

Maize

1. Ievieto vārdu **maize** dažādos locījums pie atbilstošā jautājuma!

KAS?	
KĀ?	
KAM?	
KO?	
AR KO?	
KUR?	

AR MAIZI
MAIZĒ
MAIZE
MAIZES
MAIZEI
MAIZI

2. Apskati plakātu un atbilde uz jautājumiem!

	DARBA LAIKS SVĒTKOS! SILTI SVEICIENI LATVIJAI! 	P. 9:00—21:00 O. 8:30—21:00 Tr. 8:30—21:00 C. BRĪVS P. 9:00—21:00 S. 11:00—18:30 Sv. 11:00—18:30
---	--	---

1. Kurās dienās strādā *Liepkalnu maiznīca*?
2. Kāds darba laiks *Liepkalnu maiznīcai* ir pirmdienās un piektdienās?
3. Kāds darba laiks *Liepkalnu maiznīcai* ir otrdienās un trešdienās?
4. Kāds darba laiks ir ceturtdienās?
5. Kāds darba laiks ir sestdienās un svētdienās?

3. Apskati plakātu un atbilde uz jautājumiem!



Kurā datumā noris Maizes diena?

No cikiem līdz cikiem noritēs pasākums?

Cik maksā ieeja?

4. Apskati attēlu un atbilde uz jautājumiem!

Vecāko maizi pasaulē atrada Kopenhāgenas Universitātes Arheoloģisko pētījumu grupa. Tika noteikts, ka maizei ir četrpadsmit tūkstoši četrsimt gadu. Tā tika atrasta Jordānijā, tā sauktajā melnajā tuksnesī.



Kas atrada vecāko maizi pasaulē?

Kur tā tika atrasta?

Cik tā ir veca?

5. Lasi tekstu un atbilde uz jautājumiem!



Atbilstoši jaunākajām tirgus tendencēm un patērētāju pieprasījumam, papildinām savu sortimentu ar specializētu bezglutēna produktu grupu.

Lai nodrošinātu šo produktu atbilstību bezglutēna produktu prasībām, tie tiks ražoti atsevišķā ražotnē.

Produktu gatavošana nenotiek saskarē ar kviešu, auzu, miežu vai rudzu miltiem! Jaunā Liepkalnu maiznīcas bezglutēna produktu līnijas izveide uzsākta, rūpējoties par bezglutēna dzīvesveida piekritējiem un cilvēkiem ar palielinātu pārtikas jutību vai alerģiju. Lai arī sastāva ziņā atšķirīgi, tomēr garšu ziņā šie produkti būs līdzvērtīgi un tikpat gardi kā klasiskie konditorejas gardumi.

Uzņēmums šos specializētos produktus ceps pilnīgi atsevišķā ražotnē.

Tādējādi tiks izslēgta jebkāda kviešu, auzu, miežu vai rudzu daļiņu šķērspiesārņojuma iespējamība bezglutēna grupas produktos.

Jauno bezglutēna produktu līniju veido 10 produkti - sāļie un saldie cepumi, brauniji, riekstiņi, kā arī keksiņi.

Divi no produktiem nesatur arī laktozi, rūpējoties par pircējiem, kuriem ir ne tikai glutēna, bet arī laktozes nepanesamība.

Ar ko Liepkalnu maiznīca papildinās savu produkcijas sortimentu?

Kā noris to gatavošana?

Kāpēc tiek uzsākta bezglutēna produktu ražošana?

Kur tiks cepti specializētie bezglutēna produkti?

Cik produktu ir jaunajā produktu līnijā?

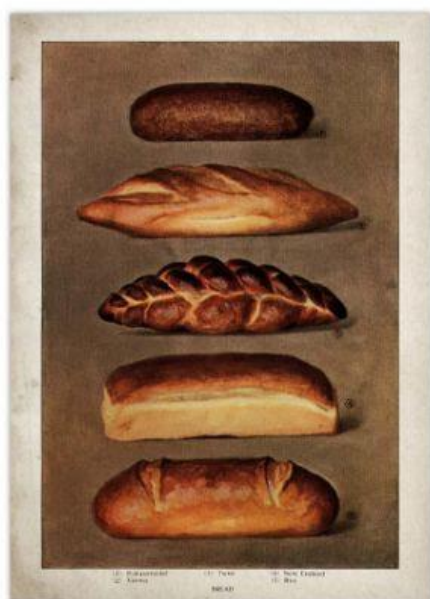
Kādi produkti būs jaunajā sortimentā?

Kādas īpašības piemīt diviem no jaunajiem specializētajiem produktiem?

6. Uzdod jautājumus par attēliem!



Uzzini rudzu maizes cenu kilogramā!



Uzzini, no kā ir gatavota maize!



Uzzini, kādā temperatūrā tiek cepta maize!

7. Izlasi tekstu un ievieto vārdus pareizā locījumā!

(Maize, kā?) pirmsākumi meklējami apmēram 15 tūkstošus (gadi, ko?) atpakaļ, kad pirmatnējie cilvēki starp akmeņiem saberza (graudi, ko?), sajauca tos ar ūdeni un ieguva (putra, ko?). Kad cilvēki iemācījās iegūt uguni, šķidro (graudi, kā?) putru jau varēja uzcept, bet vēlāk no biezākas putras pagatavot arī pirmos plācenīšus. Pagāja vairāki gadu tūkstoši un tikai tad cilvēki iemācījās pagatavot (maize, ko?) no raudzētas (mīkla, kā?). Tas bija apmēram pirms 5. – 6. tūkstošiem (gadi, kā?), kad senie ēģiptieši sāka cept raudzētu maizi. Viņi bija pirmie, kas iemācījās ieskābēt un uzraudzēt mīklu, no kuras ceptā maize bija ievērojami garšīgāka, poraināka un ilgāk saglabājās svaiga. Maizes (cepējs, kā?) profesija tika turēta augstā godā, to apliecina arī uz kādas (faraons, kā?) kapeņu sienas attēlota detalizēta maizes gatavošana. Maizes cepšanas māksla no Ēģiptes aizceļoja uz (Grieķija, ko?) un (Roma, ko?). Daudzus tūkstošus gadu maizes ražošanas tehnoloģija un tehnika praktiski palika bez (izmaiņas, kā?). Smagais cepēju darbs Senajā (Roma, kur?) gandrīz neatšķīrās no nogurdinošā maiznieku darba cariskajā (Krievija, kur?) XX gadsimtā. Ilgus gadus maizes ražošana bija ļoti neattīstīta (rūpniecība, kā?) nozare. (Pasaule, kur?) līdz 16.gs. maizes cepšanai galvenokārt izmantoja (mieži, ko?), savukārt mūsdienās, visplašāk izmanto (kvieši, ko?). Gadsimtiem ilgi graudaugi ir cilvēku svarīgākie pārtikas produkti. (Eiropa, kur?) un (Ziemeļamerika, kur?) visplašāk izmanto kviešus, Ziemeļu un Austrumeiropā arī rudzus, bet Dienvid- un Vidusamerikā galvenokārt – kukurūzu, Āfrikā – prosu un Āzijā (rīsi, ko?).

8. Noklausies audio! Atzīmē vielas, kuras satur rudzu maize.

Vitamīni	Šķiedrvielas	Minerālvielas
A vitamīns	Celuloze	Kālijs
B vitamīns	Pentozāns	Kalcijs
C vitamīns	Lignīns	Hroms
D vitamīns		Fosfors
E vitamīns		Magnijs
K vitamīns		Dzelzs

9. Noskaties video! Atbilde uz jautājumiem!

APGALVOJUMS		
Plaucējums tiek sapildīts cisternās.	JĀ	NĒ
Plaucējums nostāvas 8—30 stundas.	JĀ	NĒ
Rudzu plaucējumu maisa ar menti.	JĀ	NĒ
Plaucējumam pievieno miltus, cukuru, sāli un raugu.	JĀ	NĒ
Mīkla dzīvo kubulā aptuveni 18 stundas.	JĀ	NĒ
Kukulīši tiek veidoti ar rokām	JĀ	NĒ
Maize jāveido ar dusmām.	JĀ	NĒ
Svarīgi, veidojot kukuli, izspiest gaisu.	JĀ	NĒ
Kopumā maize top 13 stundas.	JĀ	NĒ

10. Izlasi sludinājumi! Atzīmē, kurš apgalvojums ir patiess.

PIEVIENOJIES KOMANDAI!



Aicina darbā maizes cepējus!

Draudzīgs kolektīvs
un konkurētspējīgs atalgojums
būs Tavi, ja dalīsies ar savu
darba prieku un smaidu!

Pieteikšanās:
cv@cancan.lv vai 26002479

Ērts darba grafiks,
arī var apvienot ar studijām



APGALVOJUMS			
CAN CAN picērija meklē darbinieku.	JĀ	NĒ	
Ir vajadzīgs konditors.	JĀ	NĒ	
Kolektīvs ir draudzīgs.	JĀ	NĒ	
Jāpiesakās personīgi.	JĀ	NĒ	
Darba grafiks ir stingri nemainīgs.	JĀ	NĒ	
Svarīga ir iepriekšēja pieredze.	JĀ	NĒ	