

Klase: \_\_\_\_\_

Vārds, uzvārds: \_\_\_\_\_

## TESTS

### KUR RODAS ŠOKOLĀDE?

**Apvelc atbildi, kuru uzskati par pareizu!**

1. Kas ir šokolādes galvenā sastāvdaļa?

- Piens.
- Kakao.
- Nezinu.

2. Kādos apstākļos vislabāk aug kakao koki?

- Teritorijās, kur ir auksts un sauss.
- Teritorijās, kur ir silts un mitrs.
- Nezinu .

3. Kas ir fermentācija?

- Raudzēšana.
- Marinēšana.
- Nezinu.

4. Vai raudzēšanas laikā kakao pupās veidojas etiķskābe?

- Jā.
- Nē.
- Nezinu.

5. Kā sauc procesu, kura laikā tiek iznīcināti visi mikroorganismi?

- Sildīšana.
- Sterilizācija.
- Nezinu.

6. Kā mainās kakao pupas grauzdēšanas procesā?

- Kakao pupas zaudē mitrumu.
- Kakao pupas kļūst lielākas.
- Nezinu.

7. Kādas sastāvdaļas veidojas pēc kakao masas presēšanas?

- Ūdens un kakao rausis.
- Kakao sviests un kakao rausis.
- Nezinu.

8. Vai baltās šokolādes ražošanā izmanto kakao masu?

- Jā.
- Nē.
- Nezinu.

9. Vai šokolādes masa pirms pildīšanas formās ir jāatdzesē?

- Jā.
- Nē.
- Nezinu.

10. Vai zemesrieksti var kādam izraisīt alerģisku reakciju?

- Jā.
- Nē.
- Nezinu.

Vētējums: \_\_\_\_\_