

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.



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.



Бульон и мясо содержат много белков. А это строительный материал для твоих костей и мышц.

А ещё я слышал про что-то такое
клетчатое в супе...



Наверное, ты имеешь в виду
клетчатку — тоже очень полезную!
Это третий секрет супа.



Клетчатка — вещество, которое содержится в овощах и фруктах. Словно щётка, она очищает твой организм от вредных веществ.

Получается, что, съев всего одну тарелку супа, можно, как батарейку, зарядить свой организм питательными веществами.

Кажется, это мне к лицу.

