

УДК 641.55  
ББК 36.997  
Э68

Дизайн серийной обложки *В. Брагиной*

Э68      **Энциклопедия** супов от Адо 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-порей 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-боливийски. . . . .              | 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-порея . . . . .                    | 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<br>(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<br>(американское блюдо) . . . . .      | 216 |
| Крабовый суп с бренди. . . . .                                     | 218 |
| Лакса с креветками (малайзийский суп) . . . . .                    | 219 |

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| 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 |
| Чаддер (американский суп) . . . . .              | 242 |
| Манхэттенский чаддер . . . . .                   | 242 |
| Новоанглийский клэм-чаддер . . . . .             | 244 |
| Чаддер из морепродуктов . . . . .                | 245 |
| Чаддер 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<br>(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, впускаю 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 роц,  
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.