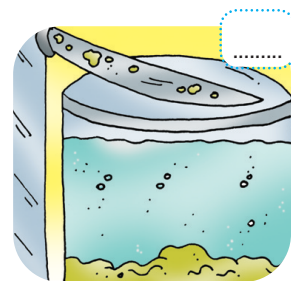
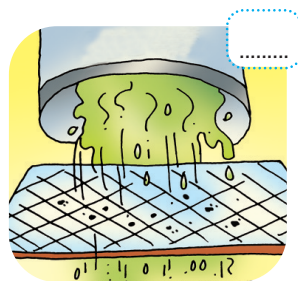
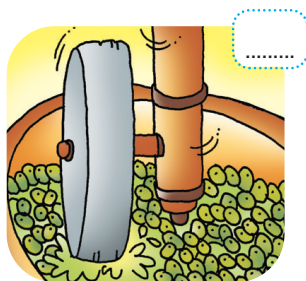
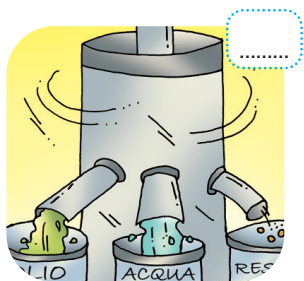


DAL FRANTOIO ALLA TAVOLA

Romolina vuole diventare produttrice di olio. Ha raccolto le olive al momento giusto, si è procurata i macchinari, ma ha qualche problema a organizzarsi...

In che ordine si devono utilizzare le quattro macchine? Ricostruisci la corretta successione, scrivendo i numeri corrispondenti nelle caselle.



1. Frantoio: rompe le olive, schiacciando i noccioli e produce la pasta di olive grezza.

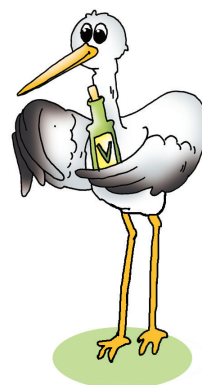
2. Percolatrice: separa l'olio che è ancora mescolato all'acqua. È costituita da lame di acciaio, infatti per una legge fisica l'olio si attacca alle lame e in questo modo si separa dall'acqua.

3. Chiarificatrice o filtratrice: l'olio ormai puro viene filtrato per eliminare le ultime impurità.

4. Centrifuga: fa girare la pasta di olive ad altissima velocità in modo da separare i tre componenti: l'olio, l'acqua di vegetazione e i residui di noccioli e polpa (sansa).

Romolina numera le sue bottiglie da inviare all'oleoteca di Farfa e usa i numeri romani. Consulta la tabella e collega le etichette con i numeri romani alle bottiglie corrispondenti.

Simboli	I = 1	V = 5	X = 10	L = 50
numeri da 1 a 10	I = 1 VI = 6	II = 2 VII = 7	III = 3 VIII = 8 IX = 9	IV = 4 V = 5 X = 10
numeri fino a 20	XI = 11 XVI = 16	XII = 12 XVII = 17	XIII = 13 XVIII = 18	XIV = 14 XV = 15 XIX = 19 XX = 20



sedicesima bottiglia

ventiduesima bottiglia

terza bottiglia

trentaquattresima bottiglia

XXII

III

XXX

XIX

XVI

XXXIV

XXVII

diciannovesima bottiglia

ventisettesima bottiglia

trentesima bottiglia