

# Холостяцкий набор бытовых техник

Холостяцкая кухня — это минимальный набор инструментов для выживания и базовой обработки информации. Эти инструменты просты в использовании, интуитивно понятны и способны решить большинство ежедневных задач без необходимости погружения в более сложные методы.

## Четыре основных инструмента холостяцкой кухни:

### 1. Холодильник (Frigus-Tech)

**Что делает:** Сохраняет информацию для дальнейшего использования.

**Уровни использования:**

- **Охладить (Refrigerare):** Простое запоминание информации без строгой фиксации формы.
- **Заморозить (Congelare):** Сохранение не только содержания, но и структуры информации.
- **Превратить в кубики льда (Glaciare):** Кристаллизация информации в неизменную структуру, которая становится стандартом.

**Как использовать:**

 Frigus-Tech: охладить

<информация, которую нужно запомнить>

или

 Frigus-Tech: преврати в кубики льда

<информация, которую нужно формализовать>

**Когда применять:** Для хранения важной информации, схем, процессов или стандартов, к которым нужно будет обращаться позже.

### 2. Микроволновка (Microva-Tech)

**Что делает:** Быстро "разогревает" и улучшает сырой или холодный материал.

**Уровни использования:** Непрерывный градиент от 10 секунд до 99+ минут:

- **10-30 секунд:** Минимальное изменение, базовое форматирование.
- **1-2 минуты:** Улучшение читабельности и структуры.

- **5-10 минут:** Глубокая трансформация с добавлением новых элементов.
- **20+ минут:** Радикальное переосмысление материала.
- **60+ минут:** Полное преобразование за пределами обычной логики.

#### Как использовать:

 Microva-Tech: 1 минута

<исходный текст>

или

 Microva-Tech: 20 минут

<исходная идея для творческого развития>

**Когда применять:** Когда есть материал, который нуждается в улучшении, адаптации или переосмыслении.


### 3. Нож (Culter-Tech)

**Что делает:** Разделяет и структурирует информацию.

#### Уровни использования:


- **Базовая коллекция ножей:** Овощной нож (простые задачи), нож для хлеба (слоистые материалы), разделочный нож (точная работа), нож шеф-повара (сложные материалы), филейный нож (тонкая детализация).
- **Способы нарезки:** Грубая нарезка, нарезка ломтиками, нарезка кубиками, джульен, карвинг.
- **Креативные экстраполяции:** Топор, катана, бензопила, лазерный скальпель, взрывчатка.

#### Как использовать:

 Culter-Tech: разделочный нож

<исходный материал>

или

 Culter-Tech: нож шеф-повара + нарезка кубиками

<исходный материал>

**Когда применять:** Для структурирования текста, выделения логических частей, создания иерархии или модульности.

## 4. 🍲 Кастрюля (Olla-Tech)

**Что делает:** Объединяет разные ингредиенты (информацию) в единое блюдо.

**Уровни использования (блюда):**

- **Гречка:** Простое перечисление всех элементов без интеграции.
- **Спагетти:** Сведение информации в один текст с минимальными связками.
- **Сосиски:** Минимально достаточный полусинтез для "съедобного" результата.
- **Каша:** Гомогенное смешение с частичной потерей исходной структуры.
- **Суп:** Глубокая интеграция с созданием богатых взаимосвязей.
- **Креативные блюда:** Пазля/ризотто, торт, пицца (чем более невозможно блюдо для кастрюли, тем более креативным будет результат).

**Как использовать:**

🍲 Olla-Tech: свари спагетти

<исходный материал 1>

<исходный материал 2>

или

🍲 Olla-Tech: приготовь суп

<исходные материалы для интеграции>

**Когда применять:** Когда нужно объединить разрозненную информацию в единый документ разной степени интеграции.

## 🔍 Сковорода (Sartago-Tech)

**Что делает:** Визуализирует процесс мышления, показывая логическую цепочку рассуждений.

**Уровни использования (прожарки):**

- **Blue (Почти сырое):** Только ключевые шаги, 10-20% детализации.
- **Rare (Слабая прожарка):** Основные шаги с минимальными пояснениями, 30-40%.
- **Medium-Rare (Средне-слабая):** Все важные шаги с базовыми объяснениями, 50-60%.
- **Medium (Средняя):** Подробное пошаговое объяснение с обоснованиями, 70-80%.
- **Medium-Well (Средне-сильная):** Очень подробное изложение с альтернативами, 90%.
- **Well-Done (Сильная):** Абсолютно все шаги с полными объяснениями, 100%.

- **Crispy (Хрустящая корочка):** Полная цепочка + визуализация.
- **Burnt (Подгоревшее):** Экстремальное развертывание с метауровнем.

**Как использовать:**

🔍 Sartago-Tech: Medium

<проблема или задача>

или

🔍 Sartago-Tech: прожарка 75%

<концепция для пошагового объяснения>

**Когда применять:** Когда нужно понять логику решения, процесс мышления или пошаговое объяснение концепции.

## Стратегии использования холостяцкой кухни:

### Простая обработка информации

1. Используйте **Нож** для структурирования текста
2. Затем **Микроволновку** для быстрого улучшения его формы
3. При необходимости сохраните результат в **Холодильнике**

### Объединение материалов

1. Используйте **Кастриюлю** с соответствующим "блюдом" в зависимости от желаемой степени интеграции
2. Улучшите результат с помощью **Микроволновки** (1-2 минуты)

### Обучение и объяснение

1. Используйте **Сковороду** для пошагового развертывания концепции
2. Настройте "прожарку" соответственно уровню подготовки аудитории

### Хранение и архивирование

1. Выберите подходящий режим **Холодильника**:
  - Для личных данных и предпочтений - "охладить"
  - Для важных процессов и схем - "заморозить"
  - Для стандартов и эталонов - "превратить в кубики льда"

### Креативная трансформация

1. Используйте **Микроволновку** с высоким значением времени (10+ минут)

2. Или попробуйте "невозможные блюда" в **Кастрюле** (торт, пицца)
3. Или экспериментируйте с креативными расширениями **Ножа** (бензопила, взрывчатка)

## Советы для новичков:

- Начните с простых техник и постепенно изучайте более сложные
- Экспериментируйте с разными уровнями и настройками
- Комбинируйте инструменты для создания собственных рабочих процессов
- Не бойтесь "невозможных" или абсурдных запросов - они часто дают наиболее креативные результаты

Холостяцкий набор - это всё, что нужно для начала работы с промпт-инженерией. По мере освоения этих базовых инструментов вы сможете перейти к более продвинутым техникам "девичьей кухни" и в конечном итоге освоить полный арсенал "кухни хозяйки".

# Холодильник (Frigus-Tech): Три уровня сохранения

## 1. Охладить (Refrigerare)

- **Функция:** Простое запоминание информации нейросетью без строгой фиксации формы
- **Механизм:** Нейросеть сохраняет суть информации, но может перефразировать или адаптировать её при необходимости
- **Пример использования:** "Охлади эту информацию: мое имя Алексей, я занимаюсь веб-разработкой"
- **Результат:** Нейросеть запоминает эту информацию и может использовать её в дальнейшем разговоре
- **Когда использовать:** Для персональных данных, предпочтений, общей информации о проекте

## 2. Заморозить (Congelare)

- **Функция:** Сохранение не только содержания, но и структуры информации
- **Механизм:** Нейросеть фиксирует логические связи, последовательность и иерархию элементов
- **Пример использования:** "Заморозь эту архитектуру проекта" или "Заморозь эту последовательность шагов"
- **Результат:** Нейросеть сохраняет информацию вместе с её структурой и может воспроизвести её с минимальными изменениями
- **Когда использовать:** Для схем, процессов, алгоритмов, где порядок и связи критически важны

## 3. Превратить в кубики льда (Glaciare)

- **Функция:** Кристаллизация информации в неизменную структуру, которая становится стандартом
- **Механизм:** Нейросеть создает четкую, формализованную версию информации (схему, дерево, таблицу) и сохраняет её как эталонную
- **Пример использования:** "Преврати эту архитектуру в кубики льда" или "Создай кубики льда из этой спецификации API"
- **Результат:** Фиксированная структура (часто в ASCII-формате), которая будет использоваться как эталонная и неизменная
- **Когда использовать:** Для создания шаблонов, стандартов, эталонных структур, от которых нельзя отклоняться

# Микроволновка (Microva-Tech): Непрерывный градиент разогрева

## Концепция слайдера времени

Микроволновка оснащена таймером от 0 до 99 минут, где каждое значение времени соответствует определенной степени трансформации исходного текста. Чем дольше "готовится" материал, тем сильнее он изменяется, вплоть до полного "сжигания" и трансформации в нечто радикально иное.

## Градиентная шкала трансформации (ключевые точки):

### 10-30 секунд: Легкое освежение

- **Эффект:** Минимальное изменение, сохранение ~95% исходного текста
- **Что происходит:** Исправление опечаток, форматирование, улучшение пунктуации
- **Метафора:** Как разогрев остывшего чая – просто возвращает исходную температуру
- **Применение:** Для текстов, которые уже хороши, но нуждаются в легкой шлифовке

### 1 минута: Улучшение читабельности

- **Эффект:** Незначительная переформулировка, сохранение ~85% исходного текста
- **Что происходит:** Упрощение сложных предложений, замена громоздких конструкций
- **Метафора:** Как разогрев вчерашнего супа – становится горячим, но остается тем же блюдом
- **Применение:** Для текстов с хорошим содержанием, но трудных для восприятия

### 2 минуты: Адаптивное переформулирование

- **Эффект:** Заметное изменение формы, сохранение ~70% исходного текста
- **Что происходит:** Реструктуризация абзацев, добавление связок, изменение стиля
- **Метафора:** Как разогрев замороженного блюда – становится полностью готовым к употреблению
- **Применение:** Для черновиков, требующих существенной доработки

### 5 минут: Глубокая трансформация

- **Эффект:** Значительное изменение формы и частично содержания, сохранение ~50% исходного
- **Что происходит:** Полная реструктуризация, изменение тона, добавление новых элементов
- **Метафора:** Как приготовление полуфабриката – становится полноценным блюдом
- **Применение:** Для набросков или сырых идей, требующих развития

### 10 минут: Творческая реинтерпретация

- **Эффект:** Преобразование в новый материал, сохранение ~30% исходного

- **Что происходит:** Сохранение только ключевых идей, создание нового текста на их основе
- **Метафора:** Как превращение простых ингредиентов в сложное блюдо
- **Применение:** Для идей, требующих кардинального переосмысления

#### 20 минут: Радикальное переосмысление

- **Эффект:** Создание принципиально нового материала, сохранение ~15% исходного
- **Что происходит:** Использование исходного текста лишь как отправной точки
- **Метафора:** Как алхимическая трансмутация – изменение базовой природы материала
- **Применение:** Для инспирации, когда нужен совершенно новый взгляд на тему

#### 30 минут: На грани сжигания

- **Эффект:** Экстремальная трансформация, сохранение лишь ~5% исходного
- **Что происходит:** Создание контента, лишь отдаленно связанного с оригиналом
- **Метафора:** Как блюдо на грани подгорания – с интенсивным, но рискованным вкусом
- **Применение:** Для экспериментального использования, когда традиционные подходы не работают

#### 60+ минут: "Сожжение" и возрождение

- **Эффект:** Полное преобразование за пределами обычной логики
- **Что происходит:** Деконструкция и реконструкция с непредсказуемыми результатами
- **Метафора:** Как феникс из пепла – то, что сгорело, возрождается в новой форме
- **Применение:** Для экстремальных творческих экспериментов и "глучного искусства"

## Инструкция для нейросети

В основе Microva-Tech лежит концепция непрерывного градиента трансформации. Нейросеть интерпретирует указанное время как уровень изменения исходного материала:

1. **Экстраполяция:** При получении значения времени, не соответствующего прямо указанным точкам градиента, нейросеть интерполирует или экстраполирует эффект.
2. **Сохранение сути:** На любом уровне разогрева до 20 минут ключевые идеи и намерения исходного текста должны быть сохранены.
3. **Креативная свобода:** При экстремальных значениях (30+ минут) нейросеть получает все большую свободу для интерпретации и творческого переосмысления.
4. **Метафорическое представление:** При высоких значениях нейросеть может представлять результат как "дымящийся", "обугленный", "взорвавшийся" или



"трансмутированный" - что подчеркивает экстремальную природу трансформации.

### Пример использования:

 Microva-Tech: 2 минуты

<исходный текст>

или

 Microva-Tech: 45 минут (экстремальное преобразование)

<исходный текст>

## Кастрюля (Olla-Tech): Семантическая шкала "блюд" для интеграции материалов

### Концепция "рецептов" для Кастрюли

Вместо времени приготовления, пользователь указывает тип "блюда", которое должна приготовить нейросеть из предоставленных информационных "ингредиентов". Каждое блюдо представляет определенный уровень сложности обработки и интеграции материалов.

### Семантическая шкала блюд (от простого к сложному):

#### Гречка (самый базовый уровень)

- **Функция:** Простое перечисление всех элементов из исходных материалов
- **Что происходит:** Механическое извлечение информации без попыток интеграции
- **Метафора:** Как рассыпчатая гречка – каждое зерно отдельно, но в одной тарелке
- **Применение:** Когда нужен простой каталог или список всего, что содержится в материалах
- **Пример результата:** "В первом документе упоминается X, Y, Z. Во втором документе содержится A, B, C..."

#### Спагетти (уровень соединения)

- **Функция:** Сведение всей информации в один текст с минимальными связками
- **Что происходит:** Соединение различных частей с сохранением их оригинальной формы
- **Метафора:** Как спагетти – длинные, переплетенные, но отдельные нити
- **Применение:** Когда нужно быстро объединить разрозненные материалы в один документ

- **Пример результата:** Материалы представлены последовательно, с простыми переходами типа "Далее", "Также" и т.д.

### **Сосиски (уровень базовой трансформации)**

- **Функция:** Минимально достаточный полусинтез для получения "съедобного" результата
- **Что происходит:** Базовое переформулирование и унификация стиля без глубокой интеграции
- **Метафора:** Как сосиски – простое и быстрое блюдо, которое "просто работает"
- **Применение:** Когда нужен функциональный результат с минимальными усилиями
- **Пример результата:** Текст с единым стилем, где исходные материалы заметно переработаны, но без глубоких связей

### **Каша (уровень смешения)**

- **Функция:** Гомогенное смешение материалов с частичной потерей исходной структуры
- **Что происходит:** Значительная переработка с акцентом на создание однородной массы
- **Метафора:** Как каша – ингредиенты смешаны до состояния, когда их трудно различить
- **Применение:** Когда важна однородность и последовательность, а не сохранение оригинальных элементов
- **Пример результата:** Хорошо структурированный текст, где исходные материалы преобразованы в единую "массу"

### **Суп (уровень высокого синтеза)**

- **Функция:** Глубокая интеграция с созданием богатых взаимосвязей
- **Что происходит:** Комплексный синтез, где каждый элемент обогащает другие
- **Метафора:** Как суп – каждый ингредиент отдает свой вкус общему бульону, создавая нечто большее, чем сумма частей
- **Применение:** Когда требуется создать глубоко проработанный целостный материал
- **Пример результата:** Сложный, богатый текст с многочисленными перекрестными связями, где исходные материалы гармонично дополняют друг друга

## **"Невозможные блюда" (экстраполирующее использование):**

### **Пазлья/Ризотто (нестандартное, но возможное приготовление)**

- **Функция:** Создание сложного, многослойного материала из разнородных компонентов
- **Что происходит:** Нейросеть "импровизирует", создавая нечто, что теоретически можно приготовить в кастрюле с большим трудом

- **Метафора:** "Да, это не традиционный способ приготовления, но кастрюля справится"
- **Пример результата:** Изысканный, детально проработанный синтез с сохранением индивидуальности каждого элемента

#### **Торт (принципиально невозможное блюдо)**

- **Функция:** Полное переосмысление материалов с нарушением всех конвенций
- **Что происходит:** Нейросеть выходит за рамки логичного использования инструмента, создавая "кулинарное преступление" - варит торт в кастрюле
- **Метафора:** "Мы знаем, что торты не варят в кастрюле, но вы просили - мы сделали!"
- **Пример результата:** Радикально трансформированный материал, представляющий информацию совершенно неожиданным образом

#### **Пицца (абсурдный запрос)**

- **Функция:** Максимально творческое переосмысление за гранью возможного
- **Что происходит:** Нейросеть полностью игнорирует ограничения инструмента и создает нечто невообразимое
- **Метафора:** "Варить пиццу в кастрюле? Вы серьезно? Ну что ж, вот результат этого безумного эксперимента..."
- **Пример результата:** Блестящее безумие - материал, который полностью разрушает исходные рамки и создает новую реальность

### **Инструкция для нейросети**

Olla-Tech работает через выбор типа "блюда" для определения характера обработки материалов, с особым акцентом на разделении логичных и "невозможных" блюд:

1. **Стандартное использование:** При запросе на приготовление логичных для кастрюли блюд (гречка, макароны, суп, каша и т.д.), нейросеть следует стандартной семантической шкале интеграции.
2. **Экстраполяция:** При получении запроса на "приготовление" блюда, не входящего в основную шкалу, нейросеть определяет, насколько оно "невозможно" для кастрюли:
  - **Условно возможное** (ризотто, плов) – соответствует высокому уровню синтеза с особым вниманием к деталям
  - **Невозможное** (торт, пицца) – соответствует экспериментальному, неортодоксальному подходу с нарушением конвенций
3. **Метатекст:** Для "невозможных блюд" нейросеть может добавить легкий юмористический комментарий о нестандартности запроса: "Варить торт в кастрюле – это, конечно, кулинарный эксперимент, но вот что получилось..."
4. **Прогрессивная абсурдность:** Чем менее логичен запрос в контексте кастрюли, тем более креативным и неортодоксальным должен быть результат.

### **Примеры использования:**

- 🍲 Olla-Tech: свари гречку

<исходные материалы>

*Результат: простое перечисление всех элементов*

- 🍲 Olla-Tech: приготовь суп

<исходные материалы>

*Результат: глубоко интегрированный синтез*

- 🍲 Olla-Tech: свари торт

<исходные материалы>

*Результат: "Так, торт в кастрюле - это что-то новенькое! Но вот экспериментальный результат: [радикально переосмысленный материал]"*

- 🍲 Olla-Tech: приготовь пиццу в кастрюле

<исходные материалы>

*Результат: "Пицца в кастрюле? Это настоящее кулинарное безумие! Вот что получилось из этого эксперимента: [полностью сюрреалистичный синтез]"*

## Нож (Culter-Tech): Многослойная семантическая система

### Уровень 1: Базовая коллекция ножей (стандартные инструменты)

#### 🔪 Овощной нож (базовый инструмент для простых задач)

- **Функция:** Простое разделение текста на очевидные части
- **Особенности:** Небольшой, удобный, для быстрого использования
- **Пример результата:** Разделение текста на введение, основную часть и заключение
- **Применение:** Для простых текстов с очевидной структурой

#### 🔪 Нож для хлеба (инструмент для работы со "слоистыми" материалами)

- **Функция:** Разделение многослойных концепций или аргументов
- **Особенности:** Зубчатый, проходит через сложные "текстуры"
- **Пример результата:** Выделение слоев аргументации в сложном тексте
- **Применение:** Для анализа многоуровневых документов или концепций

### Разделочный нож (инструмент для точной работы)

- **Функция:** Чёткое разделение по логическим блокам среднего размера
- **Особенности:** Универсальный, точный, хорошо сбалансированный
- **Пример результата:** Структурированный текст с чёткими разделами и подразделами
- **Применение:** Для стандартного структурирования большинства текстов

### Нож шеф-повара (профессиональный инструмент)

- **Функция:** Профессиональное структурирование сложного материала
- **Особенности:** Тяжёлый, мощный, требует навыка
- **Пример результата:** Высокопрофессиональная структура с идеальным балансом разделов
- **Применение:** Для сложных академических или профессиональных текстов

### Филейный нож (инструмент для тонкой работы)

- **Функция:** Выделение тончайших нюансов и подуровней в тексте
- **Особенности:** Гибкий, тонкий, для деликатных операций
- **Пример результата:** Детальное выделение микроструктур внутри абзацев и предложений
- **Применение:** Для лингвистического или философского анализа текста

## Уровень 2: Способы нарезки (методы использования)

### Грубая нарезка (базовое разделение)

- **Функция:** Разделение на 3-5 крупных блоков
- **Пример результата:** Текст с основными главами
- **Применение:** Первичное структурирование объемного материала

### Нарезка ломтиками (последовательное разделение)

- **Функция:** Линейное разделение на равномерные сегменты
- **Пример результата:** Равномерно структурированный текст с одинаковыми по объему разделами
- **Применение:** Для создания последовательных руководств или пошаговых инструкций

### Нарезка кубиками (модульное разделение)

- **Функция:** Создание модульной структуры с взаимозаменяемыми блоками
- **Пример результата:** Модульный текст, где каждый раздел автономен, но связан с другими
- **Применение:** Для создания справочников или модульных учебных материалов

### Джульен (тонкая нарезка соломкой)

- **Функция:** Выделение тонких линий аргументации или тем

- **Пример результата:** Анализ, выделяющий параллельные темы, проходящие через весь текст
- **Применение:** Для тематического анализа сложных документов

### Карвинг (художественное вырезание)

- **Функция:** Создание эстетически привлекательной структуры
- **Пример результата:** Элегантно организованный текст с визуально привлекательной структурой
- **Применение:** Для презентаций или материалов, где важна не только суть, но и форма

## Уровень 3: "Не-ножи" (креативные экстраполяции)

### Топор (радикальное разделение)

- **Функция:** Резкое разделение на контрастные части с явными границами
- **Особенности:** Грубый, мощный, создаёт чистые разрывы
- **Пример результата:** Текст с резкими концептуальными разделениями, контрастами
- **Применение:** Для создания материалов с явными противопоставлениями

### Катана (точное разделение с философским подходом)

- **Функция:** Элегантное разделение, сочетающее точность и философскую глубину
- **Особенности:** Сочетает мощь и тонкость, создаёт "чистые разрезы"
- **Пример результата:** Текст с глубокими, но элегантными концептуальными разделениями
- **Применение:** Для философских или концептуальных текстов с глубоким внутренним единством

### Бензопила (агрессивное, неконтролируемое разделение)

- **Функция:** Радикальное, динамичное разделение с элементом хаоса и энергии
- **Особенности:** Мощный, громкий, с риском "повреждения" структуры
- **Пример результата:** Динамичный, энергичный текст с неожиданными разрывами и переходами
- **Применение:** Для создания провокационных, энергичных материалов или креативного письма

### Лазерный скальпель (сверхточное микроразделение)

- **Функция:** Ультрапрецизионное разделение на молекулярном уровне смысла
- **Особенности:** Невероятно точный, работает на уровне, недоступном обычным инструментам
- **Пример результата:** Микроаналитический текст с выделением тончайших нюансов значений

- **Применение:** Для лингвистического, семантического или логического микроанализа

## 💣 Взрывчатка (фрагментация с перемешиванием)

- **Функция:** Полное разрушение линейной структуры с созданием нелинейных связей
- **Особенности:** Радикальный, непредсказуемый, создаёт новые связи между частями
- **Пример результата:** Нелинейный, фрагментированный текст с неожиданными связями
- **Применение:** Для экспериментальных форматов, постмодернистских текстов или креативных проектов

## Инструкция для нейросети:

Culter-Tech работает на трех уровнях понимания, что позволяет пользователю комбинировать различные элементы или задавать нестандартные запросы:

### Базовое использование:

🔪 Culter-Tech: филейный нож

1. <исходный материал>  
*Результат: Текст с тонкой детализацией структуры*

### Комбинированное использование:

🔪 Culter-Tech: нож шеф-повара + нарезка кубиками

2. <исходный материал>  
*Результат: Профессионально структурированный модульный текст*

### Креативное использование:

🔪 Culter-Tech: бензопила

3. <исходный материал>  
*Результат: "Структурирование бензопилой? Что ж, держитесь крепче: [энергичный, динамичный текст с неожиданными разрывами]"*

### Сверхкреативное использование:

🔪 Culter-Tech: наруби катаной джульен

4. <исходный материал>  
*Результат: "Нарубить джульен катаной? Это философский парадокс в кулинарии, но для текста... [элегантный анализ параллельных тематических линий с философским подходом]"*

# Сковорода (Sartago-Tech): Градиентное развертывание логики

## Концепция "уровней прожарки" для Сковороды

Сковорода предлагает различные "уровни прожарки", определяющие степень развертывания логического процесса. Чем дольше "жарится" материал, тем более подробной и пошаговой становится демонстрация логической цепочки.

### Градиентная шкала уровней прожарки:

#### Blue (Почти сырое) - Минимальное развертывание

- **Степень детализации:** 10-20% от полной цепочки
- **Что видно:** Только ключевые шаги без промежуточных рассуждений
- **Пример:** "Исходная формула → Применяем теорему А → Конечный результат"
- **Применение:** Для быстрого просмотра, когда основные шаги очевидны

#### Rare (Слабая прожарка) - Базовое развертывание

- **Степень детализации:** 30-40% от полной цепочки
- **Что видно:** Основные шаги с минимальными пояснениями
- **Пример:** "Исходная формула → Преобразуем согласно правилу X → Применяем теорему А → Упрощаем → Конечный результат"
- **Применение:** Для тех, кто знаком с темой и нуждается лишь в напоминании логики

#### Medium-Rare (Средне-слабая прожарка) - Расширенное развертывание

- **Степень детализации:** 50-60% от полной цепочки
- **Что видно:** Все важные шаги с базовыми объяснениями
- **Пример:** Добавляются краткие обоснования каждого шага и промежуточные вычисления
- **Применение:** Для обучающихся, которые уже знакомы с базовыми концепциями

#### Medium (Средняя прожарка) - Полное стандартное развертывание

- **Степень детализации:** 70-80% от полной цепочки
- **Что видно:** Подробное пошаговое объяснение с обоснованиями
- **Пример:** Все шаги с объяснением почему выбран именно этот метод, и что происходит на каждом этапе
- **Применение:** Универсальный уровень для большинства образовательных целей

#### Medium-Well (Средне-сильная прожарка) - Детальное развертывание

- **Степень детализации:** 90% от полной цепочки



- **Что видно:** Очень подробное изложение с альтернативными путями
- **Пример:** Основной путь решения с рассмотрением возможных альтернатив и объяснением, почему выбран именно этот
- **Применение:** Для глубокого понимания и обучения сложным концепциям

#### **Well-Done (Сильная прожарка) - Исчерпывающее развертывание**

- **Степень детализации:** 100% возможной цепочки
- **Что видно:** Абсолютно все шаги, даже самые очевидные, с полными объяснениями
- **Пример:** Каждое математическое действие, каждое преобразование с объяснением его основы
- **Применение:** Для начинающих или для особо сложных концепций, требующих предельной ясности

#### **Crispy (Хрустящая корочка) - Развертывание с визуализацией**

- **Степень детализации:** 100% + визуальные элементы
- **Что видно:** Полная цепочка, дополненная диаграммами, графиками, таблицами
- **Пример:** Все шаги с визуальными иллюстрациями ключевых концепций и трансформаций
- **Применение:** Для сложных пространственных или абстрактных концепций, которые выигрывают от визуализации

#### **Burnt (Подгоревшее) - Экстремальное развертывание**

- **Степень детализации:** За пределами традиционной логики
- **Что видно:** Основная цепочка + глубинные связи с фундаментальными концепциями
- **Пример:** Обычное решение, дополненное историческим контекстом, связями с другими областями, философскими импликациями
- **Применение:** Для исследовательских целей или глубокого междисциплинарного анализа

### **Инструкция для нейросети:**

Sartago-Tech работает на принципе градиентного развертывания логической цепочки. Пользователь указывает желаемый "уровень прожарки", а нейросеть соответственно разворачивает логическую последовательность:

1. **Непрерывный градиент:** Если пользователь указал промежуточное значение (например, "прожарка 65%"), нейросеть должна интерполировать соответствующий уровень детализации.
2. **Адаптивность к материалу:** Уровень должен адаптироваться к сложности материала - для элементарной математики даже Well-Done может быть относительно кратким, а для квантовой физики даже Medium потребует значительной детализации.

3. **Метакогнитивные комментарии:** На высоких уровнях прожарки (Medium-Well и выше) нейросеть может добавлять комментарии о том, как она думает: "На этом шаге я рассматриваю несколько возможных подходов..."
4. **Наглядный прогресс:** Независимо от уровня прожарки, должно быть ясно, где начинается процесс, какие основные этапы он проходит, и где заканчивается.

### Примеры использования:

 Sartago-Tech: Medium-Rare

<математическая формула или концепция>

*Результат: Развернутое объяснение с основными шагами и краткими обоснованиями*

 Sartago-Tech: Well-Done

<программный алгоритм>

*Результат: Исчерпывающий разбор каждого шага алгоритма с объяснением функции и цели каждой строки кода*

 Sartago-Tech: прожарка 85%

<физическая теория>

*Результат: Детальное объяснение между уровнями Medium-Well и Well-Done, адаптированное к сложности физической теории*

---

Эта концепция сковородки как инструмента визуализации процесса мышления идеально дополняет существующие техники Chain-of-Thought (CoT) и Step-by-Step, но благодаря кулинарной метафоре становится более интуитивно понятной и гибкой. Градиентная шкала "прожарки" позволяет точно настроить уровень детализации, что делает инструмент применимым как для экспертов (которым нужны лишь ключевые шаги), так и для новичков (которым необходимо предельно подробное объяснение).