

**Megoldás.** A mikrohullámú sütő frekvenciáját úgy állítják be, hogy a vízmolekulák egyik rezonancia-frekvenciájához közel legyen, s így a víz (vagy a sok vizet tartalmazó anyagok) könnyen el tudják nyelni a mikrohullámok energiáját. A lekváros bukta tésztája viszonylag kevés vizet tartalmaz, a lekvár viszont többet, emiatt melegszik fel jobban a lekvár, mint a tészta.

A hagyományos sütőbe helyezett lekváros buktát a forró levegő kívülről befelé melegíti, a mikrohullámú sütőben pedig a külső tésztát a felforrósodott lekvár – hővezetés révén – belülről kifelé melegíti.