

Temperos

O cozinheiro de um restaurante está escolhendo ao menos um de sete temperos para usar na sua nova receita: Baunilha, Cravo, Hortelã, Gengibre, Louro, Pimenta e Salsinha. A escolha será feita de acordo com as seguintes restrições:

- Se Gengibre é escolhido, então ou Hortelã ou Pimenta é escolhido (mas não ambas).
- Se Louro é escolhido ou Baunilha não é escolhida, então Hortelã não é escolhida.
- Se Salsinha é escolhida ou Louro não é escolhido, então Pimenta não é escolhida.
- Se ou Cravo não é escolhido ou Salsinha não é escolhida, então Baunilha não é escolhida.

Questão 1. Qual das seguintes alternativas poderia ser a lista completa dos temperos escolhidos para a receita?

- ☐ Cravo, Louro
- ☐ Baunilha, Cravo, Hortelã
- ☐ Cravo, Gengibre, Louro
- ☐ Hortelã, Gengibre, Louro
- ☐ Cravo, Hortelã, Gengibre, Pimenta

Questão 2. Se o cozinheiro escolhe Gengibre, então qual das alternativas seguintes é sempre verdadeira?

- ☐ No máximo dois temperos são escolhidos.
- ☐ Pelo menos três temperos são escolhidos.
- ☐ Hortelã é escolhida.
- ☐ Louro é escolhida.
- ☐ Pimenta é escolhida.

Questão 3. Qual das seguintes alternativas não pode ser verdadeira?

- ☐ Ambos Baunilha e Pimenta são escolhidos.
- ☐ Ambos Baunilha e Gengibre são escolhidos.
- ☐ Ambos Louro e Gengibre são escolhidos.
- ☐ Ambos Cravo e Gengibre são escolhidos.
- ☐ Ambos Baunilha e Louro são escolhidos.

Questão 4. Qual o número máximo de temperos que podem ser escolhidos?

- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ 7

Questão 5. Se o cozinheiro escolher Hortelã, então qual das seguintes alternativas poderia ser verdadeira?

- ☐ Pimenta é escolhida.
- ☐ Cravo não é escolhido.
- ☐ Um total de dois temperos são escolhidos.
- ☐ Gengibre não é escolhido.
- ☐ Salsinha não é escolhida.

Questão 6. Se Cravo não é escolhido para a receita, então qual das seguintes alternativas é um tempero que não pode ser escolhido?

- ☐ Gengibre
- ☐ Hortelã

- ☐ Louro
- ☐ Pimenta
- ☐ Salsinha

Submete

Sobre a OBI

[Apresentação](#)

[Regulamento](#)

[Datas importantes](#)

[Comissão Nacional](#)

[Anos anteriores](#)

[Competições Internacionais](#)

[Certificados](#)

[Serviços](#)

[Apoios](#)

Prepare-se

[Estude](#)

[Pratique](#)

[Saci](#)

[Aplicativos](#)

[Ementas](#)

Fale conosco

[Contato](#)

[Siga-nos nas redes sociais](#)

Ajude a divulgar

[Arte, Cartaz e Logo](#)