

ЩИ ДА КАША — ПИЩА НАША

Как выжить на кухне
с умом да огоньком!



Простые рецепты для обычного россиянина.
Забутые жемчужины Российской империи.
Юмор, от которого не подавиться!

Павел Мещерский

Павел Мещерский
Щи да каша - пища наша
Серия «СОВЕТЫ С ПЕРЦЕМ
ОТ ВСЕГО СЕРДЦА», книга 2

*<https://litres.ru/73800912>
SelfPub; 2026*

Аннотация

2026 году, когда цены кусаются, а зарплата иногда прячется, самое время вспомнить старую русскую мудрость: «Щи да каша — пища наша».

Эта книга — разговор по душам на кухне. Смешные притчи, забытые рецепты Российской империи в современной бюджетной версии, блюда «с перчинкой» и море самоиронии.

Книга учит не просто готовить, а жить вкусно даже когда в кошельке свистит ветер. Щи, каши, картошка, курица, рыба без икры, выпечка, десерты и напитки — всё по-честному, всё доступно и всё с тем самым огоньком, от которого не подавиться.

Книга для тех, кто хочет смеяться у плиты, кормить семью и гостей сытно и душевно, и при этом не разориться бюджетная кулинария.

Вас ждёт:

- русская народная кухня
- рецепты 2026

- экономная кухня
- домашние рецепты
- кухонный юмор
- кулинарная книга с историей
- рецепты из Российской империи
- простые рецепты для семьи
- щи каша картошка
- выпечка бюджетная
- десерты без разорения
- праздничный стол недорого
- кухонная философия
- самоирония в кулинарии

Содержание

0	5
Почему мы до сих пор едим щи и почему это правильно	5
Глава 1. Супы: душа русской кухни и кошелёк тоже	11
Глава 2. Каши — не наказание, а спасение	20
Конец ознакомительного фрагмента.	29

Павел Мещерский

Щи да каша - пища наша

0

Почему мы до сих пор едим щи и почему это правильно

Представьте себе обычный русский двор где-то в конце XIX века. Не в столице, где лакеи в белых перчатках подают фазанов под соусом из трюфелей, а в провинциальном городишке, где даже у купца второй гильдии в погребе — капуста да пара мешков гречки. Там живёт себе Иван Степанович, человек небогатый, но с огоньком в глазах. Жена у него болеет, дети голодные, а в кармане — три рубля с мелочью до следующей получки. И вот он, вместо того чтобы сесть и завалиться на луну, идёт на рынок, покупает кочан капусты, луковицу, пару морковок и кусок старого сала, который мясник уже собрался выбросить.

Приходит домой, ставит чугунок на печь и начинает кол-

довать. Режет, солит, добавляет то, что «случайно» завалялось в углу: вчерашний хлеб, щепотку тмина, который соседка подарила «за красивые глаза». Через два часа весь дом пахнет так, что даже кошка, которая обычно только на мышей охотится, садится у стола и смотрит с уважением. Иван Степанович пробует, щурится и говорит жене: «Видишь, Маша? Щи — они не просто еда. Они — как жизнь: сначала кисло, потом сытно, а если чуть-чуть перчику добавить — вообще праздник».

И вот что удивительно: прошло больше ста лет, империи нет, рубль иногда ведёт себя как пьяный на ярмарке, а мы всё равно варим щи. И кашу. И картошку в мундире. Потому что внутри нас, где-то глубоко под слоем ипотеки и новостей, сидит тот самый Иван Степанович. Бедный, но хитрый. Тот, кто знает: из ничего можно сделать пир, если знать пару секретов и не бояться посмеяться над собой.

Здравствуйте, дорогие мои. Меня зовут... ну, называйте меня просто Автором с огоньком. Или просто Пашей с перцем. Я не шеф-повар с мишленовской звездой и не бабушка из деревни, которая готовит «как раньше». Я обычный человек, который в 2026 году, когда цены на мясо иногда напоминают курс доллара, решил собрать в одну книгу всё то, что действительно помогает выжить на кухне с достоинством и улыбкой.

Эта книга — не про «идеальный ужин за тридцать минут». Она про то, как превратить обычный ужин в маленькую победу. Про то, как из капусты, которая стоит дешевле, чем пачка сигарет в 2026-м, поверьте, это уже достижение, сделать такое, что гости будут просить добавки и спрашивать рецепт. Про то, как взять забытые рецепты Российской империи — те самые, которыми баловались дворяне, когда не было ещё ни «Макдоналдсов», ни доставки суши, — и сделать их своими, современными, бюджетными и, главное, вкусными.

Я обещаю вам три вещи.

Первое. Всё будет просто. Никаких «возьми фуа-гра и кардамон». Только то, что реально лежит в вашем холодильнике или стоит в магазине за углом. Курица, гречка, капуста, картошка, морковь, лук, иногда кусок сала или минтай — вот наш любимый арсенал. Если в рецепте будет что-то «имперское» вроде белых грибов или сёмги, я сразу скажу, чем заменить, чтобы не разориться.

Второе. Будет смешно. Потому что готовить с кислой миной — это не про нас. Я буду рассказывать истории, притчи и кухонные байки так, будто мы сидим на кухне за чаем или за тем самым сбитнем, рецепт которого тоже будет. Сухая

ирония, самоирония, лёгкий прищур на жизнь: «Ой — эй, а если чуть-чуть добавить...» — и вдруг получается шедевр. Или катастрофа. Но даже катастрофа будет смешной.

Третье. Будет по-честному. Я не буду врать, что «всё можно сделать за копейки». Буду говорить прямо: вот этот рецепт в 2026-м обойдётся вам примерно в цену двух пачек сигарет или одного похода в кофейню, если вы из тех, кто ещё может себе это позволить. А вот этот — вообще почти бесплатно, если у вас есть бабушкин чугунок и немного фантазии.

В книге будет примерно шестьдесят рецептов. Часть — классика, которую мы все знаем и любим: щи, каша, винегрет. Но с поворотом. Часть — почти забытые жемчужины из старых поваренных книг Российской империи: тельное, гурьевская каша в бедной версии, заваруха-повалиха, суточные щи, которые раньше томились в печи сутки, а мы научимся делать за три часа в обычной кастрюле. И несколько моих собственных, придуманных специально для вас блюд — таких, от которых даже стейк на соседнем балконе позавидует.

Каждый рецепт я буду сопровождать не только шагами, но и историей: откуда он взялся, почему дожил до наших дней и как его можно чуть-чуть «подкрутить», чтобы было

ещё вкуснее. Плюс лайфхаки от человека, который сам не раз спасал ужин, когда в доме было «ничего, кроме воздуха и надежды». И, конечно, маленький юмористический бонус: «Что будет, если переборщить с перцем». Потому что жизнь — она такая: иногда переборщишь, а иногда именно это и спасает.

Мы пройдемся по супам, кашам, картошке, курице, рыбе, салатам, выпечке, «тому, что было в холодильнике», десертам и даже напиткам. Закончим праздничным столом для обычных людей — таким, чтобы гости уходили сытыми и довольными, а вы не считали потом копейки до следующей зарплаты.

И главное — мы поговорим о том, что еда говорит о нас. О том, как щи учат терпению, каша — благодарности, а картошка — философии. О том, что в трудные времена именно простая еда становится тем самым объятием, которое говорит: «Всё будет хорошо, родной. Главное — посолить по вкусу и добавить щепотку перца».

Так что давайте, друзья. Надевайте фартук или просто старый свитер, если фартука нет, ставьте чайник и открывайте первую страницу. Мы не будем готовить «как в ресторане». Мы будем готовить лучше — потому что по-своему. По-нашему. По-русски. С перчинкой, от Паши.

И когда щи в конце концов у вас получатся — а они получатся, я вас уверяю, — вы поймёте: жизнь удалась.

Ну что, начинаем?

Первый чугунок уже греется.

Глава 1. Супы: душа русской кухни и кошелёк тоже

Жил-был в одном провинциальном городишке Российской империи повар по имени Ефим. Не придворный, не из тех, что фазанов под трюфелями подают, а самый обычный, при трактире для купцов средней руки и проезжающих. Хозяин трактира был человек прижимистый: «Ефим, чтобы щи были такие, чтоб гость ложку забыл вынуть, а денег на них ушло — как на пол-ложки». Ефим кивал, вздыхал и шёл на кухню.

Брал он кочан капусты, который вчера ещё был свежим, а сегодня уже «с характером», пару луковиц, морковку кривоватую и кусок мяса на косточке — тот самый, что мясник отдавал «за благодарность». Ставил чугунок на печь и начинал своё колдовство. Час томит, два томит... А на следующий день, когда щи уже «перестоялись» в холодном чулане, подавал их гостю. Тот пробовал, глаза закрывал и говорил: «Ефим, брат, это не суп. Это — душа».

Проходили годы. Империя качнулась, рухнула, рубль иногда вёл себя хуже пьяного ямщика, а щи всё равно варили. Потому что щи — это не просто еда. Это философия. Когда в кошельке ветер свистит, а в холодильнике только капуста и надежда, щи говорят тебе: «Ничего, родной. Потерпи, по-

соли, добавь огоньку — и будет праздник». Они учат терпению: сначала кисло, потом сытно, а если правильно настоять — вообще песня.

Вот и мы с вами, в 2026-м, когда цены на мясо иногда напоминают билет в космос, а капуста по-прежнему остаётся верной подругой, продолжаем эту традицию. В этой главе я собрал для вас пять щей: от совсем ленивых, когда сил только на то, чтобы нож в руки взять, до почти имперских суточных, которые мы научимся делать без русской печи, но с тем же глубоким вкусом. Всё бюджетно, всё доступно и всё с тем самым «огоньком», от которого не подавиться.

1. Ленивые щи «Когда совсем нет сил, но душа просит» Короткая история.

В старых поваренных книгах конца XIX века такие щи называли «шти ленивые». Молоховец рекомендовала свежую капусту резать крупно, чтобы не разварилась в кашу, и варить с говядиной, а потом просто заправить. Мы пойдём дальше: сделаем их совсем ленивыми, на курице или даже на воде с бульонным кубиком в крайнем случае. Потому что иногда жизнь такая, что даже лук резать лень.

Ингредиенты (на 4–5 порций, примерно 150–200 рублей в 2026-м):

- Куриные бёдра или крылышки — 400–500 г (или любой

кусок курицы, что дешевле)

- Свежая капуста — 400–500 г (полкочана)
- Картофель — 2–3 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Томатная паста — 1–2 ст. л. (или свежий помидор, если сезон)
- Соль, перец, лавровый лист, зелень (укроп/петрушка, если есть)
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Вода — 2–2,5 литра

Пошагово:

1. Курицу залейте холодной водой, доведите до кипения, снимите пену, посолите и варите 20–25 минут на среднем огне.

2. Пока варится бульон, нашинкуйте капусту не слишком мелко (чтобы чувствовалась), картошку — кубиками, морковь и лук — как бог на душу положит (можно крупно, мы же ленимся).

3. В сковороде обжарьте лук и морковь до золотистости, добавьте томатную пасту и потушите ещё пару минут.

4. В бульон добавьте картошку, через 5 минут — капусту и зажарку. Варите ещё 15–20 минут, пока капуста не станет мягкой, но не разваренной.

5. За 5 минут до готовности киньте лаврушку и перец.

Лайфхак с огоньком: Если совсем лень жарить — бросьте всё сырое в бульон, кроме капусты. Капусту добавьте в конце, чтобы не потеряла хрусткость. Получится почти «постный» вариант, но всё равно душевно.

Что будет, если переборщить с перцем: Гости начнут сморкаться, глаза слезиться, а вы будете делать вид, что это «имперская острота». На следующий день щи станут ещё вкуснее — перец утихомирится, а характер останется.

Вариации: Добавьте пару ложек квашеной капусты для кислинки — получится гибрид с кислыми.

2. Кислые щи «Классика, которая никогда не подведёт»

Короткая история.

По рецептам Молоховец и других поваренных книг XIX века кислые щи готовили на крепком бульоне из говядины или ветчины, с квашеной капустой, которую предварительно обжаривали. Это был суп для тех, кто хотел кислоты и насыщенности. Мы адаптируем под современный кошелёк: меньше мяса, больше вкуса за счёт правильной обработки капусты.

Ингредиенты (на 4–6 порций, около 250–300 рублей):

- Квашеная капуста — 500–600 г
- Говядина на косточке или свиные рёбрышки — 400–500 г (можно меньше, если бюджет жмёт)
- Лук — 1–2 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Томатная паста — 1 ст. л.
- Чеснок — 2–3 зубчика
- Лавровый лист, перец горошком, соль
- Растительное масло или сало для обжарки

Пошагово:

1. Сварите бульон из мяса (1,5–2 часа на медленном огне). Мясо выньте, отделите от костей.
2. Квашеную капусту отожмите (рассол не выливайте — пригодится), если очень кислая — промойте. Обжарьте с луком и морковью на масле или сале 10–15 минут.
3. Добавьте томатную пасту, потушите ещё 5 минут.
4. В бульон верните мясо, добавьте обжаренную капусту, картошку (по желанию), лаврушку. Варите 20–30 минут. В конце добавьте чеснок и немного рассола для яркости.

Лайфхак с огоньком: Чтобы щи стали по-настоящему «душевными», дайте им постоять хотя бы пару часов — или лучше ночь в холодильнике. На следующий день они только набирают силу.

Что будет, если переборщить с кислотой: Щи превратятся в «уксусный поцелуй». Спасёт ложка сахара или extra картошка.

3. Щи суточные «Имперская роскошь по-народному»

Короткая история.

В XIX веке суточные щи томили в русской печи почти сутки — отсюда и название. Они становились густыми, ароматными, с глубоким вкусом. Мы имитируем это в обычной духовке или мультиварке. Главное — терпение и хороший чугунок (или кастрюля с толстым дном).

Ингредиенты (на 5–6 порций):

- Квашеная капуста — 700–800 г
- Мясо на косточке (говядина/свинина) — 500–600 г
- Сушёные грибы (белые или любые) — горсть (по желанию, сильно обогащают вкус)
- Лук, морковь, корень петрушки или сельдерея — по 1 шт.
- Томатная паста или помидоры
- Чеснок, пряности

Пошагово:

1. Сварите крепкий бульон.
2. Капусту обжарьте/потушите с овощами.

3. Всё соедините в горшке или кастрюле и томите в духовке при 150–160°C 2–2,5 часа (или в мультиварке на «тушении»).

4. Выключите и дайте настояться минимум 12–24 часа в холодильнике.

Лайфхак: Перед подачей разогрейте — вкус будет как у бабушки из XIX века, только без крепостных.

Что будет, если не дать настояться: Получатся обычные щи. Грустно, но съедобно.

4. Серые щи «Для тех, кто любит поглубже в историю»

Короткая история.

Редкий новгородский вариант из особого «крошева» — заквашенных верхних сероватых листьев капусты. Сегодня крошево иногда продают на рынках. Если не найдёте — используйте обычную квашеную с добавлением свежей капусты для цвета и текстуры. Вкус получается очень «деревенский», с лёгкой горчинкой и глубиной.

Ингредиенты:

Аналогично кислым, но с крошевом или смесью квашеной + свежей капусты в пропорции 2:1.

Пошагово:

Те же действия, но капуста тушится дольше, чтобы «сёрность» раскрылась. Можно добавить гречку или перловку для сытости.

Лайфхак:

Если крошево слишком кислое — разбавьте свежей капустой.

5. Щи «С перчинкой по-народному» (авторский рецепт)

Короткая история.

Это моя вариация: когда обычные щи уже приелись, а душа просит чего-то с характером. Добавляем копчёности, острый перчик и секретный ингредиент — ложку аджики или хрена в конце. Получается щи, от которых стейк обзавидовался бы.

Ингредиенты: База кислых щей + копчёная курица/сало + острый перец + аджика/хрен по вкусу.

Пошагово: Готовьте как кислые, но в конце добавьте копчёности и остроту. Дайте настояться.

Лайфхак: Копчёности бросайте в самом конце — они отдадут аромат, не разварившись.

Что будет, если переборщить с перчинкой: Щи превратятся в «огненную философию». Пейте кефир и вспоминайте, что жизнь — она острая.

Дорогие мои, вот и вся душа супов в одной главе. Щи учат нас главному: из простого можно сделать великое, если добавить времени, любви и чуть-чуть иронии. Когда в следующий раз будете мешать ложкой в кастрюле, вспомните Ефима из трактира. Он бы одобрил.

А дальше нас ждут каши — не наказание, а настоящее спасение. Но это уже в следующей главе. Пока же — приятного томления и чтобы щи всегда удавались!

Глава 2. Каши — не наказание, а спасение

Жил-был в начале XVIII века один царь, который, несмотря на весь свой рост и силу, любил простые вещи. Пока другие монархи требовали фазанов и заморских вин, он мог сесть за стол и с аппетитом съесть миску перловой каши. Говорят, Пётр Алексеевич считал её настоящей царской едой: сытной, честной и такой, что после неё хочется не лежать на печи, а корабли строить и Европу переустраивать. В постные дни ему готовили её на миндальном молоке, а в обычные — на обычном, с маслом. И вот что удивительно: прошло триста лет, империи сменились, а перловка всё так же выручает тех, у кого в кармане ветер свистит, а в голове — планы на лучшее будущее.

Но не только Пётр понимал толк в кашах. В XIX веке, когда граф Гурьев (или его крепостной повар — история тут спорит, как две кумушки на лавочке) придумал свою знаменитую кашу, её подавали к императорскому столу. Слои манной крупы, орехи, пенки с молока, фрукты... Роскошь. А мы сегодня возьмём эту идею и сделаем её народной — чтобы и кошелёк не плакал, и душа пела.

Каша, дорогие мои, — это не наказание из детского сада и не «чем бы ребёнка накормить». Это спасение. Когда зар-

плата ещё не пришла, а холодильник уже пуст, каша говорит: «Ничего, родной. Я тут. Добавь лука — будет с характером. Добавь масла — будет праздник. А если ничего нет — и так сойдёт, главное — посолить с душой». Она учит нас терпению: сначала жёсткая, потом мягкая. Учит благодарности: из горсти крупы можно накормить семью. И учит хитрости: «кашу маслом не испортишь... если масла нет — и так сойдёт».

В этой главе мы разберём пять каш: от самой народной гречневой до почти имперской гурьевской в бюджетной версии, которую даже Пётр бы одобрил. Всё просто, всё из того, что есть под рукой в 2026 году, и всё с тем самым огоньком, от которого каша перестаёт быть «просто кашей», а становится маленькой победой.

1. Гречневая каша «Классика, которая никогда не подведёт»

Короткая история.

Гречка в России — это не просто крупа. Это верная подруга с незапамятных времён. В старых поваренных книгах её варили рассыпчатой, с луком, грибами или просто на воде. «Гречневая каша — мать наша», — говорили в народе. А мы добавим современный поворот: чтобы даже без масла была вкусной.

Ингредиенты (на 4 порции, примерно 80–120 рублей в 2026-м):

- Гречневая крупа (ядрица) — 1 стакан (200 г)
- Вода — 2 стакана
- Лук репчатый — 1–2 шт.
- Морковь — 1 шт. (по желанию)
- Соль, перец, лавровый лист
- Растительное масло или кусочек сала — 2 ст. л.

Пошагово:

1. Крупу переберите и промойте до чистой воды.
2. В кастрюле обжарьте мелко нарезанный лук (и морковь) до золотистости.
3. Добавьте гречку, перемешайте, чтобы каждая крупинка пропиталась маслом.
4. Залейте кипятком (2:1), посолите, киньте лаврушку. Доведите до кипения, убавьте огонь до минимума, накройте крышкой и томите 15–20 минут. Не мешайте!
5. Выключите огонь и дайте постоять под крышкой ещё 10–15 минут.

Лайфхак с огоньком:

Если хотите «по-богатому» — в конце добавьте ложку томатной пасты или щепотку сушёных грибов. Каша сразу становится другой историей.

Что будет, если переборщить с водой:

Получится гречневая размазня. Не трагедия — на следующий день можно сделать котлеты или запеканку.

Вариации:

Добавьте в конце обжаренные шкварки или просто чеснок — будет «с перчинкой».

2. Перловая каша «Как у Петра I, но по-народному»

Короткая история.

Пётр Великий уважал перловку. Говорят, в походах и даже дома ел её с удовольствием — на воде, на молоке, иногда на миндальном. Мы сделаем бюджетную версию: без миндаля, но с тем же царским характером — сытную, ароматную, с луком и морковью. Главное — не жалеть времени на замачивание.

Ингредиенты (на 4–5 порций, около 100–150 рублей):

- Перловая крупа — 1 стакан (200–220 г)
- Вода или бульон (куриный/овощной) — 3–3,5 стакана
- Лук — 1–2 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Соль, перец, лавровый лист
- Масло растительное или сливочное — 2–3 ст. л.

Пошагово:

1. Перловку промойте и замочите в холодной воде на 4–8 часов (или на ночь — лучше).
2. Слейте воду, залейте свежей (или бульоном), доведите до кипения, посолите и варите на медленном огне 40–60 минут до мягкости.
3. Пока варится, обжарьте лук и морковь до золотистости.
4. За 10 минут до готовности добавьте зажарку и лаврушку.
5. Дайте настояться под крышкой 15 минут.

Лайфхак с огоньком:

Если времени мало — варите в мультиварке на режиме «Каша» или «Тушение». А если совсем бюджетно — добавьте в конце ложку томатной пасты: вкус становится глубже, как у старого солдата.

Что будет, если не замочить:

Каша будет жёсткой, как характер Петра в плохом настроении. Но съедобной — просто дольше варить.

Вариации:

С грибами (свежими или сушёными) — почти праздничный вариант.

3. Гурьевская каша «Имперская роскошь за копейки»

Короткая история.

В XIX веке эту кашу подавали к столу императоров. Слои манной каши, пенки с топлёного молока, орехи, сухофрукты или варенье. Граф Гурьев (или его повар) сделал её знаменитой. Мы адаптируем: вместо дорогих орехов и сливок — то, что есть. Получится тёплая, слоистая, с намёком на ту самую роскошь, только без разорения.

Ингредиенты (на 4 порции, примерно 150–200 рублей):

- Манная крупа — 100–120 г
- Молоко (или молоко + вода 1:1) — 500–600 мл
- Сахар или мёд — 2–3 ст. л.
- Яблоко или банан (или любое варенье/сухофрукты) — 1–2 шт.
- Орехи любые (или семечки) — горсть (по желанию и бюджету)
- Сливочное масло — 20–30 г
- Щепотка соли

Пошагово:

1. В кастрюле доведите молоко до кипения, тонкой струйкой всыпьте манку, постоянно помешивая. Варите 5–7 минут до густоты. Добавьте сахар и соль.
2. В отдельной сковороде или в духовке сделайте пенки:

налейте немного молока, дайте закипеть и соберите пенку. Повторите 3–4 раза.

3. В форму или глубокую тарелку выложите слоями: каша — пенки — нарезанное яблоко/варенье — снова каша.

4. Сверху посыпьте орехами/семечками, положите кусочек масла.

5. Запеките в духовке при 180°C 10–15 минут или просто дайте постоять под крышкой.

Лайфхак с огоньком:

Если молока мало — разбавьте водой. Пенки можно заменить просто обжаренными хлопьями или даже пропущенным через мясорубку печеньем.

Что будет, если переборщить с сахаром:

Каша превратится в сладкий привет от XIX века — слишком приторный. Спасёт кислое яблоко или ложка лимонного сока.

Вариации:

Сделайте солёную версию с грибами и луком — тоже по мотивам старых книг.

4. Пшенная каша «Сливуха по-полевому»

Короткая история.

В старой русской кухне была «сливуха» — пшённая каша с картошкой и луком, которую варили в поле солдаты и охотники. Простая, сытная, «дикое поле». Идеально для тех дней, когда хочется чего-то основательного, но без сложностей.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Пшено — 1 стакан
- Картофель — 3–4 шт.
- Лук — 1–2 шт.
- Вода — 2,5–3 стакана
- Сало или масло — 2–3 ст. л.
- Соль, перец

Пошагово:

1. Пшено промойте несколько раз (до прозрачной воды).
2. Картошку нарежьте кубиками, лук — полукольцами.
3. В кастрюле обжарьте лук на сале/масле. Добавьте картошку, пшено, залейте водой, посолите.
4. Варите на медленном огне 20–25 минут до готовности пшена и картошки.

Лайфхак:

Не мешайте часто — пшено любит свободу.

Что будет, если переборщить с водой:

Получится густой суп. Тоже вкусно — называйте «пшениный щи-вариант».

5. Каша «По-философски» (авторский рецепт)

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.