

1. Ievieto vārdu *Alus* dažādos locījumos pie atbilstošā jautājuma!

Kas?	
Kā?	
Kam?	
Ko?	
Ar ko?	
Kur?	

ar alu
alu
alus
alū
alum
alus

2. Apskati plakātu un atbilde uz jautājumiem!

SIA "Jaunpils alus" Reģistrēta 26.10.2010. gada 14. oktobrī Reģ.Nr. 50103962/31	
DARBA LAIKS	
P.	10:00 - 20:00
O.	10:00 - 20:00
T.	10:00 - 20:00
C.	10:00 - 20:00
P.	10:00 - 20:00
S.	SLĒGTS
SV.	SLĒGTS

Kurās dienās *Jaunpils alus* strādā?

No cikiem līdz cikiem *Jaunpils alus* strādā piektdienās?

Kāds darba laiks *Jaunpils alum* ir brīvdienās?

Cikos *Jaunpils alum* sākas darba laiks otrdien?

 DARBA LAIKI NO 15. JANVĀRA	
PIRMDIENA:	16.00 - 22.00
OTRDIENA:	16.00 - 22.00
TREŠDIENA:	16.00 - 22.00
CETURTDIENA:	16.00 - 22.00
PIEKTDIENA:	12.00 - 21.00
SESTDIENA:	15.00 - 21.00
SVĒTDIENA:	14.00 - 20.00
VIŠAS DIENAS PIEEJAMA ALUS PIEGĀDE MĀJĀS WWW.ALUSTEIKA.LV/VEIKALS	

Kurās dienās *Teikas alus darbnīca* strādā?

Kāds darba laiks alus darbnīcai ir piektdienās?

No cikiem līdz cikiem alus darbnīca strādā svētdienās?

Kurās dienās ir pieejama alus piegāde mājās?

No kura datuma ir izmaiņas darba laikos?

Kāds darba laiks alus darbnīcai ir trešdienās?



3. Noklausies audio un atbilde uz jautājumiem.

1. Kurā zemē ir atrastas pirmās liecības par alu?
2. Kurā templī atrada vecāko alus darītavu?
3. Kurš Ēģiptes valdnieks ieviesa pirmo alus nodokli pasaulē?
4. Kā sauc Šumeru alus dievu?

4. Izlasi teikumu un atbilde uz jautājumiem!

Attēlā ir redzama senākā alus recepte, ko atrada Mezopotāmijā.



Kas redzams attēlā?

Kur to atrada?

5. Izlasi tekstu un ievieto vārdus pareizā locījumā!

Katram alus darītājam ir sava individuāla, noslēpumā turēta alus pagatavošanas recepte, taču alus gatavošanā viens no svarīgajiem (komponenti, kam?) vienmēr ir ūdens. Ūdens kvalitāte tieši ietekmē alus (garša, ko?). Graudu iesalu (Eiropa, kur?) pagatavo no miežiem vai kviešiem. Graudus iemērc (ūdens, kur?) un diedzē, līdz tiem izdīgst asniņi. Dīgstošā (grauds, kur?) ir vairāk (cukurs, kā?), tas labvēlīgi ietekmēs (alkohols, kā?) parādīšanos. Nākošā stadija ir (graudi, kā?) žāvēšana. Ja ražo tumšo (alus, ko?), tad graudu žāvēšana (grauzdēšana) notiek daudz ilgāk un ar lielāku (temperatūra, ko?), līdz graudi kļūst brūni vai pat melni. Iesalu samal, pievieno ideālu ūdeni un vāra. Gluži kā zupu. No graudiem (ūdens, kur?) sāk izdalīties cukurs un citas vielas, kā rezultātā rodas graudu misa, duļķaina zupa. Misu atdala no cietajiem komponentiem (drabiņām) un vāra apmēram (2) stundas kopā ar (apinis, ko?).

Apinis ir augs, kam piemīt antiseptiskas īpašības, bez tam apiņi būtiski ietekmē (alus, kā?) aromātu un garšu. Apinis alum piešķir patīkamu (rūgums, ko?). Ja nebūtu apiņu, tad alus ātri saskābtu.

Pēc vārīšanas, atkarībā no vēlamā alus veida, jaunalu atdzesē līdz noteiktai (temperatūra, kam?). Atdzesētam (alus, kam?) pievieno baktērijām bagātu alus raugu, rezultātā alus uzsāk savu fermentācijas (process, ko?).

Pēc fermentācijas alu (alus, ko?) dzert vēl nevar.

Tam ir jānostāvas kādu (laiciņš, ko?). Jānogatavojas.

Dažādu fermentāciju rezultātā rodas dažādas alus šķirnes. Jo augstāka alus radīšanas temperatūra, jo aktīvākas kļūst (raugs, kā?) baktērijas.

Alus nogatavināšana agrāk notika (koks, kā?) mucās pie noteikta gaismas daudzuma, mūsdienā (rūpnīcas, kur?) alus nobriest metāliskās (cisternas, kur?). Kad alus ir nobriedis to filtrē. Pēc filtrēšanas alus tiek saliets (pudeles, kur?).