



AKO SA ROBÍ LYŽICA

Vyťažené **uhlie** sa na pásovom dopravníku dopraví do **koksárne**. Keď je koksáreň ďaleko, naloží sa uhlie na vlak.

KOKSÁREŇ

Koks je oveľa výhrevnejší ako čierne uhlie, z ktorého sa vyrába. Pri výrobe sa najprv zamedzí prístupu vzduchu a potom sa uhlie ohreje na vysokú teplotu. Koks sa vyrába v továrňach, ktorým sa hovorí **koksárne**.

UHOĽNÁ BAŇA

VÁPENCOVÁ BAŇA

Veziem **vápenec** do železiarní, kde ho použijú ako prísadu pri výrobe železa.

Veziem koks do **železiarní**, kde ho budú potrebovať pri výrobe železa.

SOCHY

z vápenca

Občerstvenie

Veziem **železnú rudu** do železiarní, kde ju vo vysokých peciach premenia na železo.

POVRCHOVÁ BAŇA NA ŽELEZNÚ RUDU

ŽELEZIARNE
1911-1922

Moje auto je také veľké, že by nevošlo na cestu. Môže sa pohybovať len po lome. Pred inou cestou sa musí preložiť do menších nákladniakov.

Veziem hotovú **nerezovú oceľ** do továrne, kde vyrábajú príbory.

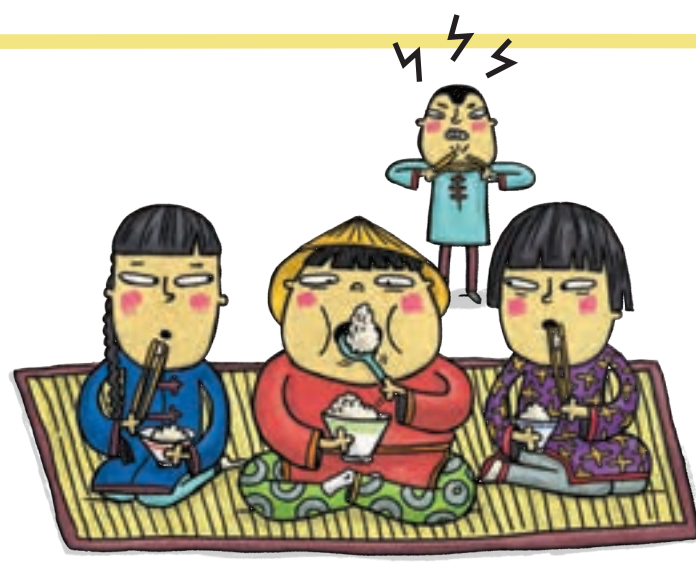
Výroba **príborov**

Ťažíme **železnú rudu**, ktorá sa tu usadila pred mnohými miliónmi rokov, keď na tomto mieste ešte bolo prehistorické more.

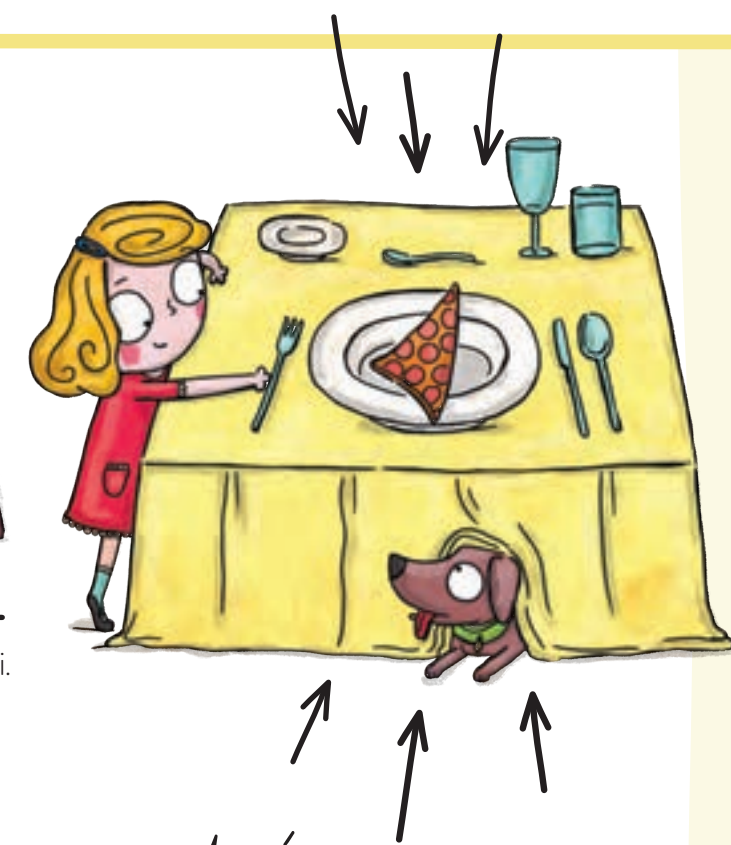
AKO SA ROBÍ LYŽICA

LYŽICA JE VEĽ NASKRZ JEDNODUCHÁ, ALE PRITOM DOKONALE SPĽŇA SVOJ ÚČEL.

Pritom boli doby, keď jedli ľudia rukami. To sa síce občas deje aj dnes, ale len pri vybraných potravinách. Aj vo vyberanej spoločnosti je dovolené jesť rukami napríklad chlieb. Lyžica je ľudstvu známa od staroveku, teda z obdobia pred viac ako päťtisíc rokmi. Spočiatku bola vyrábaná zo zvieracích kostí alebo z dreva. Až oveľa neskôr doplnil lyžicu nôž a po ňom prišla vidlička.



SVET
Existujú aj kultúry, kde sa doposiaľ všetko jedlo je rukami. V niektorých islamských alebo hinduistických krajinách sa je pravou rukou. V Číne zas používajú pri jedle namiesto lyžice drevené paličky.



DOBRE SI PREZRI
obrázok. Keď budeš rodičom nabadúce pomáhať pripravovať slávnostný obed, budeš už vedieť, kam patrí lyžica, vidlička, nôž aj malá lyžička na dezert.



Vieš, kam patrí LYŽICA NA STOLE?

Typy lyžíc

<p>PRVÁ DREVENÁ LYŽICA</p>	<p>POLIEVKOVÁ LYŽICA</p>	<p>DEZERTNÁ LYŽIČKA</p>	<p>KÁVOVÁ LYŽIČKA</p>	<p>LYŽIČKA NA ZMRZLINU</p>	<p>ČÍNSKA LYŽICA NA NABERANIE RYŽE ALEBO OMÁČOK</p>	<p>LYŽICA NA MIEŠANIE KOKTAILOV</p>
----------------------------	--------------------------	-------------------------	-----------------------	----------------------------	---	-------------------------------------

