Problem J2: Chili Peppers

Problem Description

Ron is cooking chili using an assortment of peppers.

The spiciness of a pepper is measured in Scolville Heat Units (SHU). Ron's chili is currently not spicy at all, but each time Ron adds a pepper, the total spiciness of the chili increases by the SHU value of that pepper.

The SHU values of the peppers available to Ron are shown in the following table:

| Pepper Name | Scolville Heat Units |
|-------------|----------------------|
| Poblano | 1500 |
| Mirasol | 6000 |
| Serrano | 15500 |
| Cayenne | 40000 |
| Thai | 75000 |
| Habanero | 125000 |

Your job is to determine the total spiciness of Ron's chili after he has finished adding peppers.

Input Specification

The first line of input will contain a positive integer N, representing the number of peppers Ron adds to his chili. The next N lines will each contain the name of a pepper Ron has added. Each pepper name will exactly match a name that appears in the table above. Note that more than one pepper of the same name can be added.

Output Specification

The output will consist of a positive integer T, representing the total spiciness of Ron's chili.

Sample Input

4

Poblano

Cayenne

Thai

Poblano

Output for Sample Input

118000

Explanation of Output for Sample Input

A Poblano pepper has an SHU value of 1500. A Cayenne pepper has an SHU value of 40000. A Thai pepper has an SHU value of 75000. The total spiciness of Ron's chili is therefore 1500 + 40000 + 75000 + 1500 = 118000.

La version française figure à la suite de la version anglaise.

Problème J2: Piments

Énoncé du problème

Ron prépare du chili en utilisant une variété de piments.

Le piquant d'un piment est mesuré en unités thermiques de Scoville (SHU). Au début, le chili de Ron n'est pas du tout épicé. Cependant, à chaque fois qu'il ajoute un piment, le piquant total de son chili augmente d'une valeur égale à celle du SHU de ce piment.

Les valeurs SHU des piments dont dispose Ron sont indiquées dans le tableau suivant :

| Variétés de piment | Unités thermiques de Scoville |
|--------------------|-------------------------------|
| Poblano | 1500 |
| Mirasol | 6000 |
| Serrano | 15500 |
| Cayenne | 40000 |
| Thai | 75000 |
| Habanero | 125000 |

Votre tâche consiste à déterminer le piquant total du chili de Ron une fois qu'il a terminé d'ajouter des piments.

Précisions par rapport aux données d'entrée

La première ligne des données d'entrée doit contenir un entier strictement positif N, représentant le nombre de piments que Ron a ajouté à son chili. Chacune des N lignes suivantes doit contenir le nom d'un piment que Ron a ajouté. Les noms des piments ajoutés doivent correspondre exactement aux noms des piments qui figurent dans le tableau ci-dessus. Remarquez que n'importe quelle variété de piment peut être ajoutée plus d'une seule fois.

Précisions par rapport aux données de sortie

Les données de sortie devraient afficher un entier strictement positif T, représentant le piquant total du chili de Ron.

Exemple de données d'entrée

4

Poblano

Cayenne

Thai

Poblano

Exemple de données de sortie

118000

| Justification des données de sortie |
|--|
| Un piment poblano a une valeur SHU de 1500. Un piment de Cayenne a une valeur SHU de |
| 40000. Un piment thaï a une valeur SHU de 75000. Le chili de Ron a donc un piquant total |
| de 1500 + 40000 + 75000 + 1500 = 118000. |
| |