

На поджаривание котлеты с одной стороны уходит 2 минуты. На сковороде помещается 2 котлеты. Можно ли поджарить три котлеты с обеих сторон за 6 минут?

Ответ Решение

Ответ. Да, можно.

Решение. Первые две минуты жарим две котлеты с одной стороны. После этого одну котлету переворачиваем и жарим с другой стороны, а другую убираем со сковороды и вместо неё кладём третью котлету. Прошло четыре минуты. У нас есть одна полностью пожаренная котлета и две котлеты, пожаренные с одной стороны. Пожаренную котлету снимаем и следующие две минуты жарим оставшиеся две котлеты с одной стороны.



Условие

Каждую из трех котлет нужно пожарить на сковороде с двух сторон в течение пяти минут каждую сторону. На сковороде помещается только две котлеты. Можно ли сжарить все три котлеты быстрее, чем за 20 минут (временем на переворачивание и перекладывание котлет пренебрегаем)?

Подсказка

Не обязательно поджаренную с одной стороны котлету сразу жарить и с другой стороны.

Решение

За первые 5 минут поджарим первые две котлеты с одной стороны. Затем переворачиваем первую котлету, а вторую убираем и кладем третью. Жарим еще 5 минут. Теперь первая котлета готова, а вторая и третья поджарены с одной стороны. В течение следующих пяти минут жарим вторую и третью котлеты с еще не поджаренной стороны.

Ответ

15 минут.

На сковороде могут одновременно жариться две котлеты. Каждую котлету нужно обжарить с двух сторон, при этом для обжаривания её с одной стороны требуется 2 минуты. За какое наименьшее время можно поджарить три котлеты?

Решение

Сначала жарим на одной стороне две котлеты. Затем через 2 минуты одну переворачиваем, а вторую снимаем и заменяем третьей. Ещё через 2 минуты снимаем готовую, заменяем её отложенной, а третью переворачиваем. Всего на поджаривание уйдёт 6 минут.