

УДК 641.55
ББК 36.997
Э68

Дизайн серийной обложки *В. Брагиной*

Э68 **Энциклопедия** супов от А до Я. — Москва : Эксмо, 2025. — 368 с. — (Тезаурус вкусов. Кулинарные энциклопедии).

ISBN 978-5-04-187066-9

Эта книга — первый путеводитель по миру самого главного блюда ежедневной трапезы — супу. «Суп — это суть, сюжет целых народов и каждого отдельно взятого человека. Скажи мне, какой ты взял суп, и я многое смогу сказать о тебе».

В этой книге вы познакомитесь с рецептами супов разных стран и народов. Некоторые из них всем знакомы, о каких-то вы слышали. Но есть и такие, которые для большинства остаются кулинарной загадкой. Тем интереснее! Открывайте книгу на любой странице, ставьте кастрюлю на плиту. И за дело, друзья!

УДК 641.55
ББК 36.997

© **Е. Кундель, текст, 2024**
© **ИП Соколовская, текст, верстка, 2024**
ISBN 978-5-04-187066-9 © **Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2025**

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	15
Что такое суп?	17
Как слово наше отзовется... Вечный спор	20
История с географией. Главный ингредиент	22
Вначале было... блюдо, или «Культурный фронт»	30
Бульоны просят огня...	34
Мясные супы	
Авголемоно (греческий суп).	39
Ахиако (колумбийское блюдо).	40
Ахиако по-кубински	42
Баварский пивной суп.	43
Борщи (русская кухня)	44
Белорусский борщ	45
Борщ с огурцами	46
Костромской борщ с репой.	48
Русский борщ.	50
Сибирский борщ с фрикадельками.	52
Ботвинья с мясом (русская кухня)	54
Ватерзой с курицей (бельгийская похлебка)	55
Венгерский гуляш классический	57
Венгерский гуляш со свиной	59
Виндзорский мясной суп (английская кухня)	61

Содержание

Вишисуаз (французская кухня)	62
Вишисуаз с луком	63
Вори-вори (парагвайский суп)	64
Гамбо (американское блюдо)	66
Гармуджа (итальянская кухня)	68
Даньхуатан с курицей (китайский суп)	69
Довга с мясом (азербайджанская кухня)	71
Итальянский свадебный суп.	72
Канжа де галинья (азиатско-португальское блюдо).	73
Карри-ми (индийская кухня)	74
Касуэла (мексиканское блюдо).	76
Кислый суп с фрикадельками (в азиатском стиле)	78
Китайский остро-кислый суп	80
Кок-а-лики (шотландское блюдо).	81
Консоме (французская кухня)	82
Консоме из дичи	84
Куриные супы	86
Куриный суп с кабачком и вермишелью	86
Куриный суп с лапшой	87
Куриный суп с ячменем и луком-пореем	89
Куриный суп-пюре с шампиньонами	90
Суп-пюре из курицы	91
Лагман (среднеазиатская кухня)	92
Лагман по-дунгански	93
Посоле рохо (мексиканское блюдо).	94

Потофе (французская кухня)	96
Русская похлебка с ветчиной в горшочке.	98
Рассольники (русская кухня)	99
Классический рассольник с перловкой.	100
Рассольник «Московский»	101
Рассольник «Ленинградский»	103
Солянка (русская кухня)	105
Сопа де педра (португальский суп)	107
Суп из айвы с нутом и бамией	109
Суп из хвостов	110
Суп-пюре с яблоками и помидорами	112
Супы из индейки.	113
Классический суп из индейки	114
Суп из индейки с черной чечевицей.	115
Суп из индейки с капустой	116
Томатный суп с индейкой	117
Супы с беконом.	118
Гороховый суп-пюре с беконом	119
Картофельный суп с беконом	120
Крем-суп из лука-пороя и картофеля с беконом	121
Томатный крем-суп с беконом	122
Тыквенный крем-суп с имбирем и беконом	123
Тинола (филиппинский суп).	125
Турецкий свадебный суп.	126
Фо бо (вьетнамский суп)	127

Содержание

Фюме (французская кухня)	128
Харчо (грузинская кухня).	130
Классическое харчо.	130
Острое харчо	132
Харчо из баранины	133
Харчо с черносливом	134
Черная кровяная похлебка	135
Шурпа из козлятины (среднеазиатская кухня)	136
Щи (русская кухня)	138
Баварские щи	138
Капустные щи	140
Куриные щи	141
Суточные щи из квашеной капусты	142
Ячменный суп с ребрышками.	144
Овощные супы	
Аквакотта (итальянский суп)	147
Аквакотта с мангольдом	148
Арахисовый суп (американское блюдо).	149
Арахисовый суп по-болливийски	150
Асорда (португальский суп)	152
Борщи (русская кухня)	153
Зеленый борщ	153
Красный борщ с вишней	155
Гармуджа по-вегански (итальянское блюдо)	156
Калду верде (португальский суп).	157

Содержание

Корн-чаудер (американская похлебка)	158
Крем-нинон (французское блюдо)	160
Крем-суп из спаржи	161
Крем-суп со сливками.	162
Луковый суп (французская кухня)	163
Луковый суп с красным вином	165
Маш из бобов с мятой (индийская похлебка)	166
Минестроне (итальянский суп)	167
Огуречный суп «Аббатство Даунтон»	168
Свекольно-тыквенный суп-пюре	170
Сопа де гато (испанский суп)	171
Суп из бамии.	173
Суп из жаренных с чесноком томатов	174
Суп из крапивы	175
Суп из крапивы и щавеля	176
Суп из савойской капусты	178
Суп из цветной капусты (итальянский суп)	179
Суп Румфорда	180
Суп-пюре из брокколи с сыром	182
Суп-пюре из латука.	183
Суп-пюре из лука-поррея	184
Суп-пюре из сельдерея.	185
Суп-пюре из шпината	186
Суп-пюре «Красная жара»	187
Суп-пюре с перловкой	188

Содержание

Томатный суп с морепродуктами	189
Томатный суп-пюре классический	190
Томатный суп-пюре со сливками	191
Щавелевые щи (русская кухня)	192

Рыбные супы

Бергенский рыбный крем-суп	195
Борщ с кальмарами и чесноком	196
Буйабес (французский суп)	197
Буррида (французское блюдо)	201
Буррида по-итальянски.	203
Ватерзой из рыбы (бельгийская похлебка)	204
Винный суп с рыбой и помидорами	206
Гамбо с морепродуктами и беконом (американское блюдо)	207
Даси с овощами (японский бульон)	208
Исландский рыбный суп.	209
Исландский рыбный суп со сливками	211
Калакейтто (карело-финское блюдо)	212
Каллен-скинк (шотландский суп).	213
Каллен-скинк с копченой рыбой	214
Крабовый крем-суп.	215
Крабовый суп по-мэрилендски (американское блюдо)	216
Крабовый суп с бренди.	218
Лакса с креветками (малайзийский суп)	219

Содержание

Псаросупа (греческое блюдо)	220
Рождественский чешский рыбный суп.	222
Рыбный суп с креветками и шампиньонами	224
Рыбный суп со шпинатом	225
Сборная рыбная солянка (русская кухня)	226
Старорусский рыбный рассольник калья.	227
Суп из камбалы.	229
Суп из акульих плавников	230
Уха (русская кухня).	231
Уха из окуней.	232
Уха из форели	233
Уха по-елизаветински	234
Уха по-фински со сливками.	235
Уха с водкой.	237
Уха с картофелем на курином бульоне	238
Фюме из рыбы (французская кухня)	239
Халасле (венгерский суп)	241
Чаудер (американский суп)	242
Манхэттенский чаудер	242
Новоанглийский клэм-чаудер	244
Чаудер из морепродуктов	245
Чаудер с крабовым мясом.	246
Чоппино (итало-американское блюдо)	248
Чоппино из Сан-Франциско	248
Чоппино на курином бульоне	250

Содержание

Чоппино с белым вином	251
Чоппино с красным вином	253
Щи из сметков.	254
Щи с килькой	255
Щучина	256

Грибные супы

Грибной борщ с гречневой крупой.	259
Грибной суп.	260
Грибной суп с вином.	261
Грибной суп с огурцами и хреном на квасе	262
Грибной суп с перловкой	263
Грибной суп-пюре	265
Грибной суп-пюре с плавленым сыром	265
Крем-суп из лесных грибов	266
Крем-суп из шампиньонов со сливками.	267
Постная грибная солянка (русская кухня).	269
Рассольник «Монастырский» (русская кухня)	270

Крупяные супы

Гороховый суп	273
Гороховый суп без мяса	274
Гороховый суп по-шведски	275
Гороховый суп-пюре с молоком	276
Макку с сухарями (итальянское блюдо)	277
Перловый суп	278

Перловый суп по-шотландски	280
Ревифья (греческий суп).	281
Снерт (нидерландский суп)	282
Суп с пшеном по-деревенски.	284
Суп с чечевицей и томатами.	285
Эзогелин чорбасы (турецкий суп)	287
Ячменный суп с тыквой	288

Супы из ферментированных продуктов

Довга (азербайджанский суп).	291
Довга с зеленью и нутом.	292
Жур (польско-белорусское блюдо)	293
Журек (польский суп)	294
Капустница (словацкое и польское блюдо)	296
Капустница по-чешски	298
Кислые щи с солеными грибами (русская кухня)	299
Мисосиру (японская кухня)	300

Супы из мучных изделий

Атала (узбекский суп).	303
Павезе (итальянское блюдо)	304
Пивной суп	305
Похмельный суп с лапшой и пореем	306
Рамен с утиной грудкой (азиатское блюдо)	307
Свадебный суп по-армянски	308
Суп с вермишелью и фрикадельками.	309

Содержание

Суп с лапшой и омлетом	310
Суп с рисовой лапшой	312
Сырный суп с вермишелью	313
Удон с кроликом и пекинской капустой (японское блюдо)	314
Утиный суп с кислой заправкой	315
Утиный суп с лапшой	317

Молочные супы

Молочный морковный суп	319
Молочный суп с вермишелью	319
Молочный суп с гречкой	320
Молочный суп с грибами	321
Молочный суп с капустой	322
Молочный суп с клецками	323
Молочный суп с креветками	323
Сладкий катнов (армянский суп)	324
Швейцарский молочный суп	325
Чупе по-аргентински	326

Фруктовые и сладкие супы

Абрикосовый суп с йогуртом	329
Венгерский вишневый суп	329
Джинестрата (итальянский суп)	330
Латышский хлебный десертный суп	331
Летний суп	333

Мятный фруктовый суп	333
Суп с грушей и луком-пореем	334
Суп-пюре из яблок	335
Суп-пюре с бананами	336
Французский суп с каштанами	337
Фруктовый суп-пюре из клубники	338
Черничный суп	338
Шведский фруктовый суп	339
Эстонский яблочный суп	340
Ягодный суп с медом	341
Ягодный суп с овсянкой	342

Холодные супы

Ботвинья (русская кухня)	345
Ботвинья с рыбой	345
Ботвинья с рыбой, щавелем и крапивой	346
Вишневый суп с бренди	347
Гаспачо (андалусская кухня)	348
Гаспачо с редисом и фенхелем	349
Гаспачо с хлебом	350
Гаспачо с эстрагоном	350
Гаспачоле (испанский суп)	351
Дынный десертный суп	352
Куксу (корейское блюдо)	353
Нэнмён (северокорейский суп)	354
Огуречный суп на курином бульоне	356

Содержание

Окрошка (русская кухня)	357
Окрошка мясная	357
Окрошка на белом квасе	358
Окрошка на кефире с курицей	359
Окрошка с вареной колбасой	360
Сальморехо (испанский суп)	361
Таратор (болгарский суп)	362
Холодник	363
Сладкий холодник	364
Холодник на кефире	364
Холодник на тане	365
Холодник по-белорусски	366

Введение

Раз в сутки суп должен быть в желудке.

Городской фольклор

...Анжела наклонилась ко мне и тихо, глядя куда-то в сторону, как профессиональный конспиратор, произнесла: «А ты не хочешь «специальную» похлебку?» Я понял сразу. И сразу согласился. Ведь мы пришли в настоящий корейский ресторан, хотя и в тысячах километров от любой из Корей.

Скажу сразу, рискуя навлечь на себя гнев тысяч фанатов, я не очень люблю собак. Но, конечно, я согласился не поэтому. А просто потому, что в любой стране, в которой бываю, я всегда и везде пробую суп. Вернее, не пробую, а беру суп. Принимаю, выпускаю в себя.

Поверьте, суп – это не просто блюдо. Не просто «первое», как говорили дородные поварахи в пионерском лагере моего детства, или «жидкое», как до сих пор говорят в Одессе. Суп – это суть, сюжет целых народов и каждого отдельно взятого человека. Скажи мне, какой ты взял суп, и я многое смогу сказать о тебе. Ну а если ты не взял супа, то еще больше.

Нет более объемного понятия, чем суп. Во всех смыслах – социальном, кулинарном, историческом, гастрономическом, визуальном и даже температурном.

Не верите мне? Тогда как вам эти слова? «Любой, кто говорит ложь, не имеет чистого сердца, не может сделать хороший суп». Это сказал великий Людвиг ван Бетховен. А уж он-то все понимал в душах и сердцах людей. Еще парадоксальнее высказался французский писатель Анри де Монтерлан, гениально оценивавший сложнейшие человеческие взаимоотношения: «Это была ненависть женщины, которая занимается супом, к женщине, которая занимается любовью».

И наконец, мое любимое от ирландского комика Дилана Морана: «Есть одна особенность, когда говоришь с русскими. Такое

Введение

ощущение, что они знают какую-то тайну. По глазам видно. Когда они слушают тебя, такое ощущение, что у них фейерверки в глазах. ...И ты рассказываешь им еще и еще! А они слушают тебя с этими фейерверками в глазах. А потом ты ждешь, что же они ответят. Они подвигаются ближе и говорят: – А ты любишь суп?.. Я знаю, где можно вкусного супа поесть... – И это всё, что ты можешь сказать мне после всей моей тирады о жизни? – Нет. Нужно идти сейчас, а то закроется».

И как обойтись без настоящего гимна супу (в данном случае борщу) от незабвенного Бориса Чичибабина:

*Лишь добрый будет угощен,
лишь друг оценит это блюдо,
а если есть меж нас иуда,
пусть он подавится борщом!..
Клубится пар духмяней рои,
лоснится соль, звенит посуда...
Творится благостное чудо –
моя подруга варит борщ.*

Но я отвлекся. Вернемся к нашему походу в ресторан, где можно познакомиться с настоящей корейской кухней. Национальное блюдо оказалось восхитительным.

Итак, я покончил со «специальной» похлебкой и весь мокрый откинулся на спинку стула. Похлебка была горячей, пряной, острой, пробивала до самой макушки и до слез... И совсем не напоминала... ну этих... ну вы поняли...

Конечно, я не могу сказать, что за двадцать минут знакомства с этим блюдом, наваристым, невероятно вкусным, я узнал всё о корейцах. Ровно как после гаспачо – об испанцах, после том яма – о вьетнамцах или после шурпы – об узбеках. Конечно, не всё! Но... много нового. А разве не в этом состоит смысл жизни? Узнавать новое, путешествовать, искать и находить... Новые эмоции, новые люди, новые места и... конечно, новые рецепты.