

Сегодня у Пети праздник: к ним в гости приехал его любимый дядя. Дядя Рома — путешественник, он посетил уже так много стран и городов, что их даже не сосчитать. Сколько удивительных историй он знает! Наконец все собрались за столом, и бабушка внесла в столовую... супницу!



Я не хочу суп. Это совсем не праздничное блюдо!



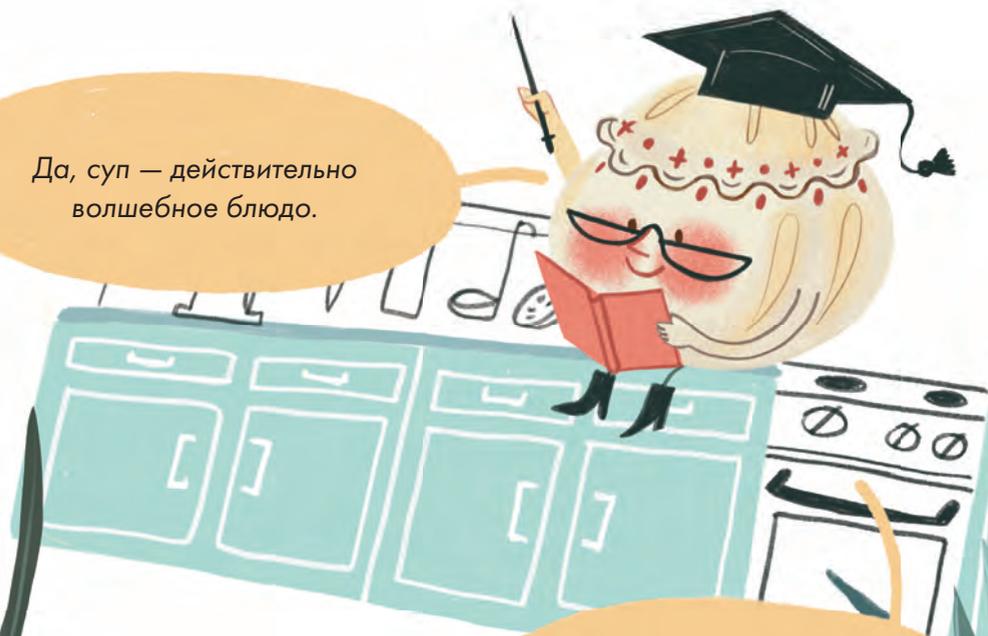
А я очень люблю суп.  
Суп, брат, — это просто праздник  
для живота!

У дяди Ромы есть традиция: в каждой новой стране он обязательно пробует суп. Ведь у любого народа есть свой рецепт супа, который может поведать что-то интересное о местных обычаях. А какие у этих супов необычные названия! Чорба, фобо, вишисуаз...

Да, суп — действительно волшебное блюдо.

За годы путешествий дядя Рома стал настоящим знатоком супов.

Слушаю вас внимательно, профессор!



Супы придумали ещё в глубокой древности. Их варили и в Древнем Китае, и в Римской империи. В нашей стране долгое время ели различные похлёбки и щи, и только при Петре Первом жидкие горячие блюда стали называть супами.

Конечно, суп, тёзка!

Это щи или похлёбка?





Супы готовят на бульонах, на молоке, квасе и даже на муке. И кладут в них самые разные продукты: от овощей и круп до грибов и съедобных корешков. А ещё тарелка горячего супа — символ домашнего уюта и гостеприимства.



Все твердят, что суп полезен.  
Но что в нём такого?

Давай разбираться.  
Первый секрет супа — это овощи.

В овощах, которые кладут в суп, содержится множество витаминов и минералов, необходимых твоему организму. А ещё они укрепляют иммунитет. Это значит, что если регулярно есть суп, то будешь здоровее.

Конец ознакомительного фрагмента.

Приобрести книгу можно

в интернет-магазине

«Электронный универс»

[e-Univers.ru](http://e-Univers.ru)