

18+

АЛЕКСЕЙ ВЫДРИН

РЕЦЕПТЫ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ



Алексей Выдрин

Рецепты французской кухни

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=70955527

ISBN 9785006434530

Аннотация

«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.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	7
КРАТКИЙ ОБЗОР ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ	7
ИСТОРИЯ И ВЛИЯНИЕ НА МИРОВУЮ	8
КуЛИНАРИЮ	
ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И ТЕХНИКИ	9
ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
РЕЦЕПТЫ	10
САЛАТЫ	10
1. САЛАТ «НИСУАЗ» (SALADE	10
NIÇOISE)	
2. САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ (SALADE	11
DE CHÈVRE CHAUD)	
3. САЛАТ «ЛИОНСКИЙ» (SALADE	12
LYONNAISE)	
4. САЛАТ «СЕЗАР» (SALADE CÉSAR)	13
5. САЛАТ «ПРОВАНСАЛЬ» (SALADE	14
PROVENÇALE)	
6. САЛАТ ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ	15
С АПЕЛЬСИНАМИ (SALADE DE	
MAGRET DE CANARD À L'ORANGE)	
7. САЛАТ С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО	16
(SALADE DE SAUMON ET AVOCAT)	
8. САЛАТ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ	17

И ГРУШЕЙ (SALADE DE ROQUEFORT ET POIRE)	
9. САЛАТ С АРТИШОКАМИ И КРЕВЕТКАМИ (SALADE D'ARTICHAUTS ET CREVETTES)	18
10. САЛАТ С ТУНЦОМ И ФАСОЛЬЮ (SALADE DE THON ET HARICOTS VERTS)	19
ПАШТЕТЫ И ТЕРРИНЫ	20
1. КЛАССИЧЕСКИЙ ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ (PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE)	20
2. ТЕРИН ИЗ УТКИ И ФУА-ГРА (TERRINE DE CANARD ET FOIE GRAS)	21
3. ПАШТЕТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ (PÂTÉ DE FOIE DE CANARD)	22
4. ОВОЩНОЙ ТЕРРИН (TERRINE DE LÉGUMES)	22
5. ПАШТЕТ ИЗ СВИНИНЫ С ФИСТАШКАМИ (PÂTÉ DE PORC AUX PISTACHES)	23
6. ТЕРИН ИЗ РЫБЫ И КРЕВЕТОК (TERRINE DE POISSON ET CREVETTES)	24
7. ТЕРИН С СЫРОМ И ОРЕХАМИ (TERRINE AU FROMAGE ET NOIX)	25
8. ПАШТЕТ ИЗ КРОЛИКА С ТРАВАМИ	26

(PÂTÉ DE LAPIN AUX HERBES)	
9. ТЕРИН ИЗ КУРИЦЫ И ГРИБОВ (TERRINE DE POULET ET CHAMPIGNONS)	27
10. ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ И ЯБЛОК (PÂTÉ DE FOIE ET POMMES)	27
КИШ И ПИРОГИ	29
1. КИШ ЛОРЕН (QUICHE LORRAINE)	29
2. КИШ С ЛОСОСЕМ И ШПИНАТОМ (QUICHE AU SAUMON ET ÉPINARDS)	30
3. КИШ С БРОККОЛИ И СЫРОМ БРИ (QUICHE AUX BROCOLIS ET BRIE)	31
4. КИШ С ГРИБАМИ И БЕКОНОМ (QUICHE AUX CHAMPIGNONS ET LARDONS)	32
5. КИШ С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ (QUICHE AUX TOMATES ET BASILIC)	33
6. КИШ С КОЗЬИМ СЫРОМ И МЕДОМ (QUICHE AU FROMAGE DE CHÈVRE ET MIEL)	34
7. КИШ С ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ И СЫРОМ БЛЮ (QUICHE AUX CONFIT D'OIGNON ET BLEU)	35
Конец ознакомительного фрагмента.	36

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 куби-

ками.

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 «СЕЗАР» (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, крошеный 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 запекайте 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 ко-

рочки.

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 запекайте 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

Базилик – по вкусу

Оливковое масло – 1 ст. л.

Соль и перец – по вкусу

Приготовление:

Выложите тесто в форму и запекайте 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 запекайте 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.