

FOGLIO PER LE SOLUZIONI - FASCIA 9-10

COGNOME

NOME

DATA DI NASCITA

SCUOLA

Esseri viventi rosa	Foto
Colonia di artemie	
Asilo di fenicotteri	
Coppia di fenicotteri	
Stormo di fenicotteri	

Fasi di sviluppo dell'Artemia salina



Foto D - Stormo di fenicotteri ripreso da aereo

SEPARARE IL FOGLIO PER LE SOLUZIONI DA QUELLO DEI TEST.

**XXIX OLIMPIADE GIOIAMATHESIS DEI GIOCHI LOGICI LINGUISTICI
MATEMATICI**

FASCIA 9-10 (4°-5° PRIMARIA)

TEST 1 – ESSERI VIVENTI ROSA

L' *Artemia salina* è un crostaceo con pigmento di colore rosso-arancio ricco di betacarotene, perché si nutre di alghe ricche di questi nutrienti. Ogni artemia può vivere circa 700 giorni e si adatta a temperature tra i 5 ed i 40 gradi centigradi, in pozze di acqua dolce o salata. Le uova di artemia, deposte in numero di 70-80 per 10-15 volte, vivono anche alcuni anni in ambienti in cui l'acqua si è completamente evaporata e si schiudono, poi, quando si ripresentano le condizioni favorevoli per la quantità di acqua e della sua temperatura. Quanti anni all'incirca vive l'artemia dopo la schiusura dell'uovo?

Il *Phoenicopterus ruber* (*Fenicottero rosa*) si nutre di crostacei. I maschi dei fenicotteri raggiungono il peso di 4 Kg e le femmine di 2 kg. La coppia di fenicotteri accudisce il proprio pulcino, nato da un uovo, deposto ogni due anni, per il primo mese di vita, poi, lo inserisce nell'ambiente comune, che è come un asilo, per tutti i piccoli dello stormo. Entrambi i genitori a turno cibano il proprio pulcino, riconoscendolo tra tutti. Gli stormi di fenicotteri si possono disporre a forma di fenicottero in volo ed in una pozza di acqua. Completare la tabella riportata sul foglio delle soluzioni.

Foto A



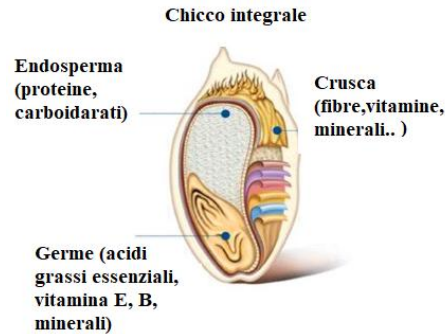
Foto B



Foto C – Colonia di artemie

Test 2- Farina integrale

La setacciatura dei cereali macinati si chiama abburattamento: questo processo separa la farina dalla crusca. La legge italiana attribuisce la dicitura **00** alla farina che ha subito una percentuale di abburattamento al 55%; farina **0** quella al 65%, farina **1** quella ad 80% e farina **2** quella al 95 %. La farina integrale invece è quella ricavata dalla macinazione dei chicchi senza setacciature.



Cereale	Farina 00	Farina 0	Farina 1	Farina 2	Farina integrale
1 kg di grano	550 g	650 g			

Completare la tabella sul foglio delle soluzioni. Qual è la percentuale di abburattamento della farina integrale? Quanti kg di grano occorrono per ottenere 4,55 kg di farina **0** e 2,5 kg di farina integrale?

Per ottenere 1 kg di pane bianco occorrono 700 g di farina **00** e 0,5 di litro di acqua. Per ottenere il pane integrale soffice si può fare un impasto sostituendo 350 g di farina **00** con la stessa quantità di farina integrale ed aggiungendo, rispetto all'acqua utilizzata per il pane bianco, 0,1 di litro di acqua in più per ogni 100 g di farina integrale. Quanta acqua occorre, complessivamente, per preparare 1 kg di pane integrale soffice?

Setacci con diverse trame di piccolo mulino elettrico per cereali

