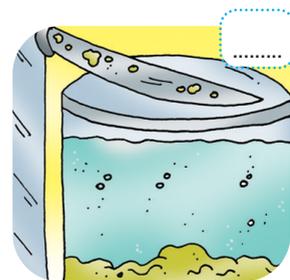
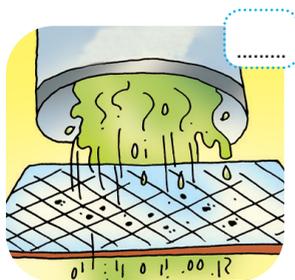
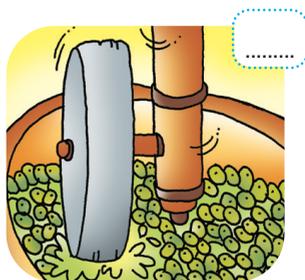
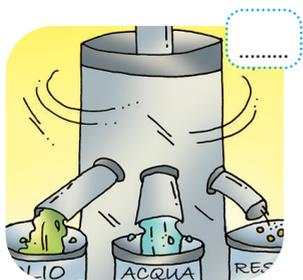


DAL FRANTOIO ALLA TAVOLA

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