

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 свининой . . . . .	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
<b>Овощные супы</b>	
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

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.