Щи

Материал из Википедии — свободной энциклопедии

**Щи** — классическое[[1]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_709d5e0d341011c9-1) [национальное блюдо](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9D%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%BE&action=edit&redlink=1) [русской кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F), многокомпонентный [заправочный суп](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D1%83%D0%BF)[[2]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_73bc9a8d8b2e8fa4-2), основу которого составляет рубленая [белокочанная](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D1%87%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0) свежая или [квашеная капуста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0), реже капустная рассада или [савойская капуста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%B2%D0%BE%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0), приготовляемый на [костном или мясокостном](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D0%BB%D1%8C%D0%BE%D0%BD) или [рыбном бульоне](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B1%D1%83%D0%BB%D1%8C%D0%BE%D0%BD)[[3]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_42062a7ace6b9f17-3), грибном, овощном или крупяном отваре. Щи бывают [вегетарианскими](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D0%B3%D0%B5%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F) грибными, а также мясными, с птицей и рыбными[[4]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_31f80fa6df5fdaf3-4). Помимо капусты в зависимости от рецепта в щи добавляют картофель, крупы, свежие помидоры и яблоки[[5]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_62946fdbe7e37c71-5). Щи традиционно сервируют с [пирожками](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%BE%D0%BA), [ватрушками](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B0%D1%82%D1%80%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B0), [кулебякой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D1%8F%D0%BA%D0%B0), [гречневой кашей](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B5%D1%87%D0%BD%D0%B5%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B0%D1%88%D0%B0) или [крупеником](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%BF%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%BA)[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_7dc05a53051e085e-6), для [забелки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B0) подают [сметану](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B0)[[7]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_117ac6c156f2a982-7). Наряду с [борщом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D1%80%D1%89) очень распространённое и популярное в русской кухне первое горячее блюдо[[8]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_847775f241b40e61-8).

Этимология

Короткое слово «щи», редкое для русского языка, не имеет общепризнанной [этимологии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%82%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F)[[9]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-%D0%93._%D0%9F._%D0%A6%D1%8B%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE-9). Согласно [этимологическому словарю](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%82%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8C_%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA%D0%B0_%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D1%81%D0%B0_%D0%A4%D0%B0%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B0) [М. Фасмера](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%80%2C_%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D1%81), слово «щи» и его более древняя, ныне диалектальная форма «шти» восходят к [древнерусскому](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%B5%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) «съто» — «пропитание», «нечто сытное, корм»[[9]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-%D0%93._%D0%9F._%D0%A6%D1%8B%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE-9), которое во множественном числе имело форму «съти». Производные от «съто» слова встречаются в памятниках XIV—XV веков, родственными щам словами в таком случае являются «сыт» и «насытить». По другой версии, «щи» могут происходить от «съчи» — «соки, жидкость», от этого же слова произошли такие слова, как «сок» и «щавель»[[9]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-%D0%93._%D0%9F._%D0%A6%D1%8B%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE-9). По мнению [И. А. Бодуэна де Куртенэ](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D0%B4%D1%83%D1%8D%D0%BD_%D0%B4%D0%B5_%D0%9A%D1%83%D1%80%D1%82%D0%B5%D0%BD%D1%8D%2C_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87), «щи» имеют [датские корни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B0%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA), от слова [дат.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B0%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *sky* — «похлёбка, навар», которое в свою очередь происходит от [фр.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *jus* — «сок»[[10]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-%D0%B0%D0%B2%D1%82%D0%BE%D1%81%D1%81%D1%8B%D0%BB%D0%BA%D0%B01-10). Слово «щи» имеет ласковую форму родительного падежа «щец» и прилагательное «щаной». В говорах встречаются «щечки», «ща», «щаги», и «шшы», диалектальные значения слова разнятся от «похлёбки из [сушёной рыбы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B0_%D1%80%D1%8B%D0%B1%D1%8B) с крупой» до просто «капусты»[[11]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-11)[[12]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-12).

История

**Шти зборныя**

Возми свинины, говядины, ветчины, изрезанного на части гуся и двух кур, кислой белой капусты и искрошенного кружками луку. Вари всё то вместе; подправь мукою с маслом, как то сказано выше, и после [подбеливай](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B0) сметаною.

[Н. П. Осипов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%81%D0%B8%D0%BF%D0%BE%D0%B2%2C_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D0%BF%D0%B8%D1%81%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%29). Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. 1794[[13]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-13)

Щи являются основным горячим блюдом [русской кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F) уже долгое время. По-видимому, прообраз современных щей возник не ранее IX века, когда [крестьяне](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D1%8C%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D0%BD) стали выращивать [капусту](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0_%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%B0%D1%8F)[[14]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-14). С тех пор «неистребимый ничем аромат щей — „щаной дух“ — всегда стоял в русской [избе](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%B7%D0%B1%D0%B0)»[[1]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_709d5e0d341011c9-1). О большом значении щей в питании [русских](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5) говорит и неисчислимое количество [пословиц](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%86%D0%B0) и [поговорок](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B0), где упоминается блюдо: «*Щи да каша — пища наша*», «*Где щи, там и нас ищи*», «*Тех же щей, да пожиже/погуще влей*», «*Это тебе не лаптем щи хлебать*», «*Поучи жену щи варить*» и т. д.

Несмотря на местные различия в приготовлении блюда и многочисленные его варианты, оставался неизменным принцип приготовления: в глиняном (позже — [чугунном](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D1%83%D0%B3%D1%83%D0%BD%D0%BE%D0%BA)) горшке в [русской печи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BF%D0%B5%D1%87%D1%8C), которая позволяла выдержать мягкий температурный режим во время приготовления. Сам щаной горшок также был предметом почитаемым — его даже мыли особо тщательно, при этом [заговаривая](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80_%28%D0%BE%D0%B1%D1%80%D1%8F%D0%B4%29).

За историю щей в принцип их приготовления была внесена только одна поправка (исключая расширение букета [пряностей](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8), становившихся доступными). В XIX веке, когда русская кухня за счёт приглашаемых знатью поваров испытала влияние [французской кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F), из щей была удалена [мучная заправка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%83%D0%BA%D0%B0), ранее традиционно вносимая (см. также [жур](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D1%83%D1%80%22%20%5Co%20%22%D0%96%D1%83%D1%80)).

Щи повседневно и повсеместно употреблялись всеми слоями населения, при этом отличаясь компонентами: если обеспеченные слои общества могли позволить себе *богатые* щи, то беднота нередко ограничивалась *пустыми*. По мнению [В. В. Похлёбкина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%92%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BC_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87), щи можно есть чуть ли не ежедневно, поскольку они не приедаются. Щи были доступны и во время [христианского поста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%81%D1%82_%D0%B2_%D1%85%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5), поскольку могли быть приготовлены без скоромных продуктов. Замороженные щи зимой брали с собой в дорогу.

На Русском Севере щи выделяли среди прочих супов, которые относились к разряду похлёбок. Щи отличала довольно густая консистенция и обязательная варка, в то время как многие похлёбки готовились просто заливая ингредиенты водой или квасом[[15]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-15).

Описание блюда

Щи с осетриной

Щи — суп с говядиной. Но это не обыкновенный говяжий суп, но великолепное русское блюдо с разной говядиной и яйцами, и сметаной, и зеленью.

[Кнут Гамсун](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D0%BC%D1%81%D1%83%D0%BD%2C_%D0%9A%D0%BD%D1%83%D1%82). В сказочной стране. 1908[[16]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-16)

В полный набор продуктов для щей входят следующие компоненты:

* [капуста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0_%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%B0%D1%8F) в свежем или [квашеном](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0) виде или заменяющая её овощная масса ([щавель](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B0%D0%B2%D0%B5%D0%BB%D1%8C), [крапива](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D0%B2%D0%B0), [репа](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%BF%D0%B0))[[1]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_709d5e0d341011c9-1);
* [мясо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%8F%D1%81%D0%BE) или, в редких случаях, [рыба](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%B0), [грибы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B8%D0%B1%D1%8B);
* [коренья](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%8C) (например, [морковь](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8C), [петрушка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B0_%28%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%29));
* [пряности](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8) ([лук](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D1%83%D0%BA_%28%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%29), [сельдерей](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B9), [чеснок](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%BA), [укроп](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF), [перец](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%86_%D1%87%D1%91%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9), [лавровый лист](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D0%B2%D1%80%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%82));
* кислая заправка (капустный [рассол](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%BE%D0%BB_%28%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B0%29), [сметана](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B0), [яблоки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%B1%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE)).

Главный овощ и кислота являются обязательными для любых щей. Кисловатый [вкус](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BA%D1%83%D1%81) щей является их главным признаком, но он может создаваться не только капустой (хотя чаще всего щи делают именно с капустой и кислый вкус создаётся именно ею и её [рассолом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%BE%D0%BB_%28%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B0%29)). Однако кислый вкус может быть создан, например, [щавелём](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B0%D0%B2%D0%B5%D0%BB%D1%8C%22%20%5Co%20%22%D0%A9%D0%B0%D0%B2%D0%B5%D0%BB%D1%8C), разваром [антоновских](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D1%82%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0_%28%D1%81%D0%BE%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%82%D0%B8%D0%BF_%D1%8F%D0%B1%D0%BB%D0%BE%D0%BD%D0%B8%29) яблок, солёными грибами. Нередко в щах сочетаются различные кислые продукты. В щи в настоящее время вносят также и [картофель](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C), который загущает суп, но при этом он может быть извлечён после приготовления.

Главным принципом приготовления щей является закладка продуктов в суп без предварительных процедур приготовления, таких как [обжаривание](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B1%D0%B6%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5) или [пассерование](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5) (исключая квашеную капусту, которая [тушится](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%83%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5_%28%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F%29) отдельно). Закладка сырых продуктов в суп является характерным приёмом [русской кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F).

Мясные щи, как правило, готовятся на [говяжьем](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%B2%D1%8F%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D0%B0) [бульоне](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D0%BB%D1%8C%D0%BE%D0%BD), при этом мясо отваривается чаще целым куском. В западных областях России также используется [свинина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D0%BD%D0%B0) и [домашняя птица](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%BD%D1%8F%D1%8F_%D0%BF%D1%82%D0%B8%D1%86%D0%B0), но такие щи нехарактерны для традиционной русской кухни. Также в щи может быть добавлено немного [ветчины](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D1%82%D1%87%D0%B8%D0%BD%D0%B0).

Постные щи могут быть грибными или полностью овощными, известными как «пустые». Существуют и рыбные щи, но поскольку для их приготовления требуется определённое сочетание определённых сортов рыбы при их раздельной тепловой обработке (при иных сочетаниях блюдо является не столь вкусным), они распространения не получили.

В любом варианте щи отличает большой набор [пряностей](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8) — прежде всего, пряных трав и, в меньшей степени, классических пряностей (только [чёрный перец](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D1%91%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%86) и [лавровый лист](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D0%B2%D1%80%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%82)). Пряности в щи вносятся, по крайней мере, дважды. Наряду с пряностями, в суп могут быть добавлены дополнительные компоненты, улучшающие вкус, в виде солёных грибов, мочёных яблок и т. п.

Разновидности

По подсчётам В. В. Похлёбкина, щи насчитывают 24 варианта, от «пустых» ([постных](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B0)) до «богатых»[[17]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_90a7c224b3a72557-17). В мясном бульоне для **богатых** (иначе **сборных** или **петровских**) щей отваривали кости от копчёностей, ветчину, мясо и курицу[[18]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_2b306155cf981cc1-18)[[19]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_627584eba08e1805-19). Щи **боярские** готовят в горшочках с жареным мясом, тушёной квашеной капустой с овощами с нашинкованными грибами на грибном отваре с мучной пассеровкой[[7]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_117ac6c156f2a982-7)[[19]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_627584eba08e1805-19). Похожие **болгарские** щи готовят в горшочках на грибном бульоне с квашеной капустой и жареными грибами, без мяса[[20]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_f324c348605b7cde-20). Для **царских** щей бульон варят на говяжьей грудинке, свежую капусту тушат на [сливочном масле](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE)[[21]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_7052690bd9ef617c-21). В **уральские** щи на квашеной капусте вместо картофеля добавляют сваренную отдельно [перловую крупу](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%BF%D0%B0), иногда [рисовую](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B8%D1%81), [пшённую](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%BE)[[22]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_8d03cdfd0dbef061-22) или овсяную[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_7dc05a53051e085e-6)[[5]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_62946fdbe7e37c71-5), такие щи уральцы ещё называют **«толстыми»**[[19]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_627584eba08e1805-19). Щи из свежей капусты с картофелем на рыбном бульоне называются **донскими**[[21]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_7052690bd9ef617c-21). Щи из свежей капусты с грибами именуют **грибоедовскими**[[23]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_dcca1de0cb48a9d7-23). **Морочанские** щи варят с капустой и щавелем без картофеля и заправляют мучной пассеровкой[[5]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_62946fdbe7e37c71-5). Для [**суточных щей**](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%89%D0%B8) квашеную капусту долго тушат с костями свинокопчёностей[[7]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8%22%20%5Cl%20%22cite_note-_117ac6c156f2a982-7)[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_7dc05a53051e085e-6)[[4]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_31f80fa6df5fdaf3-4). В [**ленивых щах**](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B2%D1%8B%D0%B5_%D1%89%D0%B8) присутствует только крупно нарезанная капуста, мучная пассеровка и сметана[[21]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_7052690bd9ef617c-21). Весенние [**зелёные щи**](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B5%D0%BB%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%89%D0%B8) готовят не из капусты, а щавеля, шпината или молодой крапивы, **рахмановскими** называются зелёные щи на рыбном бульоне с кусочками [отварной](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%B0) или [жареной рыбы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%B0)[[7]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_117ac6c156f2a982-7)[[24]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_1a3ebdc71aed50e9-24)[[23]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_note-_dcca1de0cb48a9d7-23).

Примечания

* 1. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_709d5e0d341011c9_1-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_709d5e0d341011c9_1-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_709d5e0d341011c9_1-2) [В. В. Похлёбкин, 2015](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#CITEREF%D0%92._%D0%92._%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD2015).
	2. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_73bc9a8d8b2e8fa4_2-0) [Кулинария, 1955](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#CITEREF%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F1955).
	3. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_42062a7ace6b9f17_3-0) [А. И. Мглинец, 2014](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#CITEREF%D0%90._%D0%98._%D0%9C%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D1%862014).
	4. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_31f80fa6df5fdaf3_4-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_31f80fa6df5fdaf3_4-1) [А. С. Ратушный, 2016](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#CITEREF%D0%90._%D0%A1._%D0%A0%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%88%D0%BD%D1%8B%D0%B92016).
	5. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_62946fdbe7e37c71_5-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_62946fdbe7e37c71_5-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_62946fdbe7e37c71_5-2) [С. И. Рагель, 2018](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#CITEREF%D0%A1._%D0%98._%D0%A0%D0%B0%D0%B3%D0%B5%D0%BB%D1%8C2018).
	6. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_7dc05a53051e085e_6-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_7dc05a53051e085e_6-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_7dc05a53051e085e_6-2) [Н. А. Анфимова, 2008](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#CITEREF%D0%9D._%D0%90._%D0%90%D0%BD%D1%84%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%B02008).
	7. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_117ac6c156f2a982_7-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_117ac6c156f2a982_7-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_117ac6c156f2a982_7-2) [***4***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_117ac6c156f2a982_7-3) [А. Т. Васюкова, 2015](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#CITEREF%D0%90._%D0%A2._%D0%92%D0%B0%D1%81%D1%8E%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B02015).
	8. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_847775f241b40e61_8-0) [Кулинарное путешествие по СССР, 2013](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#CITEREF%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BF%D1%83%D1%82%D0%B5%D1%88%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B8%D0%B5_%D0%BF%D0%BE_%D0%A1%D0%A1%D0%A1%D0%A02013).
	9. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-%D0%93._%D0%9F._%D0%A6%D1%8B%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE_9-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-%D0%93._%D0%9F._%D0%A6%D1%8B%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE_9-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-%D0%93._%D0%9F._%D0%A6%D1%8B%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE_9-2) [*Цыганенко Г. П.*](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A6%D1%8B%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE,_%D0%93%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0_%D0%9F%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0&action=edit&redlink=1) Щи // [Этимологический словарь русского языка: Более 5000 слов](https://archive.org/details/tsyganenko-etymological-dictionary-of-the-russian-language/page/498/mode/2up). — 2-е изд., перераб. и доп. — К.: Радяньска школа, 1989. — С. 499. — 511 с. — [ISBN 5-330-00735-6](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5330007356).
	10. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-%D0%B0%D0%B2%D1%82%D0%BE%D1%81%D1%81%D1%8B%D0%BB%D0%BA%D0%B01_10-0) [щи](http://starling.rinet.ru/cgi-bin/response.cgi?root=%2Fusr%2Flocal%2Fshare%2Fstarling%2Fmorpho&basename=morpho\vasmer\vasmer&first=1&text_word=%D1%89%D0%B8&method_word=beginning&ww_word=on&ic_word=on&sort=word&encoding=utf-rus) // [Этимологический словарь русского языка](http://etymolog.ruslang.ru/vasmer.php?id=506&vol=4) = [Russisches etymologisches Wörterbuch](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%82%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8C_%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA%D0%B0_%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D1%81%D0%B0_%D0%A4%D0%B0%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B0%22%20%5Co%20%22%D0%AD%D1%82%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8C%20%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA%D0%B0%20%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D1%81%D0%B0%20%D0%A4%D0%B0%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B0) : в 4 т. / авт.-сост. [М. Фасмер](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%80%2C_%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D1%81) ; пер. с нем. и доп. чл.‑кор. АН СССР [О. Н. Трубачёва](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%80%D1%83%D0%B1%D0%B0%D1%87%D1%91%D0%B2%2C_%D0%9E%D0%BB%D0%B5%D0%B3_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87), под ред. и с предисл. проф. [Б. А. Ларина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%91%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) [т. I]. — Изд. 2-е, стер. — М. : [Прогресс](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%81_%28%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%29), 1987. — Т. IV : Т — Ящур. — С. 506.
	11. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-11) [*Черных П. Я.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%80%D0%BD%D1%8B%D1%85%2C_%D0%9F%D0%B0%D0%B2%D0%B5%D0%BB_%D0%AF%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Щи // Историко-этимологический словарь современного русского языка: В 2 т. — 3-е изд., стереотип. — М.: [Русский язык](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA_%28%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%29), 1999. — Т. II. — С. 435. — 560 с. — 8000 экз. — [ISBN 5-200-02686-5](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5200026865).
	12. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-12) [Щи](https://ru.wikisource.org/wiki/%D0%A2%D0%A1%D0%942/%D0%A9%D0%B8) // [Толковый словарь живого великорусского языка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BB%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8C_%D0%B6%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D0%B2%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA%D0%B0) : в 4 т. / авт.-сост. [В. И. Даль](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B0%D0%BB%D1%8C%2C_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87). — 2-е изд. — СПб. : Типография [М. О. Вольфа](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%84%2C_%D0%9C%D0%B0%D0%B2%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%9E%D1%81%D0%B8%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87), 1880—1882.
	13. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-13) [*Осипов Н. П.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%81%D0%B8%D0%BF%D0%BE%D0%B2%2C_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D0%BF%D0%B8%D1%81%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%29) Окрошка // Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. — СПб.: Типография Ф. Мейерау, 1794. — С. 209. — 219 с.
	14. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-14) [Русский дух](http://newtimes.ru/articles/detail/15889) [Архивная копия](https://web.archive.org/web/20220901112755/http%3A/newtimes.ru/articles/detail/15889) от 1 сентября 2022 на [Wayback Machine](https://ru.wikipedia.org/wiki/Wayback_Machine%22%20%5Co%20%22Wayback%20Machine). // The New Times, 22.02.2011
	15. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-15) *Осипова К. В.* [Щи на Русском Севере: культурно-языковая символика](https://cyberleninka.ru/article/n/schi-na-russkom-severe-kulturno-yazykovaya-simvolika) [Архивная копия](https://web.archive.org/web/20210516082258/https%3A/cyberleninka.ru/article/n/schi-na-russkom-severe-kulturno-yazykovaya-simvolika) от 16 мая 2021 на [Wayback Machine](https://ru.wikipedia.org/wiki/Wayback_Machine%22%20%5Co%20%22Wayback%20Machine) // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология, 2017
	16. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-16) [*Гамсун К.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D0%BC%D1%81%D1%83%D0%BD%2C_%D0%9A%D0%BD%D1%83%D1%82) В сказочной стране. II // Собрание сочинений в 12 томах / Пер. [Ю. Балтрушайтиса](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D0%BB%D1%82%D1%80%D1%83%D1%88%D0%B0%D0%B9%D1%82%D0%B8%D1%81%2C_%D0%AE%D1%80%D0%B3%D0%B8%D1%81_%D0%9A%D0%B0%D0%B7%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87). — СПб.: [Шиповник](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B8%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%28%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%29), 1908. — Т. VII. — С. 129. — 307 с.
	17. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_90a7c224b3a72557_17-0) [В. В. Похлёбкин, 1985](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#CITEREF%D0%92._%D0%92._%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD1985), Супы, с. 111.
	18. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_2b306155cf981cc1_18-0) [Е. М. Величко, 1992](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#CITEREF%D0%95._%D0%9C._%D0%92%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%BA%D0%BE1992).
	19. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_627584eba08e1805_19-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_627584eba08e1805_19-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_627584eba08e1805_19-2) [Н. И. Ковалёв, 1995](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#CITEREF%D0%9D._%D0%98._%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B21995).
	20. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_f324c348605b7cde_20-0) [Н. И. Ковалёв, 1992](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#CITEREF%D0%9D._%D0%98._%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B21992).
	21. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_7052690bd9ef617c_21-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_7052690bd9ef617c_21-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_7052690bd9ef617c_21-2) [В. В. Усов, 2017](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#CITEREF%D0%92._%D0%92._%D0%A3%D1%81%D0%BE%D0%B22017).
	22. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_8d03cdfd0dbef061_22-0) [В. Д. Андросова, 1986](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#CITEREF%D0%92._%D0%94._%D0%90%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B01986).
	23. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_dcca1de0cb48a9d7_23-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_dcca1de0cb48a9d7_23-1) [Русские блюда на нашем столе, 1990](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#CITEREF%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%B0_%D0%BD%D0%B0_%D0%BD%D0%B0%D1%88%D0%B5%D0%BC_%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%B51990).
	24. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#cite_ref-_1a3ebdc71aed50e9_24-0) [Н. И. Ковалёв, 1999](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8#CITEREF%D0%9D._%D0%98._%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B21999).

Литература

* *Алёхин И. В.* Щи из квашеной капусты с грибами — Щи богатые // Грибная кухня народов мира. — Нальчик: РИО, 1991. — С. 40—42. — 160 с. — 100 000 экз. — [ISBN 5-7080-0062-7](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5708000627).
* *Ананьев А. А.* Щи // Супы. — М.: Государственное издательство торговой литературы, 1957. — С. 43—53. — 191 с. — (Библиотека повара). — 200 000 экз.
* *Андросова В. Д, Захарова Т. И.* Щи // Супы. — М.: [Экономика](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D0%B0_%28%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%29), 1986. — С. 14—25. — 127 с. — (Библиотечка повара). — 100 000 экз.
* *Аношин А. В., Михайлов В. С.* Щи // Русские блюда на нашем столе. — Краснодар: Краснодарское книжное издательство, 1990. — С. 32—37. — 337 с.
* *Ануфриев В. М., Никашин Ф. П., Скрипкин Г. М.* Щи из квашеной капусты. Щи из квашеной капусты с головизной. Щи из свежей капусты. Щи из рассады // Основы кулинарии. — М.: Государственное издательство торговой литературы, 1941. — С. 231—232. — 360 с. — 5000 экз.
* *Анфимова Н. А.* Щи // Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2008. — С. 105—108. — 352 с. — 5000 экз. — [ISBN 978-5-7695-4825-3](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785769548253).
* [*Беловинский Л. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%2C_%D0%9B%D0%B5%D0%BE%D0%BD%D0%B8%D0%B4_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Щи // Иллюстрированный энциклопедический историко-бытовой словарь русского народа. XVIII — начало XIX в. / под ред. Н. Ерёминой. — М.: [Эксмо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D0%BA%D1%81%D0%BC%D0%BE), 2007. — С. 773. — 784 с. — 5000 экз. — [ISBN 978-5-699-24458-4](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785699244584).
* *Васюкова А. Т.* Щи // Технология продукции общественного питания. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — С. 190—192. — 496 с. — 500 экз. — [ISBN 978-5-394-02516-7](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785394025167).
* *Величко Е. М. и др.* Щи // Русская народная кухня / Е. М. Величко, [Н. И. Ковалёв](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B2%2C_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9%29), [В. В. Усов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%81%D0%BE%D0%B2%2C_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9%29). — М.: Агропромиздат, 1992. — С. 110—118. — 303 с. — 100 000 экз. — [ISBN 5-10-0000-31-7](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5100000317).
* [*Ишков А. А.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D1%88%D0%BA%D0%BE%D0%B2%2C_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80_%D0%90%D0%BA%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87)*, Лагунов Л. Л., Лифшиц М. О., Новиков В. М., Покровский А. А., Сидоров В. А.* Щи с салакой — Щи из квашеной капусты с консервами // Рыбные блюда / под ред. Л. И. Воробьёвой. — М.: Пищевая промышленность, 1966. — С. 212—215. — 412 с. — 100 000 экз.
* Щи из свежей капусты. Щи из квашеной капусты. Щи из квашеной капусты с головизной. Щи из капустной рассады. Летние щи с картофелем // [Книга о вкусной и здоровой пище](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BD%D0%B8%D0%B3%D0%B0_%D0%BE_%D0%B2%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D0%B8_%D0%B7%D0%B4%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9_%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5) / [И. К. Сиволап](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%BF%2C_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD_%D0%9A%D1%83%D0%B7%D1%8C%D0%BC%D0%B8%D1%87) (редактор). — М.: Пищепромиздат, 1954. — С. 88—89. — 400 с. — 500 000 экз.
* *Ковалёв В. М., Могильный Н. П.* Щи // [Русская кухня: традиции и обычаи](https://archive.org/details/libgen_00147630). — М.: [Советская Россия](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D1%8F_%28%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%29), 1990. — 256 с. — 150 000 экз. — [ISBN 5-268-00916-8](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5268009168).
* [*Ковалёв Н. И.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B2%2C_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9%29) Щи // Блюда русского стола. История и названия. — СПб.: [Лениздат](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%22%20%5Co%20%22%D0%9B%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82), 1995. — С. 9—21. — 317 с. — 10 000 экз. — [ISBN 5-289-01718-6](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5289017186).
* [*Ковалёв Н. И.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B2%2C_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9%29)*, Куткина М. Н., Карцева Н. Я.* Щи // Русская кухня. Учебное пособие. — М.: Издательский дом «Деловая литература», 2000. — С. 202—208. — 520 с. — 5000 экз. — [ISBN 5-93211-006-6](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5932110066).
* [*Ковалёв Н. И.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B2%2C_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9%29)*, Куткина М. Н., Кравцова В. А.* Щи // Технология приготовления пищи / Под ред. проф. М. А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. — М.: Издательский дом «Деловая литература», 1999. — С. 165—168. — 480 с. — 5000 экз. — [ISBN 5-93211-002-3](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5932110023).
* [*Ковалёв Н. И.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B2%2C_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9%29)*,*[*Усов В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%81%D0%BE%D0%B2%2C_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9%29) Щи болгарские // Кухня, полная чудес. — Екатеринбург: Сред.-Урал. кн. изд-во, 1992. — С. 50. — 256 с. — 65 000 экз. — ISBN 5-7529-0482-Х.
* Щи // Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / под ред. А. И. Ревина. — М.: [Советская энциклопедия](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%88%D0%B0%D1%8F_%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D1%8D%D0%BD%D1%86%D0%B8%D0%BA%D0%BB%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%8F_%28%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%29), 1960. — Т. 2. — С. 711—712. — 770 с.
* Щи // Кулинарное путешествие по СССР / авт. текста О. Мироненко. Т. Ивашкова. — М.: [Аванта+](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B0%2B%22%20%5Co%20%22%D0%90%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B0%2B), 2013. — С. 17—18. — 113 с. — (Советский стиль). — [ISBN 978-5-98986-716-5](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785989867165).
* Заправочные супы // [Кулинария](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F_%28%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3%D0%B0%29) / Гл. ред. М. О. Лифшиц. — М.: Государственное издательство торговой литературы, 1955. — С. 86—89. — 960 с.
* *Маслов Л. А.* Щи из свежей капусты. Щи из свежей капусты с рыбой. Щи из свежей капусты с рыбными консервами // Кулинария. — 4-е стереотипное. — М.: Государственное издательство торговой литературы, 1958. — С. 166—170. — 295 с. — 200 000 экз.
* *Мглинец А. И.* Щи // Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — С. 159. — 206 с. — [ISBN 978-5-4377-0065-5](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785437700655).
* [*Похлёбкин В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%92%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BC_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Щи // Кулинарный словарь. — М.: Издательство «Э», 2015. — С. 420—423. — 456 с. — 4000 экз. — [ISBN 978-5-699-75127-3](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785699751273).
* [*Похлёбкин В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%92%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BC_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Щи // Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура). — М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1983. — С. 17—22. — 304 с.
* [*Похлёбкин В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%92%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BC_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Тайны хорошей кухни. — 3-е издание, исправленное и дополненное. — М.: [Молодая гвардия](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%8F_%D0%B3%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B4%D0%B8%D1%8F_%28%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%29), 1985. — 191 с. — (Эврика). — 100 000 экз.
* *Рагель С. И.* Щи // Технология приготовления пищи: учеб. пособие. — Мн.: РИПО, 2018. — С. 105—110. — 570 с. — 1400 экз. — [ISBN 978-985-503-827-7](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9789855038277).
* *Ратушный А. С.* Щи. Щи из свежей капусты. Щи из квашеной капусты. Щи суточные // Всё о еде от А до Я: Энциклопедия. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — С. 427—428. — 440 с. — 300 экз. — [ISBN 978-5-394-02484-9](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785394024849).
* *Сокольский И.* [Пирожки с опилками для Лермонтова и щи дляПечорина](https://www.nkj.ru/archive/articles/24884/) // [Наука и жизнь](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%B0_%D0%B8_%D0%B6%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D1%8C) : журнал. — 2014. — Вып. 9. — С. 100—103. — [ISSN](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D0%B6%D0%B4%D1%83%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B9%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D1%80) [0028-1263](https://www.worldcat.org/search?fq=x0:jrnl&q=n2:0028-1263).
* [*Усов В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%81%D0%BE%D0%B2%2C_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9%29) Щи // Основы кулинарного мастерства: искусство приготовления закусок и основных блюд / Владимир Усов, Лидия Усова. — М.: [Эксмо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D0%BA%D1%81%D0%BC%D0%BE), 2017. — С. 222—232. — 384 с. — (Кулинарное искусство. От профессионалов). — [ISBN 978-5-699-80934-9](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785699809349).
* *Осипова К. В.* [Щи на Русском Севере: культурно-языковая символика](https://cyberleninka.ru/article/n/schi-na-russkom-severe-kulturno-yazykovaya-simvolika) // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология, 2017
* *Sinclair C. G.* shchi // [Dictionary of Food: International Food and Cooking Terms from A to Z](https://books.google.ru/books?id=Mdwm7jI9J10C&printsec=frontcover&hl=ru&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false). — Second Edition. — London: [A & C Black](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=A_%26_C_Black&action=edit&redlink=1)[[en]](https://en.wikipedia.org/wiki/A_%26_C_Black), 2004. — P. 526. — 632 p. — [ISBN 978-1-4081-0218-3](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9781408102183).
* [*Erhard Gorys*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81%2C_%D0%AD%D1%80%D1%85%D0%B0%D1%80%D0%B4)*.* Schtschi // Das neue Küchenlexikon. Von Aachener Printen bis Zwischenrippenstück. — München: Deutscher Taschenbuch Verlag, 1997. — S. 486. — 599 S. — [ISBN 3-423-36008-9](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/3423360089).