

# أغلى أطباق الحساء في العالم، فما السرّ؟

يوجد العديد من الأطباق اللذيذة والمتميزة حول العالم، التي تجعل منها تحفة طبخ فنية، بما تحتويه من مكونات. تتنوع أنواع الحساء وتكثر، لكن ما لا يتوقع الكثيرون سماعه أنه يوجد أطباق حساء يصل سعرها الى 5000 دولار أمريكي، والسبب؟

**حساء الكركند الأزرق النادر:** يقدّر ثمن هذا الحساء بـ\$5000، فهو يتكون من معكرونة شعيرية لينة مصنوعة من لحم الكركند الأزرق النادر ومن لحم البقر.

**حساء الشعيرية مع لحم البقر:** يعتبر الحساء الأكثر شهرة في المطعم التايواني نيو بابا، سعره 340 دولار أمريكي. وهو يحتوي على أجود وأغلى أنواع لحم البقر الأمريكي والإسترالي والياباني والبرازيلي.

**حساء زعانف القرش وبيض السمّان:** هذا الحساء الصيني الشهير يبلغ سعره \$215. يتكون من زعانف أسماك القرش وبيض السمّان والإسكالوب ولحم الخنزير وماء الأسماك، هو يتمتع بقيمة غذائية عالية.

**حساء زعانف القرش:** يبلغ ثمنه \$450 استرليني وهو يتكون من زعانف سمك القرش وعلى نسبة عالية من الحديد، فهو يتمتع بقيمة غذائية كبيرة.

**حساء بوذا يقفز فوق الجدار:** يقدّم مطعم كاي مايفير- لندن يقدم هذا الطبق من الحساء والذي يبلغ سعره \$190. والسبب أنّه يحتوي على زعانف سمك القرش، فطر زهرة يابانية، أذن البحرن خيار البحر، الدجاج، الإسكالوب المجفف، لحم الخنزير والجينسنغ. ويجب طلبه قبل زيارة المطعم بخمسة أيام.

**حساء عش الطيور:** يعتبر الحساء الشعبي رقم واحد في آسيا، وتحديدًا في الصين وأندونيسيا. يتكون من عش مصنوع من لعاب الطيور ويبلغ سعره \$100.