

I.PJ– PVY (test – zemiaky, strukoviny, obilniny)

- 1) Ak sú zemiaky silno múčnaté a rozváravé, používajú sa ako:
 - a) samostatná príloha jedla
 - b) na šaláty
 - c) na výrobky v priemysle

- 2) Na skladovanie zemiakov je vhodný sklad:
 - a) svetlý, vetrateľný s teplotou 0 – 2°C
 - b) tmavý, vetrateľný s teplotou 4 – 8°C
 - c) tmavý, suchý s teplotou 10 – 15°C

- 3) Najvyššiu výživovú hodnotu zo strukovín má:
 - a) hrach
 - b) šošovica
 - c) sója

- 4) Čas varenia strukovín možno skrátiť:
 - a) osolením
 - b) namáčaním
 - c) pridaním sódy bikarbóny

- 5) Klíček je časťou zrna, pri výrobe múky sa odstraňuje pre vysoký obsah:
 - a) bielkovín
 - b) minerálnych látok a vitamínov
 - c) tuku

- 6) Hlavnou zložkou obilnín je:
 - a) škrob
 - b) bielkoviny
 - c) tuk

- 7) Na mlynské výrobky rôznej zrnitosti sa používa:
 - a) raž
 - b) pšenica
 - c) jačmeň

- 8) Na výrobu chleba sa používajú tri základné suroviny:
 - a) múka, voda, droždie
 - b) múka, mlieko, droždie
 - c) múka, mlieko, soľ

**Vypracujte a pošlite do 31.3.2021 na mail:
jaroslavavlasová1708@gmail.com**