
	Um bocadinho mais
Bota castanha de caju	35 Pimenta malagueta
Um bocadinho mais	Um bocadinho mais
15 Pimenta malagueta	Bota castanha de caju
Um bocadinho mais	Um bocadinho mais
Bota castanha de caju	Pimenta malagueta
Um bocadinho mais	40 Um bocadinho mais
Pimenta malagueta	
20 Um bocadinho mais	Amendoim, camarão, rala um coco
	Na hora de machucar
Amendoim, camarão, rala um coco	Sal com gengibre e cebola
Na hora de machucar	
Sal com gengibre e cebola, iaiá	
Na hora de temperar	

Disponível em <<http://letras.mus.br/dorival-caymmi>>

1) Os recursos de linguagem que aproximam a letra da canção de Dorival Caymmi da receita culinária produzem uma expressividade fundamentada na

- (A) intenção de ensinar a cozinhar de forma lúdica.
- (B) visão maliciosa dos ingredientes e de seu preparo.
- (C) linguagem informal típica do ambiente das cozinhas.
- (D) força do ritmo como aliado no preparo do prato baiano.
- (E) ênfase nos elementos culturais e étnicos do povo brasileiro.



- 2) No contexto em que foi empregado, o verbo **machucar** (v. 22) adquire um aspecto semântico que representa
- (A) a sensação de ardência derivada da pimenta.
 - (B) a ideia do desafio de se temperar corretamente.
 - (C) a visão sensível de uma etapa do preparo do vatapá.
 - (D) o esforço de atender às exigências do público consumidor.
 - (E) o perigo subentendido em se manipular utensílios de cozinha.
- 3) Nos versos “Não para de mexer, ô / Que é pra não embolar” (v. 25-26), a expressão sublinhada é exemplo do registro coloquial da língua. Aqui, ela equivale, semanticamente, ao valor adverbial de
- (A) concessão.
 - (B) conclusão.
 - (C) consequência.
 - (D) explicação.
 - (E) finalidade.

ESCOLA DE CULINÁRIA SABOR E ARTE

RECEITA DE DONA FLOR: MOQUECA DE SIRI MOLE

Aula teórica: INGREDIENTES (para 8 pessoas): uma xícara de leite de coco, puro, sem água; uma xícara de azeite de dendê; um quilo de siri mole. Para o molho: três dentes de alho; sal a gosto; o suco de um limão; coentro; salsa; cebolinha verde; duas cebolas; meia xícara de azeite doce; um pimentão; meio quilo de tomates. Para depois: quatro tomates; uma cebola; um pimentão.

Aula prática:

- Ralem duas cebolas, amassem o alho no pilão;
cebola e alho não empestam, não, senhoras,
são frutos da terra, perfumados.
Piquem o coentro bem picado, a salsa, alguns tomates,
- 5 a cebolinha e o meio pimentão.
Misturem tudo em azeite doce e a parte ponham
esse molho de aromas suculento.
(essas tolas acham a cebola fedorenta,
que sabem elas dos odores puros?)
- 10 Vadinho gostava de comer cebola crua
e seu beijo ardia).
Lavem os siris inteiros em água de limão,
lavem bastante, mais um pouco ainda,
para tirar o sujo sem lhes tirar porém a maresia.
- 15 E agora a temperá-los: um a um
no molho mergulhando, depois na frigideira



- colocando um a um, os siris com seu tempero.
Espalhem o resto do molho por cima dos siris
bem devagar que esse prato é muito delicado.
- 20 (ai, era o prato preferido de Vadinho!)
Tomem de quatro tomates escolhidos, um pimentão,
uma cebola, tudo por cima e em rodelas coloquem para dar
um toque de beleza. No abafado por duas horas deixem
a tomar gosto. Levem depois a frigideira ao fogo.
- 25 (Ia ele mesmo comprar o siri mole,
possuía freguês antigo, no Mercado...)
Quando estiver quase cozido e só então
juntem o leite de coco e no finzinho
o azeite de dendê, pouco antes de tirar do fogo.
- 30 (Ia provar o molho a todo instante,
gosto mais apurado ninguém tinha).
Aí está esse prato fino, requintado, da melhor cozinha,
quem o fizer pode gabar-se com razão
de ser cozinheira de mão cheia.
- 35 Mas, se não tiver competência, é melhor não se meter
nem todo mundo nasce artista do fogão.
(Era o prato predileto de Vadinho
nunca mais em minha mesa o servirei.
Seus dentes mordiam o siri mole,
- 40 seus lábios amarelos do dendê.
Ai, nunca mais seus lábios,
sua língua, nunca mais
sua ardida boca de cebola crua!)

AMADO, Jorge. *Dona Flor e seus dois maridos*. Rio de Janeiro: Record, 1975.

- 4) Dona Flor, do romance de Jorge Amado, é conhecida por seu talento e sua criatividade na cozinha. Na receita apresentada, o que distingue essa peculiaridade da personagem é
- (A) a capacidade de explorar aspectos emotivos e estéticos dos pratos.
 - (B) o poder de persuadir as alunas a buscar a criatividade ao cozinhar.
 - (C) a preocupação com os detalhes e a exatidão no preparo da comida.
 - (D) o refinamento do gosto na escolha de ingredientes puros e nobres.
 - (E) o resgate da memória afetiva na combinação dos temperos baianos.
- 5) A receita culinária é um gênero que segue um modelo tradicional, adequado à intenção de orientar quanto às etapas e ao modo de fazer um prato. O texto extraído da obra *Dona Flor e seus dois maridos* transcende esse caráter informativo, pois
- (A) distingue o aspecto teórico, mais formal, da atividade prática.
 - (B) valoriza a emoção e a subjetividade na criação de um prato.
 - (C) estabelece uma interlocução com seu público-alvo.
 - (D) expressa o estado de melancolia da voz lírica.
 - (E) recorre à linguagem poética e figurativa.



- 6) Na passagem “lavem bastante, mais um pouco ainda, para tirar o sujo” (ℓ. 13-14), o termo destacado é morfologicamente equivalente ao que está grifado em:
- (A) “a cebolinha e o **meio** pimentão.” (ℓ. 5)
 - (B) “Misturem tudo em azeite **doce** e a parte ponham” (ℓ. 6)
 - (C) “No **abafado** por duas horas deixem” (ℓ. 23)
 - (D) “Quando estiver quase **cozido** e só então” (ℓ. 27)
 - (E) “Aí está esse prato fino, **requintado**, da melhor cozinha” (ℓ. 32)

Comida é pasto

Mostrando que com comida não se brinca, o jornalista norte-americano Michael Pollan vem à Flip* defender que voltar à cozinha é um ato político

A geladeira de Michael Pollan não tem Coca-Cola, margarina nem leite de amêndoas, nova mania das dietas americanas. Tem saquinhos de plástico com verduras e frutas, potes com feijão e restos do jantar anterior, além de iogurte e leite de caixinha.

- 5 Algumas coisas vêm da própria horta, montada na frente de sua casa em Berkeley, na Califórnia. No centro da pequena plantação, rodeada por pés de tomate, abóbora e manjericão, há uma grelha onde ele costuma preparar um porco inteiro uma vez por ano.

[...]

- 10 Michael Pollan é um jornalista americano de 59 anos que virou guru da vida saudável ao passar os últimos 15 anos escrevendo reportagens e livros sobre os exageros da indústria alimentícia e alertando sobre nossos excessos à mesa. “Coma comida, não muita, sobretudo vegetais”, diz seu mantra, explicado no livro “Em Defesa da Comida” (2008), que critica as dietas ocidentais focadas em nutrientes e não em alimentos de verdade.

- 15 Ele também lançou o manual “Regras da Comida” (2009), com 64 dicas bem práticas e cheias de bom senso como: “Não coma nada que sua avó não reconheceria como comida” ou “Compre pratos e copos menores”.

- 20 No livro mais recente, “Cozinhar – Uma História Natural da Transformação” (ed. Intrínseca), lançado em 2013 nos EUA e agora no Brasil, ele vai além e pede um comprometimento maior em nome da saúde. Diz que devemos todos voltar à cozinha. Para quem cresceu longe do fogão, parece ser seu conselho mais difícil.

- 25 “Cozinhar sua própria comida é um ato político muito importante”, diz Michael, um homem alto e charmoso, de fala mansa e risada fácil. “Tem a ver com independência e autonomia. Abrimos mão de muito poder ao deixar as grandes corporações cozinham para nós porque elas decidem quais fazendas vão apoiar e, normalmente, são bem aquelas que fazem um tipo de agricultura que certamente você desaprovava”, diz, fazendo referência a práticas como confinamento cruel de
- 30 animais e monoculturas gigantescas.

Ovos, um bom começo

- 30 Digo a ele que eu não cozinho, nem minha mãe, e ele quer saber como fui alimentada. Empregadas domésticas que também fazem comida são comuns no



Brasil, afirmo. “Pelo menos, era um humano cozinhando para você, isso é bom. Pena que nem todos têm esse privilégio”, diz. “Ovos são um bom começo”, ele elogia, quando conto que sei fazer omelete.

35 Um dos problemas de cozinhar, acredita o jornalista, é a lembrança dos velhos arranjos sexistas de poder dentro de casa. Para ele, foi justamente quando homem e mulher começavam a pensar em negociar a divisão de tarefas domésticas que a indústria do fast-food apareceu para resolver o embate. A “liberação feminina” virou tema de propaganda de frango frito nos EUA.

40 “Se vamos reviver a cultura da cozinha, não podemos voltar ao passado. Precisa ser uma cultura diferente, algo a ser compartilhado por homens, mulheres e crianças”, diz o autor de “O Dilema do Onívoro” (2006), seu primeiro livro sobre a indústria alimentícia, que o lançou como um novo pensador dos hábitos alimentares.

45 O livro veio depois de uma série de artigos sobre agricultura, como um publicado pelo “New York Times”, no final dos anos 1990, sobre sua visita a uma plantação de batatas geneticamente modificadas. Tudo era controlado por computador porque um dos elementos químicos usados para combater manchas escuras era tão tóxico que o fazendeiro precisava ficar longe do campo por três dias.

50 As manchas só apareciam nas batatas daquela variedade, a única que a rede McDonald's aceitava comprar, já que as batatas fritas da rede precisam ser iguais no mundo todo. “É fácil culpar o fazendeiro, mas nós demandamos um certo tipo de produto. Somos cúmplices.”

[...]

55 Quando nos encontramos, ele estava animado com sua primeira viagem ao Brasil. Pretendia passar alguns dias em Salvador antes de ir ao Rio e a Paraty para a Flip. Estava feliz com o encontro que tinha marcado com o médico brasileiro Carlos Augusto Monteiro, professor titular da Faculdade de Saúde Pública da USP que desenvolve pesquisas comparando comidas pelo seu grau de processamento e não apenas pelos nutrientes.

60 Está curioso para conhecer as churrascarias: “O gado ainda pasta ao ar livre?”, indaga. Michael é daqueles que, antes de pedir, quer saber a origem da carne. “Comer é complicado.”

*Flip – Feira Literária Internacional de Paraty

Revista Serafina / Folha de São Paulo, agosto/2014. Comida é pasto, por Fernanda Ezabella. (fragmentos). Disponível em <<http://folha.uol.com.br/fsp/ilustrada>>

7) Ao considerar que cozinhar “é um ato político” (ℓ. 23), o jornalista Michael Pollan compreende um conjunto de ações conduzidas pelo princípio segundo o qual

- (A) é necessário competir com as grandes indústrias alimentícias.
- (B) voltar aos primórdios nas técnicas de cozinha é fator de resistência.
- (C) a alimentação natural é a melhor forma de protesto contra o agronegócio.
- (D) equilibrar os hábitos alimentares traz uma economia que desafia a indústria.
- (E) agir com independência na escolha e preparo da comida é uma forma de poder.



- 8) A sugestão do jornalista americano para que o leitor “não coma nada que sua avó não reconheceria como comida” (ℓ. 16-17) fundamenta-se, segundo seu ponto de vista, na ideia de que
- (A) os atuais alimentos processados não se mostram confiáveis e saudáveis.
 - (B) a sabedoria dos ancestrais não acompanhou a evolução da agroindústria.
 - (C) o distanciamento entre as gerações manifesta-se nos hábitos alimentares.
 - (D) por sua defasagem tecnológica, os mais velhos cozinham com simplicidade.
 - (E) a culinária moderna incorpora recursos e práticas mantidos pela tradição.
- 9) Analisando as circunstâncias que resultaram no advento das redes de fast-food, o autor de *Em defesa da comida* assume um discurso que
- (A) questiona as disputas pela hierarquia nas famílias americanas.
 - (B) ironiza a razão política do movimento de “liberação feminina”.
 - (C) denuncia o oportunismo da indústria ante as mudanças sociais.
 - (D) destaca a importância do mercado na apresentação de soluções.
 - (E) minimiza a participação masculina nos trabalhos domésticos.
- 10) Afirmando que “não podemos voltar ao passado” (ℓ. 40), para que se possa revitalizar o hábito de preparar a própria comida, Michael Pollan refere-se à
- (A) produção de alimentos em pequena escala.
 - (B) monocultura praticada na fase pré-industrial.
 - (C) supremacia do mercado de alimentos fast-food.
 - (D) disputa por gêneros alimentícios em épocas de crise.
 - (E) divisão do trabalho doméstico baseada em papéis de gênero.

Tira 1

NÍQUEL NÁUSEA FERNANDO GONSALES



- 11) A história em quadrinhos é um gênero em que a linguagem verbal e a não verbal se complementam na realização do processo comunicativo. Na tira, as duas formas de linguagem conduzem ao efeito de humor, que consiste no
- (A) uso de um conto de fadas para criticar a tradição alimentar.
 - (B) cardápio calórico que os anões oferecem à Branca de Neve.
 - (C) efeito dos hábitos alimentares sobre a silhueta da personagem.
 - (D) gosto tipicamente infantil das guloseimas preparadas pelos anões.
 - (E) gesto ameaçador da bruxa, que explora a gula de Branca de Neve.



Tira 2

RECRUTA ZERO Mort Walker



12) Na tira do Recruta Zero, o humor também decorre da confluência das duas formas de linguagem – a verbal e a não verbal. Nesse caso, a expressão fisionômica das personagens reforça a comicidade, centrada na ideia de que

- (A) lugares de alimentação coletiva são espaços insalubres.
- (B) num “bandejão” não se pode questionar o que será servido.
- (C) o cozinheiro é orgulhoso e não aceita críticas a seu trabalho.
- (D) a fome e a obediência levam o indivíduo a comer qualquer coisa.
- (E) a higiene do cozinheiro interfere na qualidade e no gosto da comida.

13) No 2º quadrinho, a fala do Recruta Zero – “Se ele não dissesse...” – apresenta uma oração subordinada, cuja oração principal está subentendida. O verbo da oração principal, nesse caso, resulta da representação de uma ação que

- (A) expressa a certeza do falante.
- (B) depende da ocorrência de outro fato.
- (C) remete a um tempo situado no passado.
- (D) indica um aspecto de contínua mudança de estado.
- (E) manifesta um desejo de realização por parte do sujeito.

O peru de Natal

Era costume sempre, na família, a ceia de Natal. Ceia reles, já se imagina: ceia tipo meu pai, castanhas, figos, passas, depois da Missa do Galo. Empanturrados de amêndoas e nozes (quanto discutimos os três manos por causa dos quebranozes...), empanturrados de castanhas e monotonias, a gente se abraçava e ia pra cama. Foi lembrando isso que arbentei com uma das minhas “loucuras”:

5

— Bom, no Natal, quero comer peru.

Houve um desses espantos que ninguém não imagina. Logo minha tia solteirona e santa, que morava conosco, advertiu que não podíamos convidar ninguém por causa do luto.

[...]



10 Era sempre aquilo: vinha aniversário de alguém e só então faziam peru naquela casa. Peru era prato de festa: uma imundície de parentes já preparados pela tradição, invadiam a casa por causa do peru, das empadinhas e dos doces. Minhas três mães, três dias antes já não sabiam da vida sinão trabalhar, trabalhar no preparo de doces e frios finíssimos de bem feitos, a parentagem devorava tudo e ainda levava
15 embrulhinhos pros que não tinham podido vir. As minhas três mães mal podiam de exaustas. Do peru, só no enterro dos ossos, no dia seguinte, é que mamãe com titia ainda provavam num naco de perna, vago, escuro, perdido no arroz alvo. E isso mesmo era mamãe quem servia, catava tudo pro velho e pros filhos. Na verdade ninguém sabia de fato o que era peru em nossa casa, peru resto de festa.

20 Não, não se convidava ninguém, era um peru pra nós, cinco pessoas. E havia de ser com duas farofas, a gorda com os miúdos, e a seca, douradinha, com bastante manteiga. Queria o papo recheado só com a farofa gorda, em que havíamos de juntar ameixa preta, nozes e um cálice de xerez, como aprendera na casa da Rose, muito minha companheira.

[...]

25 Comprou-se o peru, fez-se o peru, etc. E depois de uma Missa do Galo bem mal rezada, se deu o nosso mais maravilhoso Natal. [...] De modo que, ainda disfarçando as coisas, deixei muito sossegado que mamãe cortasse todo o peito do peru. Um momento aliás, ela parou, feito fatias um dos lados do peito da ave, não resistindo àquelas leis de economia que sempre a tinham entorpecido numa quase
30 pobreza sem razão.

— Não senhora, corte inteiro! Só eu como tudo isso!

Era mentira. O amor familiar estava por tal forma incandescente em mim, que até era capaz de comer pouco, só pra que os outros quatro comessem demais.
[...]

— Eu que sirvo!

35 "É louco, mesmo" pois por que havia de servir, se sempre mamãe servira naquela casa! Entre risos, os grandes pratos cheios foram passados pra mim e principiei uma distribuição heroica, enquanto mandava meu mano servir a cerveja. Tomei conta logo de um pedaço admirável da "casca", cheio de gordura e pus no prato. E depois vastas fatias brancas. A voz severizada de mamãe cortou o espaço
40 angustiado com que todos aspiravam pela sua parte no peru:

— Se lembre de seus manos, Juca!

Quando que ela havia de imaginar, a pobre! que aquele era o prato dela, da Mãe, da minha amiga maltratada, que sabia da Rose, que sabia meus crimes, a que eu só lembrava de comunicar o que fazia sofrer! O prato ficou sublime.

45 — Mamãe, este é o da senhora! Não! não passe não!

Foi quando ela não pôde mais com tanta comoção e principiou chorando. Minha tia também, logo percebendo que o novo prato sublime seria o dela, entrou no refrão das lágrimas. E minha irmã, que jamais viu lágrima sem abrir a torneirinha também, se esparramou no choro. Então principiei dizendo muitos desaforos pra não
50 chorar também, tinha dezenove anos... [...]

[...]

Minha mãe, minha tia, nós, todos alagados de felicidade. Ia escrever "felicidade gustativa", mas não era só isso não. Era uma felicidade maiúscula, um amor de todos, um esquecimento de outros parentescos distraidores do grande amor familiar. [...]

55 A tamanha falta de egoísmo me transportara o nosso infinito amor... Depois vieram umas uvas leves e uns doces, que lá na minha terra levam o nome de "bem-



casados". Mas nem mesmo este nome perigoso se associou à lembrança de meu pai, que o peru já convertera em dignidade, em coisa certa, em culto puro de contemplação.

- 60 Levantamos. Eram quase duas horas, todos alegres, bambeados por duas garrafas de cerveja. Todos iam deitar, dormir ou mexer na cama, pouco importa, porque é bom uma insônia feliz.

ANDRADE, Mário de. *Contos novos*. São Paulo: Martins, 1973. (fragmentos)

- 14) No conto, o narrador lembra como foi o primeiro Natal em família após a morte de seu pai. Nessa situação, a alteração do costumeiro cardápio da ceia é um conflito gerador que, simbolicamente,

- (A) transfere a autoridade familiar do falecido pai para o filho.
- (B) renova o prazer à mesa e os laços afetivos da família.
- (C) antecipa o rompimento com os demais parentes.
- (D) marca o início dos novos hábitos domésticos.
- (E) subverte o modelo patriarcal da tradição cristã.

- 15) Embora destaque a figura materna durante a ceia natalina, o narrador estende a expressão dos sentimentos às demais mulheres da casa, que considera suas “três mães”. No conto, essa extensão fundamenta-se na

- (A) percepção do nivelamento social do trabalho doméstico, delegado à mulher.
- (B) intenção de dar equivalência às mulheres da casa na hierarquia do lar.
- (C) sensação de cumplicidade exercida entre ele, a mãe, a tia e a irmã.
- (D) concepção do instinto de proteção, comum a todas as mulheres.
- (E) visão do talento das três mulheres da casa para fazer quitutes.

- 16) Manifestando uma sensação de “felicidade gustativa” (ℓ. 52), o narrador identifica, no evento comemorado em família, a

- (A) importância do momento como pretexto de conciliação.
- (B) força opressora do pai, que limitava a alegria do momento.
- (C) vantagem de não convidar parentes que cometem abusos à mesa.
- (D) felicidade de ter vencido as dificuldades financeiras de outros Natais.
- (E) capacidade que saborear os alimentos tem de emocionar e gerar intimidade.

- 17) Na passagem “E isso mesmo era mamãe quem servia” (ℓ. 17-18), a expressão sublinhada faz referência a uma informação que já apareceu na frase. No entanto, no contexto em que foi usada, remete também ao valor semântico da locução

- (A) sem o mesmo
- (B) assim como
- (C) mesmo assim
- (D) também não
- (E) mais que isso



18) “Não, não se convidava ninguém, era um peru pra nós, cinco pessoas.” (ℓ. 20).
Nesse período, o se desempenha a mesma função sintática que apresenta em:

- (A) “Comprou-se o peru, fez-se o peru, etc.” (ℓ. 25)
(B) “...pois por que havia de servir, se sempre mamãe servira naquela casa!” (ℓ. 35-36)
(C) “— Se lembre de seus manos, Juca!” (ℓ. 41)
(D) “E minha irmã, que jamais viu lágrima sem abrir a torneirinha também, se esparramou no choro.” (ℓ. 48-49)
(E) “Mas nem mesmo este nome perigoso se associou à lembrança de meu pai...” (ℓ. 57)

O cio da terra

Chico Buarque e Milton Nascimento

Debulhar o trigo
Recolher cada bago do trigo
Forjar no trigo o milagre do pão
E se fartar de pão

5 Decepar a cana
Recolher a garapa da cana
Roubar da cana a doçura do mel
Se lambuzar de mel

10 Afagar a terra
Conhecer os desejos da terra
Cio da terra, a propícia estação
E fecundar o chão

Disponível em < <http://letras.mus.br/chico-buarque> >

19) Ao projetar as ações relacionadas ao cuidado de atender aos “desejos da terra”, o eu lírico da canção defende que a busca dos alimentos pelo homem

- (A) remete ao conceito do “milagre da multiplicação dos pães”.
(B) subentende atitudes de expropriação, como “decepar”(v. 5) e “roubar”(v. 7).
(C) tenha como objetivo a saciedade plena de se “fartar”(v. 4) e se “lambuzar”(v. 8).
(D) respeite a capacidade da natureza para dela extrair o necessário à plenitude.
(E) pressupõe uma relação de paixão e posse, como a ação de “fecundar o chão”(v. 12).



20) O emprego do infinitivo gera um efeito expressivo relevante na letra da canção, uma vez que apoia a estrutura rítmica e

- (A) expressa a manifestação de ordem ou desejo, próprio do modo imperativo.
- (B) remete à condição de atemporalidade das ações ligadas à agricultura.
- (C) atribui a todas as ações verbais a mesma indeterminação do sujeito.
- (D) elimina a função do sujeito, em nome da universalização do tema.
- (E) transfere para o complemento verbal a força semântica do texto.



REDAÇÃO

A última ceia

Doze camarões empanados, batatas fritas, um pote de frango da rede KFC e 400 gramas de morango. Foi esse o pedido de um condenado à morte de 52 anos, para sua última refeição em Illinois (EUA), em 1994.

O assunto pode soar mórbido, mas quem gosta de comer provavelmente já se pegou pensando nisso: qual seria minha última refeição?

Uma iguaria, algo exótico que nunca teve coragem de provar? Ou seu prato predileto, uma receita que remeta ao aconchego familiar?

[...]

O ex-detento Brian Price, responsável pela cozinha de uma prisão no Texas, também explorou o fetiche no livro “Mealsto die for” (Refeições pelas quais vale a pena morrer), no qual relata o preparo de 218 cardápios de condenados.

Até pesquisadores de nutrição da Universidade Cornell estudaram o tema: descobriram que pratos suculentos, como frituras e sobremesas, dominavam as últimas refeições nos EUA.

Comida. *Folha de São Paulo*, quarta-feira, 01/10/2014. F1. Disponível em <<http://folha.uol.com.br/fsp/comida>> (fragmento)

Imagem

Controle o seu consumo
 O limite diário de ingestão de trans aceito pelos especialistas é de dois gramas. Conheça os alimentos com altas taxas

 <p>Biscoitos recheados Dose de trans 2,1 g em 3 unidades Biscoitos sem recheio têm menos trans. Já existem marcas sem trans</p>	 <p>Chocolates Dose de trans 1,5 g em uma barra pequena (20 g) As versões ao leite e amargo têm menos trans do que tipos recheados ou aerados</p>	 <p>Salgadinhos de pacote Dose de trans 2 g por pacote médio (30 g) Há salgadinhos de milho sem trans</p>
<p>Lasanha congelada 4 queijos Dose de trans 3,4 g em uma porção média (320 g) Prefira massas feitas em casa com ingredientes sem trans ou em restaurantes de boa qualidade</p>	 <p>Sorvete de massa Dose de trans 1,6 g em uma bola Há marcas sem trans. Picolés de frutas não têm trans</p>	<p>Batata fritas (fast-food) Dose de trans 8 g por pacote médio Prefira assadas, faça em casa com óleo vegetal ou só coma em restaurantes que asseguram preparo sem trans</p>

Fontes: nutricionista Eliana Gimenez (SP) e Sociedade Brasileira de Cardiologia

Disponível em <<https://google.com.br/search/rotulosdealimentos>>



Tira



Usando a norma padrão da língua, escreva um texto do gênero **diário** (em **ficção**), em que você, um(a) jovem com vocação para a gastronomia, relata, de forma crítica, suas impressões sobre os hábitos alimentares de sua geração; como as pessoas do seu grupo se relacionam com o ato de comer e de cozinhar e o que deveriam fazer para modificar esses hábitos.

Atenção:

- Evite rasuras.
- Seu texto deve ser em prosa e apresentar, no mínimo, 15 linhas.
- Somente serão considerados textos redigidos com caneta de tinta azul ou preta.
- Qualquer marca de identificação do texto (assinatura, desenhos, sinais) levará a redação à nota zero.
- O não atendimento ao tema solicitado também levará a redação à nota zero.

