

## LASĪTPRASMES PĀRBAUDE

### 1. uzdevums. (5 punkti)



Izlasiet!

**Veikala „Rausis” kolektīvs aicina darbā konditora amatā Ādažos atbildīgu, radošu kolēģi, kam uzticēt mūsu gardo kulinārijas produktu gatavošanu!**

**Prasības:**

- vēlama vismaz 1 gada pieredze konditora darbā,
- arodizglītība konditora specialitātē,
- prasme strādāt gan patstāvīgi, gan komandā.

**Mēs garantējam:**

- interesantu un atbildīgu darbu draudzīgā kolektīvā,
- regulāru atalgojumu un sociālās garantijas,
- divas brīvdienas nedēļā.

Jūsu CV un pieteikuma vēstuli gaidīsim uz e-pastu: [adazi@rausis.lv](mailto:adazi@rausis.lv) vai uz faksa nr. 67457420 ar norādi – pieteikums konditora vakancei. Papildu uzziņas pa tālruni: 67459722, mob. 23379997.

**Atzīmējiet, vai apgalvojums ir pareizs, nepareizs vai nav minēts!**

PARAUGS	Pareizi	Nepareizi	Nav minēts
<i>Veikalam vajadzīgs kulinārs.</i>		X	
Darbiniekam ir jābūt ne mazāk kā divu gadu pieredzei specialitātē.			
Darbam nepieciešama atbilstoša profesionālā izglītība.			
Tiek piedāvāts darbs nakts maiņā no plkst. 18.00 līdz 6.00.			
Darbā var pieteikties pa telefonu.			
Pieteikumus pieņem divas nedēļas.			

## 2. uzdevums. (10 punkti)



Izvēlieties pareizo vārdu un ierakstiet tam atbilstošo burtu!

PARAUGS

*Šai veikalā B dažādas mēbeles.*

*A – pārdodas*

*B – pārdod*

*C – pārdevās*

- |   |  |
|---|--|
| 1. Kursos pusdienu _____ ir pārāk īss un nevar pagūt paēst.       | A – pārrāvums<br>B – satraukums<br>C – pārtraukums |
| 2. Dodoties uz pludmali, neaizmirsti paņemt _____ brilles!        | A – saules<br>B – saulainas<br>C – pasaules        |
| 3. Anotācijas nepieciešams _____ angļu valodā.                    | A – pārnest<br>B – tulkot<br>C – translēt          |
| 4. Vecmāmiņa lieto zāles _____ galvas sāpēm.                      | A – pret<br>B – par<br>C – no                      |
| 5. Muzejs ir _____ katru dienu no desmitiem līdz astoņpadsmitiem. | A – atklāts<br>B – atvērts<br>C – attaisīts        |

## 3. uzdevums. (10 punkti)



Izlasiet!

### Kā radies biezpiena sieriņš?

Glazētie biezpiena sieriņi saistās ar jaukām bērniības atmiņām nu jau vairākām Latvijas iedzīvotāju paaudzēm. Daudzi neatsakās no iecienītā kāruma, arī būdami pieauguši. Lai gan šī produkta vēsture nav pēfīta, ir pamats domāt, ka glazētie biezpiena sieriņi izgudroti tieši Latvijā.

Aptaujājot darbiniekus, kas bijuši saistīti ar biezpiena sieriņu ražošanu, izdevies noskaidrot, ka tas radies vairāk nekā pirms 60 gadiem Rīgā. Precīzāk – 1949. gadā piena kombinātā Valmieras ielā, kur „Kārums” sieriņi tiek ražoti arī šodien. Cilvēki, kas stāvējuši pie biezpiena sieriņa šūpuļa, atceras, ka tas esot radīts, lai papildinātu bērnu ēdienkarti laikos, kad saldumu bijis ļoti maz. Vajadzēja izdomāt ne tikai bērniem veselīgu, bet arī gardu produktu. Tāpēc biezpiena sieriņš šokolādes „garoziņā” izrādījās veiksmīgs risinājums.

Ilgu laiku biezpiena sieriņu ražošana bija roku darbs. Tolaik tos vajadzēja apēst ļoti ātri – tikai 2 dienu laikā, atšķirībā no pašlaik nopērkamajiem, ko var glabāt līdz pat 15 dienām. Kopš 1970. gada biezpiena sieriņus formē un glazē ar šokolādi automatizētas iekārtas, taču tikai cilvēks var noteikt, kad gatava ir biezpiena masa. Tās garša – kas biezpiena sieriņus padara tik populārus – ir unikāla, tāda, ko nevienam neizdodas atdarināt. Lai saražotu tonnu šīs masas, vajadzīgas četras tonnas piena.

1993. gadā pēc Latvijas neatkarības atjaunošanas tika nodibināts uzņēmums „Rīgas Piensaimnieks”, kas atsāka ražot tādus pašus biezpiena sieriņus „Mazulis” kā padomju laikā. Savu

nosaukumu „Kārums” un spīdīgu folijas iepakojumu šokolādes sieriņš ieguva 1994. gadā. Biezpiena sieriņu gatavo no biezpiena, cukura, pievienojot vaniļas vai citu piedevu. Pēc formēšanas biezpiena masu pārlej ar glazūru, kura sastāv no sviesta, cukura un kakao pulvera. Kaut arī laika gaitā nākuši klāt jauni sieriņu veidi ar melleņu, ķiršu, zemeņu, riekstu un citām piedevām, iecienītākais pircēju vidū joprojām ir „Kārums” ar vaniļas garšu.

Mūsdienās Latvijā ražotie biezpiena sieriņi tiek eksportēti uz daudzām pasaules valstīm, tai skaitā ASV un pat Austrāliju. Igaunijā „Kārumu” tā nosaukuma un zīmola dēļ iesaukuši par „vārniņu”. Krievijā, kur šo produktu daudzi zina, savulaik „Kārums” ar kokosriekstu pat bija iedēvēts par Baltijas *bounty*. Citās valstīs tas ir pilnīgi jauns, nepazīstams produkts. Daudzi cilvēki ir neizpratnē – kā siers var būt salds? To praktiski nav iespējams izskaidrot citādi, kā vien iedodot nogaršot.

(Pēc preses materiāliem.)

### Atzīmējiet pareizo atbildi!

<b>PARAUGS</b> <i>Biezpiena sieriņus šokolādes glazūrā sāka ražot...</i>	<i>A - 60. gados Rīgā</i> <i>B - 1949. gadā Valmierā</i> <input checked="" type="radio"/> <i>C - 1949. gadā Rīgā</i>
1. Ziņas par biezpiena sieriņu rašanos ieguva...	A – no cilvēkiem, kuri ražoja sieriņus B – no pieaugušo bērnības atmiņām C – no iepriekšējām pircēju paaudzēm
2. Biezpiena sieriņš tika radīts...	A – par godu piena kombināta 60 gadu jubilejai B – lai bērni mazāk ēstu saldumus C – kā veselīgs gardums bērniem
3. Mūsdienās biezpiena sieriņi no agrāk ražotajiem atšķiras...	A – ar piena patēriņu ražošanā B – ar derīguma termiņu C – ar biezpiena masas garšu
4. Biezpiena sieriņu popularitātes pamatā ir...	A – šokolādes glazūra B – roku darbs C – neatkārtojamā biezpiena masas garša
5. Ko vēl arvien nevar saprast daudzi cilvēki?	A – ka sieriņus var nopirkt arī ASV un Austrālijā B – kā var pagatavot sieru, kas ir salds C – kāpēc biezpiena sieriņi ir tik iecienīti

## LASĪTPRASME

### Atbildes

#### 1. uzdevums

1.	Nepareizi
2.	Pareizi
3.	Nav minēts
4.	Nepareizi
5.	Nav minēts

#### 2. uzdevums

1.	C
2.	A
3.	B
4.	A
5.	B

#### 3. uzdevums

1.	A
2.	C
3.	B
4.	C
5.	B