

## TESTA PAREIZĀS ATBILDES -

### norādītas dzeltenā krāsā un pasvītrotas.

#### KUR RODAS RUDZU MAIZE?

1. Kādā krāsā ir rudzu milti?
  - Balti
  - Pelēkbaltā krāsā
  - Nezinu
2. Vai plaucējums ir salds?
  - Jā
  - Nē
  - Nezinu
3. Vai plaucējums ir jāatdzesē?
  - Jā
  - Nē
  - Nezinu
4. Ko maizītei piešķir miežu iesala ekstrakts?
  - Skābumu
  - Saldumu un brūno krāsu
  - Nezinu
5. Kādas baktērijas ir ieraugā?
  - Pienskābās baktērijas
  - Zarnu nūjiņas
  - Nezinu
6. Kādos produktos ir sastopamas pienskābās baktērijas?
  - Jogurtā, sierā
  - Cukurā
  - Nezinu

7. Kāpēc mīkla pirms cepšanas ir jāuzraudzē?
  - Lai maize ir formīga un poraina.
  - Lai maize ir plakana
  - Nezinu
  
8. Kāpēc pirms cepšanas maizes klaiņus apsmidzina ar ūdeni?
  - Lai veidotos mīkstāka garoziņa
  - Lai piešķirtu brūno krāsu
  - Nezinu
  
9. Cik ilgi maizi pēc cepšanas atdzesē istabas temperatūrā?
  - 3 stundas
  - 30 minūtes
  - Nezinu
  
10. Kur jāizmet maizes plastmasas iepakojuma maisiņš?
  - Sadzīves atkritumos
  - Šķīrotajos atkritumos ar norādi "PLATMASA" uz konteinera
  - Nezinu