

18+

АЛЕКСЕЙ ВЫДРИН

РЕЦЕПТЫ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ



Алексей Выдрин

Рецепты французской кухни

«Издательские решения»

Выдрин А.

Рецепты французской кухни / А. Выдрин — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-643453-0

«Рецепты французской кухни» предназначена для всех любителей кулинарии, от новичков до опытных поваров, желающих открыть для себя секреты и тонкости приготовления французских деликатесов. Это идеальное руководство для тех, кто хочет привнести в свою кухню частичку Франции и насладиться вкусом аутентичных блюд.

ISBN 978-5-00-643453-0

© Выдрин А.
© Издательские решения

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	7
КРАТКИЙ ОБЗОР ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ	7
ИСТОРИЯ И ВЛИЯНИЕ НА МИРОВУЮ КУЛИНАРИЮ	8
ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	9
РЕЦЕПТЫ	10
САЛАТЫ	10
1. САЛАТ «НИСУАЗ» (SALADE NIÇOISE)	10
2. САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ (SALADE DE CHÈVRE CHAUD)	10
3. САЛАТ «ЛИОНСКИЙ» (SALADE LYONNAISE)	11
4. САЛАТ «СЕЗАР» (SALADE CÉSAR)	11
5. САЛАТ «ПРОВАНСАЛЬ» (SALADE PROVENÇALE)	12
6. САЛАТ ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ С АПЕЛЬСИНАМИ (SALADE DE MAGRET DE CANARD À L'ORANGE)	12
7. САЛАТ С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО (SALADE DE SAUMON ET AVOCAT)	13
8. САЛАТ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ И ГРУШЕЙ (SALADE DE ROQUEFORT ET POIRE)	13
9. САЛАТ С АРТИШОКАМИ И КРЕВЕТКАМИ (SALADE D'ARTICHAUTS ET CREVETTES)	14
10. САЛАТ С ТУНЦОМ И ФАСОЛЬЮ (SALADE DE THON ET HARICOTS VERTS)	14
ПАШТЕТЫ И ТЕРРИНЫ	15
1. КЛАССИЧЕСКИЙ ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ (PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE)	15
2. ТЕРИН ИЗ УТКИ И ФУА-ГРА (TERRINE DE CANARD ET FOIE GRAS)	15
3. ПАШТЕТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ (PÂTÉ DE FOIE DE CANARD)	16
4. ОВОЩНОЙ ТЕРРИН (TERRINE DE LÉGUMES)	16
5. ПАШТЕТ ИЗ СВИНИНЫ С ФИСТАШКАМИ (PÂTÉ DE PORC AUX PISTACHES)	16
6. ТЕРИН ИЗ РЫБЫ И КРЕВЕТОК (TERRINE DE POISSON ET CREVETTES)	17
7. ТЕРИН С СЫРОМ И ОРЕХАМИ (TERRINE AU FROMAGE ET NOIX)	17
8. ПАШТЕТ ИЗ КРОЛИКА С ТРАВАМИ (PÂTÉ DE LAPIN AUX HERBES)	18
9. ТЕРИН ИЗ КУРИЦЫ И ГРИБОВ (TERRINE DE POULET ET CHAMPIGNONS)	18
10. ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ И ЯБЛОК (PÂTÉ DE FOIE ET POMMES)	18
КИШ И ПИРОГИ	20
1. КИШ ЛОРЕН (QUICHE LORRAINE)	20

2. КИШ С ЛОСОСЕМ И ШПИНАТОМ (QUICHE AU SAUMON ET ÉPINARDS)	20
3. КИШ С БРОККОЛИ И СЫРОМ БРИ (QUICHE AUX BROCOLIS ET BRIE)	21
4. КИШ С ГРИБАМИ И БЕКОНОМ (QUICHE AUX CHAMPIGNONS ET LARDONS)	21
5. КИШ С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ (QUICHE AUX TOMATES ET BASILIC)	22
6. КИШ С КОЗЬИМ СЫРОМ И МЕДОМ (QUICHE AU FROMAGE DE CHÈVRE ET MIEL)	22
7. КИШ С ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ И СЫРОМ БЛЮ (QUICHE AUX CONFIT D'OIGNON ET BLEU)	23
Конец ознакомительного фрагмента.	24

Рецепты французской кухни

Алексей Выдрин

© Алексей Выдрин, 2024

ISBN 978-5-0064-3453-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ВВЕДЕНИЕ

КРАТКИЙ ОБЗОР ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ

Французская кухня славится своим разнообразием и утонченностью. Она включает в себя широкий спектр блюд, от простых и сытных до изысканных и сложных. Французская кухня известна использованием свежих продуктов и тщательным вниманием к деталям в процессе приготовления. В зависимости от региона, блюда могут существенно различаться, отражая местные традиции и предпочтения.

ИСТОРИЯ И ВЛИЯНИЕ НА МИРОВУЮ КУЛИНАРИЮ

Французская кухня имеет долгую историю, корни которой уходят в Средневековье. На протяжении веков она развивалась под влиянием различных культур и событий, таких как крестовые походы, которые принесли в Европу специи и новые ингредиенты. В период Ренессанса и последующих эпох французская кухня стала символом изысканности и роскоши. Со временем французские кулинарные техники и традиции распространились по всему миру, оказав значительное влияние на международную кулинарию. Сегодня многие блюда и методы, такие как су-вид, конфи и различные соусы, являются неотъемлемой частью мировой гастрономии.

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Французская кухня основывается на использовании высококачественных ингредиентов, таких как свежие овощи, морепродукты, мясо, сыры и вина. Важную роль играют специи и травы, например, тимьян, лавровый лист и прованские травы. Среди ключевых техник приготовления можно выделить:

Бланширование: кратковременное кипячение продуктов, после чего они помещаются в холодную воду для сохранения цвета и текстуры.

Браконьерство: приготовление продуктов в жидкости при низкой температуре, что позволяет сохранить их нежность.

Конфи: медленное приготовление мяса в собственном жире или в масле, что делает его особенно мягким и ароматным.

Гратен: запекание продуктов с сыром или соусом до золотистой корочки.

Су-вид: вакуумное приготовление продуктов при низких температурах, что сохраняет их текстуру и вкус.

Французская кухня также известна своими знаменитыми соусами, такими как Бешамель, Эспаньоль, Велюте и Голландез, которые служат основой для множества блюд.

РЕЦЕПТЫ

САЛАТЫ

1. САЛАТ «НИСУАЗ» (SALADE NIÇOISE)

Ингредиенты:

Зеленый салат
Тунец консервированный
Помидоры
Зеленая фасоль
Картофель
Оливки
Анчоусы
Вареные яйца
Оливковое масло
Уксус винный
Соль и перец

Приготовление:

Отварите картофель и фасоль. Нарежьте картофель кубиками.

Выложите на тарелку зеленый салат, добавьте картофель, фасоль, нарезанные помидоры, тунец, анчоусы, оливки и разрезанные на половинки яйца.

Заправьте салат оливковым маслом и уксусом, приправьте солью и перцем.

2. САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ (SALADE DE CHÈVRE CHAUD)

Ингредиенты:

Зеленый салат
Козий сыр
Грецкие орехи
Мед
Багет
Оливковое масло
Уксус бальзамический
Соль и перец

Приготовление:

Нарежьте багет на ломтики, на каждый положите кусочек козьего сыра и запекайте в духовке до золотистой корочки.

Выложите на тарелку зелёный салат, добавьте грецкие орехи.

Разложите сверху теплые ломтики с козым сыром, полейте медом и заправьте оливковым маслом и бальзамическим уксусом. Приправьте солью и перцем.

3. САЛАТ «ЛИОНСКИЙ» (SALADE LYONNAISE)

Ингредиенты:

Зеленый салат
Бекон
Лук-шалот
Яйца пашот
Горчица дижонская
Уксус винный
Оливковое масло
Соль и перец

Приготовление:

Обжарьте бекон до хрустящей корочки, затем измельчите.

Выложите на тарелку зеленый салат, добавьте мелко нарезанный лук-шалот и бекон.

Сверху разместите яйцо пашот.

Заправьте салат смесью дижонской горчицы, винного уксуса и оливкового масла. Приправьте солью и перцем.

4. САЛАТ «ЦЕЗАР» (SALADE CÉSAR)

Ингредиенты:

Ромэн салат
Куриное филе
Багет (для крутоны)
Пармезан
Анчоусы
Чеснок
Лимонный сок
Горчица дижонская
Оливковое масло
Яйцо
Соль и перец

Приготовление:

Обжарьте куриное филе и нарежьте его ломтиками.

Нарежьте багет кубиками, обжарьте до хрустящей корочки.

Приготовьте соус из анчоусов, чеснока, дижонской горчицы, лимонного сока, яйца и оливкового масла.

Выложите на тарелку ромэн салат, добавьте курицу, крутоны и натёртый пармезан. Полейте соусом и приправьте солью и перцем.

5. САЛАТ «ПРОВАНСАЛЬ» (SALADE PROVENÇALE)

Ингредиенты:

Зеленый салат
Помидоры
Огурцы
Перец болгарский
Красный лук
Оливки
Фета
Прованские травы
Оливковое масло
Уксус винный
Соль и перец

Приготовление:

Нарежьте овощи: помидоры, огурцы, перец и красный лук.

Выложите на тарелку зеленый салат, добавьте нарезанные овощи, оливки и фету.

Заправьте оливковым маслом и винным уксусом, добавьте прованские травы, соль и перец.

6. САЛАТ ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ С АПЕЛЬСИНАМИ (SALADE DE MAGRET DE CANARD À L'ORANGE)

Ингредиенты:

Утиная грудка
Апельсины
Зеленый салат
Грецкие орехи
Оливковое масло
Бальзамический уксус
Мед
Соль и перец

Приготовление:

Обжарьте утиную грудку до средней прожарки, затем нарежьте ломтиками.

Очистите апельсины и нарежьте дольками.

Выложите на тарелку зеленый салат, добавьте утиную грудку, апельсины и грецкие орехи.

Заправьте оливковым маслом, бальзамическим уксусом и медом. Приправьте солью и перцем.

7. САЛАТ С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО (SALADE DE SAUMON ET AVOCAT)

Ингредиенты:

Зеленый салат
Копченый лосось
Авокадо
Огурцы
Редис
Укроп
Оливковое масло
Лимонный сок
Соль и перец

Приготовление:

Нарежьте копченый лосось и авокадо.

Нарежьте огурцы и редис тонкими ломтиками.

Выложите на тарелку зеленый салат, добавьте лосось, авокадо, огурцы и редис.

Заправьте оливковым маслом и лимонным соком, посыпьте укропом. Приправьте солью и перцем.

8. САЛАТ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ И ГРУШЕЙ (SALADE DE ROQUEFORT ET POIRE)

Ингредиенты:

Зеленый салат
Груши
Голубой сыр (Рокфор)
Грецкие орехи
Мед
Оливковое масло
Уксус винный
Соль и перец

Приготовление:

Нарежьте груши ломтиками.

Выложите на тарелку зеленый салат, добавьте груши, раскрошенный голубой сыр и грецкие орехи.

Заправьте медом, оливковым маслом и винным уксусом. Приправьте солью и перцем.

9. САЛАТ С АРТИШОКАМИ И КРЕВЕТКАМИ (SALADE D'ARTICHAUTS ET CREVETTES)

Ингредиенты:

Зеленый салат
Артишоки маринованные
Креветки
Авокадо
Лимонный сок
Оливковое масло
Соль и перец

Приготовление:

Очистите и нарежьте авокадо, сбрызните лимонным соком, чтобы он не потемнел. Выложите на тарелку зеленый салат, добавьте маринованные артишоки, креветки и авокадо. Заправьте оливковым маслом, приправьте солью и перцем.

10. САЛАТ С ТУНЦОМ И ФАСОЛЬЮ (SALADE DE THON ET HARICOTS VERTS)

Ингредиенты:

Зеленый салат
Консервированный тунец
Зеленая фасоль
Помидоры
Красный лук
Оливки
Оливковое масло
Уксус винный
Соль и перец

Приготовление:

Отварите зеленую фасоль и остудите. Нарежьте помидоры и красный лук. Выложите на тарелку зеленый салат, добавьте тунец, фасоль, помидоры, красный лук и оливки. Заправьте оливковым маслом и винным уксусом, приправьте солью и перцем.

ПАШТЕТЫ И ТЕРРИНЫ

1. КЛАССИЧЕСКИЙ ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ (RÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE)

Ингредиенты:

Куриная печень – 500 г
Лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Сливочное масло – 100 г
Сливки – 100 мл
Коньяк – 50 мл
Тимьян – по вкусу
Соль и перец – по вкусу

Приготовление:

На сливочном масле обжарьте лук и чеснок до золотистого цвета.

Добавьте куриную печень и готовьте 5—7 минут, затем добавьте коньяк и дайте испариться.

Добавьте сливки, тимьян, соль и перец, готовьте ещё 2—3 минуты.

Измельчите смесь в блендере до однородной консистенции.

Переложите паштет в форму и охладите. Подавайте с тостами или багетом.

2. ТЕРИН ИЗ УТКИ И ФУА-ГРА (TERRINE DE CANARD ET FOIE GRAS)

Ингредиенты:

Утиная грудка – 500 г
Фуа-гра – 200 г
Сливки – 100 мл
Коньяк – 50 мл
Тимьян – по вкусу
Соль и перец – по вкусу

Приготовление:

Нарежьте утиную грудку и обжарьте до румяной корочки.

Смешайте утиную грудку, фуа-гра, сливки и коньяк в блендере до однородной массы.

Добавьте тимьян, соль и перец.

Переложите смесь в форму и запекайте при 150° С около 1 часа. Охладите перед подачей.

3. ПАШТЕТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ (PÂTÉ DE FOIE DE CANARD)

Ингредиенты:

Гусиная печень – 400 г
Лук-шалот – 2 шт.
Сливочное масло – 80 г
Сливки – 100 мл
Арманьяк – 50 мл
Соль и перец – по вкусу

Приготовление:

Обжарьте лук-шалот на сливочном масле до мягкости.
Добавьте гусиную печень и готовьте 5 минут, затем добавьте арманьяк.
Влейте сливки, посолите и поперчите. Перемешайте.
Измельчите в блендере до однородной массы и переложите в форму. Охладите.

4. ОВОЩНОЙ ТЕРРИН (TERRINE DE LÉGUMES)

Ингредиенты:

Баклажаны – 2 шт.
Цукини – 2 шт.
Перец болгарский – 2 шт.
Помидоры – 3 шт.
Оливковое масло – 50 мл
Базилик – по вкусу
Соль и перец – по вкусу

Приготовление:

Нарежьте овощи и обжарьте их по отдельности на оливковом масле.
Выложите овощи слоями в форму для террина, чередуя их и посыпая базиликом.
Запекайте при 180° С около 30 минут. Охладите и подавайте.

5. ПАШТЕТ ИЗ СВИНИНЫ С ФИСТАШКАМИ (PÂTÉ DE PORC AUX PISTACHES)

Ингредиенты:

Свинина (фарш) – 500 г
Фисташки – 100 г
Лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Коньяк – 50 мл

Сливки – 100 мл
Яйцо – 1 шт.
Тимьян – по вкусу
Соль и перец – по вкусу

Приготовление:

Обжарьте лук и чеснок на сливочном масле, добавьте к свинине.

Смешайте с фисташками, коньяком, сливками, яйцом и тимьяном. Приправьте солью и перцем.

Переложите в форму и запекайте при 180° С около 1 часа. Охладите перед подачей.

6. ТЕРИН ИЗ РЫБЫ И КРЕВЕТОК (TERRINE DE POISSON ET CREVETTES)

Ингредиенты:

Филе белой рыбы – 300 г
Креветки – 200 г
Сливки – 100 мл
Яйцо – 1 шт.
Лук-шалот – 1 шт.
Укроп – по вкусу
Соль и перец – по вкусу

Приготовление:

Измельчите рыбу и креветки в блендере с добавлением лука-шалота и укропа.

Добавьте сливки, яйцо, соль и перец. Хорошо перемешайте.

Выложите массу в форму и запекайте при 160° С около 45 минут. Охладите перед подачей.

7. ТЕРИН С СЫРОМ И ОРЕХАМИ (TERRINE AU FROMAGE ET NOIX)

Ингредиенты:

Козий сыр – 300 г
Крем-сыр – 200 г
Грецкие орехи – 100 г
Мёд – 2 ст. л.
Тимьян – по вкусу
Соль и перец – по вкусу

Приготовление:

Измельчите грецкие орехи и смешайте их с козьим сыром, крем-сыром, мёдом и тимьяном.

Посолите и поперчите по вкусу.

Выложите в форму и охладите до подачи.

8. ПАШТЕТ ИЗ КРОЛИКА С ТРАВАМИ (PÂTÉ DE LAPIN AUX HERBES)

Ингредиенты:

Кроличье мясо – 500 г
Лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Сливочное масло – 100 г
Вино белое – 100 мл
Розмарин, тимьян – по вкусу
Соль и перец – по вкусу

Приготовление:

Обжарьте лук и чеснок на сливочном масле.

Добавьте кролика, вино и травы. Готовьте до мягкости.

Измельчите в блендере, приправьте солью и перцем. Переложите в форму и охладите.

9. ТЕРИН ИЗ КУРИЦЫ И ГРИБОВ (TERRINE DE POULET ET CHAMPIGNONS)

Ингредиенты:

Куриное филе – 400 г
Грибы шампиньоны – 200 г
Сливки – 100 мл
Лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Петрушка – по вкусу
Соль и перец – по вкусу

Приготовление:

Обжарьте грибы с луком и чесноком до золотистого цвета.

Смешайте с куриным филе, сливками и петрушкой.

Переложите в форму и запекайте при 180° С около 45 минут. Охладите перед подачей.

10. ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ И ЯБЛОК (PÂTÉ DE FOIE ET POMMES)

Ингредиенты:

Говяжья печень – 300 г
Яблоки – 2 шт.
Лук – 1 шт.

Сливочное масло – 100 г
Коньяк – 50 мл
Сливки – 100 мл
Соль и перец – по вкусу

Приготовление:

Обжарьте лук и яблоки на сливочном масле.

Добавьте печень и коньяк, готовьте до готовности печени.

Влейте сливки, посолите и поперчите. Измельчите в блендере до однородности.

Переложите паштет в форму и охладите перед подачей.

КИШ И ПИРОГИ

1. КИШ ЛОРЕН (QUICHE LORRAINE)

Ингредиенты:

Готовое песочное тесто – 1 лист
Копченый бекон – 200 г
Сыр Грюйер – 150 г
Яйца – 3 шт.
Сливки – 200 мл
Молоко – 100 мл
Мускатный орех – по вкусу
Соль и перец – по вкусу

Приготовление:

Выложите тесто в форму для пирога, сделайте проколы вилкой и запеките при 180° С 10 минут.

Обжарьте бекон до хрустящей корочки и измельчите.

Взбейте яйца, сливки, молоко, соль, перец и мускатный орех.

Выложите бекон и тертый сыр на тесто, залейте яичной смесью.

Запекайте при 180° С около 30 минут до золотистой корочки.

2. КИШ С ЛОСОСЕМ И ШПИНАТОМ (QUICHE AU SAUMON ET ÉPINARDS)

Ингредиенты:

Готовое песочное тесто – 1 лист
Филе лосося – 200 г
Шпинат – 200 г
Яйца – 3 шт.
Сливки – 200 мл
Сыр Фета – 100 г
Укроп – по вкусу
Соль и перец – по вкусу

Приготовление:

Выложите тесто в форму и запеките 10 минут при 180° С.

Обжарьте шпинат, добавьте нарезанное кусочками филе лосося.

Взбейте яйца, сливки, соль, перец и укроп.

Выложите шпинат с лососем на тесто, добавьте тертую Фету, залейте яичной смесью.

Запекайте при 180° С около 35 минут.

3. КИШ С БРОККОЛИ И СЫРОМ БРИ (QUICHE AUX BROCOLIS ET BRIE)

Ингредиенты:

Готовое песочное тесто – 1 лист
Брокколи – 200 г
Сыр Бри – 150 г
Яйца – 3 шт.
Сливки – 200 мл
Молоко – 100 мл
Чеснок – 1 зубчик
Соль и перец – по вкусу

Приготовление:

Выложите тесто в форму и запеките 10 минут.
Отварите брокколи и разделите на мелкие соцветия.
Взбейте яйца, сливки, молоко, соль, перец и измельченный чеснок.
Выложите брокколи и нарезанный Бри на тесто, залейте яичной смесью.
Запекайте при 180° С около 30 минут.

4. КИШ С ГРИБАМИ И БЕКОНОМ (QUICHE AUX CHAMPIGNONS ET LARDONS)

Ингредиенты:

Готовое песочное тесто – 1 лист
Грибы – 200 г
Бекон – 150 г
Яйца – 3 шт.
Сливки – 200 мл
Сыр Грюйер – 100 г
Лук – 1 шт.
Соль и перец – по вкусу

Приготовление:

Выложите тесто в форму и запеките 10 минут.
Обжарьте бекон, добавьте нарезанные грибы и лук, готовьте до золотистого цвета.
Взбейте яйца, сливки, соль и перец.
Выложите бекон с грибами на тесто, добавьте тертый Грюйер, залейте яичной смесью.
Запекайте при 180° С около 30 минут.

5. КИШ С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ (QUICHE AUX TOMATES ET BASILIC)

Ингредиенты:

Готовое песочное тесто – 1 лист
Помидоры – 3 шт.
Сыр Моцарелла – 150 г
Яйца – 3 шт.
Сливки – 200 мл
Бasilic – по вкусу
Оливковое масло – 1 ст. л.
Соль и перец – по вкусу

Приготовление:

Выложите тесто в форму и запеките 10 минут.

Нарежьте помидоры кружочками и обжарьте в оливковом масле.

Взбейте яйца, сливки, соль и перец.

Выложите нарезанную Моцареллу и помидоры на тесто, добавьте базилик, залейте яичной смесью.

Запекайте при 180° С около 30 минут.

6. КИШ С КОЗЬИМ СЫРОМ И МЕДОМ (QUICHE AU FROMAGE DE CHÈVRE ET MIEL)

Ингредиенты:

Готовое песочное тесто – 1 лист
Козий сыр – 150 г
Мёд – 2 ст. л.
Яйца – 3 шт.
Сливки – 200 мл
Розмарин – по вкусу
Соль и перец – по вкусу

Приготовление:

Выложите тесто в форму и запеките 10 минут.

Нарежьте козий сыр и выложите на тесто.

Взбейте яйца, сливки, мёд, соль и перец.

Залейте яичной смесью, посыпьте розмарином.

Запекайте при 180° С около 30 минут.

7. КИШ С ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ И СЫРОМ БЛЮ (QUICHE AUX CONFIT D'OIGNON ET BLEU)

Ингредиенты:

Готовое песочное тесто – 1 лист

Лук – 3 шт.

Сыр с плесенью (Блю) – 100 г

Яйца – 3 шт.

Сливки – 200 мл

Молоко – 100 мл

Сахар – 1 ст. л.

Масло сливочное – 2 ст. л.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.