

**Questão 02**

*Fico imaginando se, em uma visita à casa de amigos, alguém me receber de cara fechada ou demorar para abrir a porta, sem demonstrar o mínimo de acolhimento. Talvez eu perca o tesão do encontro, deixando toda minha empolgação do lado de fora. Para mim, não é diferente do serviço em um restaurante. Por mais que a comida seja meu ponto principal, já perdi literalmente a fome quando fui ignorada, presenciei erros e mais erros de anotações de pratos, causando estresse nos comensais e na cozinha, sem contar as atitudes desagradáveis da brigada, quando resolve discutir no meio do salão. De outro lado, criei laços com restaurantes e bares por conta do atendimento impecável, dos quais os comes e bebes não são necessariamente maravilhosos. O fato de me sentir acolhida e bem atendida causa um grande peso naquilo que tanto se fala na gastronomia: a experiência.*

Beatriz Marques. “A arte de servir”. Revista Menu. Março/2019. Adaptado.

- a) Explique o sentido do termo “literalmente” no trecho “Por mais que a comida seja meu ponto principal, já perdi literalmente a fome quando fui ignorada”.
- b) Reescreva o excerto “causando estresse nos comensais e na cozinha, sem contar as atitudes desagradáveis da brigada”, substituindo os termos grifados por outros de sentido equivalente.

**RESPOSTAS**

- A) No trecho “Por mais que a comida seja meu ponto principal, já perdi literalmente a vontade de comer, quando fui ignorada, a palavra “literalmente” significa que o enunciador perde mesmo, verdadeiramente, a vontade de comer quando é ignorada num restaurante.
- B) Reescrevendo o excerto “causando estresse nos comensais e na cozinha, sem contar as atitudes desagradáveis da brigada”, substituindo os termos grifados por outros, temos, por exemplo: “causando estresse nos clientes dos restaurantes” e na cozinha, sem contar as atitudes desagradáveis da equipe de funcionários.