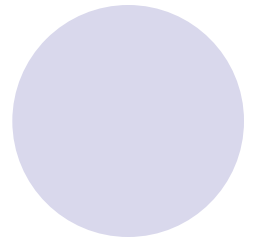
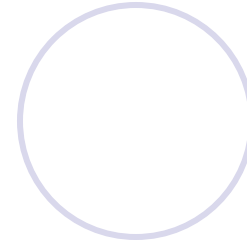
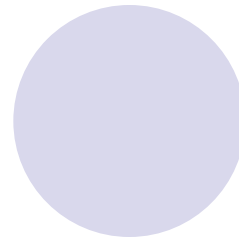


- **Суп** (фр. *soupe*) — жидкое блюдо, распространённое во многих странах. Отличительной особенностью супа является в первую очередь тот факт, что суп включает в себя не менее 50 % жидкости, во вторую очередь (для горячих супов) суп готовится методом варки, в большинстве случаев в воде.



# История супа.

- Суп, как блюдо в его сегодняшнем понимании, появился не более 400—500 лет назад. При этом надо отметить что на Востоке (Древний Китай и близкие регионы) супы возникли раньше, примерно за 100 лет до нашей эры.



# Виды супов.



- На сегодняшний день в мире насчитывается приблизительно 150 типов супов. Супы отличаются весьма большим разнообразием. Каждый суп можно отнести к нескольким категориям, в зависимости от основания, по которому следует производить деление.

- Борщ на мясном бульоне, например, правильным будет отнести к овощному супу, поскольку определяющим является свекольный вкус. Можно, так или иначе определить следующие виды супов:
- Мясные супы, в том числе из птицы
- Рыбные супы
- Овощные супы
- Грибные супы
- Супы из морепродуктов
- Супы из мучных изделий
- Крупяные супы
- Молочные супы, в том числе из сыра
- Супы из ферментированных продуктов
- Супы из водорослей
- Фруктовые супы.



# Приготовление супа.

- Обычно супы готовятся так:
- Отваривается бульон с мясом
- Нарезаются овощи
- Когда бульон готов, то закидываем готовые овощи и мясо в бульон и доводим до кипения
- Перчим, солим
- И суп готов!





# Подача супа.

- Обычно супы подаются на обед в тарелках с глубоким доннышком. Так же к супу подаются 2 куска хлеба: белый и чёрный - по вкусу. А рядом в блюдечке подаётся сметана и зелень. Вот так просто!



# Исследовательская работа.

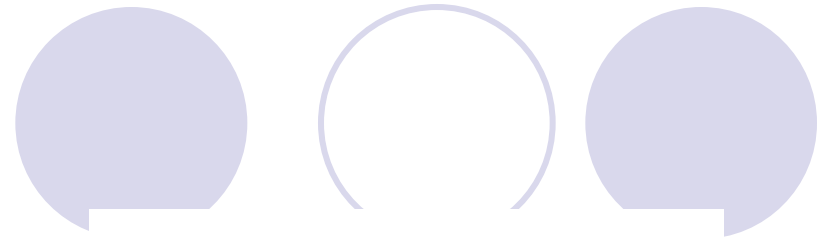
- Я провела между своими одноклассниками исследовательскую работу по теме супы. Из этого следует:
- 36% учеников любят борщ
- 34% учеников любят солянку
- По 3,5% учеников любят грибной, куриный, из щавеля и гороховый супы
- 16% учеников любят щи.

# Польза супов.

- При каждодневном употреблении супа или просто горячего бульона повышается работоспособность человека.







- Вреда от супов не бывает, от них только польза!
- Кушайте первые блюда и будьте здоровы!

Конец.



- Ну и на этом всё. Надеюсь, что вам понравилась эта презентация.

