

Алексей Митрофанов

МОСКВА КАБАЦКАЯ

Десять лет  
назад

Алексей Митрофанов

**Москва кабацкая.  
Десять лет назад**

«Издательские решения»

## **Митрофанов А.**

Москва кабацкая. Десять лет назад / А. Митрофанов —  
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-930158-1

Зима 2007 — 2008 года. Москва кабацкая. Шашлычная у Никитских ворот, «Домбай», «Хурма». Ничего подобного в Москве сегодня не увидеть — эти заведения остались в прошлом. Другая эпоха, другой мир. Только читать и завидовать. Завидовать самим себе десятилетней давности.

ISBN 978-5-44-930158-1

© Митрофанов А.  
© Издательские решения

## Содержание

И как Домбай стоит в дозоре...	6
Официантка и кот	8
Варча Лубянская	10
«Малиновки слышав голосок»	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

# Москва кабацкая Десять лет назад

**Алексей Митрофанов**

© Алексей Митрофанов, 2018

ISBN 978-5-4493-0158-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Зима 2007 – 2008 года. Москва кабацкая. Шашлычная у Никитских ворот, «Домбай», «Хурма».

Об этой Москве я писал для газеты «Московский корреспондент». Каждая заметка – кабак. У каждого – свое лицо, своя душа, своя судьба. Не сделанные «модными дизайнерами» и «креативными стартаперами», а выросшие сами по себе, в силу тех или иных жизненных обстоятельств.

По крайней мере, я старался отбирать такие.

Сейчас это собрано в книгу. Ничего подобного в Москве сегодня не увидеть – эти заведения остались в прошлом, вместе с газетой «Московский корреспондент». Другая эпоха, другой мир. Только читать и завидовать. Завидовать самим себе десятилетней давности.

На обложке – двор кафе «Хлебница». О нем – в главе «Официантка и кот».

## И как Домбай стоит в дозоре...

Дверь в кафе «Домбай» (улица Красная Пресня, 28) недавно стала металлической. Зачем – непонятно. Старая, деревянная смотрелась уютнее, а раскурочить ее было так же сложно, как и нынешнюю. Впрочем, это единственная перемена, постигшая кафе «Домбай» за последние несколько лет. В остальном все по-старому.

Заходишь – и взгляд первым делом упирается в кассу. Да-да, именно в амбразуру кассы, где сидит кассирша, а рядышком висит меню. Именно висит, а не лежит на столике, украшенном салфеткой с галунами. Меню здесь не такое уж и бедное, однако умещается всего лишь на одной странице. Это, оказывается, совсем не сложно сделать, если не использовать витиеватые шрифты и не снабжать каждое блюдо подсюсюкивающим сопровождением типа «маринованные грибочки из бабушкиного погребочка, посыпанные ароматным лучочком прямо с прадедушкиной грядочки, залитые свеженьким подсолнечным маслицем, словно впитавшем в себя все щедрое тепло южного солнца...» И так далее. Будто бы банальные баночные шампиньоны от такого колдовства и впрямь приобретут какие-либо узнаваемые вкусовые качества.

Здесь же все просто и доступно. Безо всяких дурных игривостей в бабушки и погребки. Сациви из курицы – 60 рублей за 200 граммов, сацибели из курицы – 50 рублей за 200 граммов, баклажаны тушеные – 45 рублей за ту же порцию. Три вида шашлыка. Цыплята табака. Люля-кебаб. То есть, ассортимент, знакомый с советских времен.

Разве что выбор напитков более чем скудный. Можно сказать, вообще нет никакого выбора. Бюджетная водка (46 рублей за 100 граммов), дагестанский коньяк (90 рублей за 100 граммов), красное полусладкое вино (40 рублей за 100 граммов) и один сорт российского пива (50 рублей за пол-литра). Вот, собственно, и весь алкоголь.

Однако же и это – не беда. По неписанному правилу те, кто берет горячее (а как его не взять, оно же вкусное и не сказать, чтоб очень дорогое?) могут приносить свои напитки. Хоть самогонку деревенскую, хоть двенадцатилетний бурбон – никому до этого нет дела. Просто сказать, чтоб рюмку дали. Вот и все.

Но сказать это надо, конечно, не в кассе. В кассе нужно выбить чек и расплатиться. А далее, с чеком – к другой амбразуре, к раздаточной. И там уже на старом добром советском подносе получишь и сациви, и люля-кебаб, и баклажаны. Впрочем, с горячим можно подождать – сказать, что позже подойдешь. Или попросишь, чтобы принесли – самообслуживание здесь достаточно условное, сотрудникам кафе совсем не сложно самим на стол еду подать. Особенно в тот день, когда работает администратор Ольга Глебовна (а для завсегдатаев – просто Глебовна). Для нее посетители – словно дети родные. Ну, или братья и сестры – зависит от возраста. Редко найдешь в нынешнем общепите такое радушие. Если, например, кассирша отлучилась – сама примет заказ, сама все принесет, а после в кассу подойдешь, расплатишься. И, разумеется, улыбка у нее вполне нормальная и человеческая, а не такая как у менеджеров в сетевых кафе.

Залов в «Домбае» три. В первом – раздаточная и семь столиков (точнее говоря, столов – тяжелых, деревянных, основательных). Во втором – один длинный стол. А в третьем – тоже один, только круглый. Теоретически они, видимо, предназначены для всяческих банкетов (только не корпоративов – нет такого слова в этом заведении). Но банкет случается нечасто, а вот столики под вечер заняты бывают все. И тогда Глебовна рассказывает посетителям по двум банкетным залам – следя, конечно же, чтобы компании складывались более-менее подходящие. Сколько крепких дружб возникло здесь в «Домбае»? Сколько красивейших романов началось за этими двумя столами? Не сосчитать.

Глебовна здесь работает с 1980 года. А сама шашлычная «Домбай» открылась в 1965 году. Для Москвы – долгожитель невиданный. Это в какой-нибудь там Праге власти горда гордятся старыми пивными и винарнями, а у нас капитализм совсем с другим лицом.

Публика в «Домбае» самая разнообразная. Здесь можно встретить одинокого пятидесятилетнего интеллигента с тросточкой и эспаньолкой, прихлебывающего дагестанский коньячок и наслаждающегося свежей газетой. И студентов. И студенток. И домохозяйек с сумками, только что побывавших в супермаркете напротив и предусмотрительно не взявших ничего, что может раскисать и таять. Да мало ли кого тут встретишь. Кажется, таких людей в Москве и вовсе не осталось. А в «Домбае» – вот они, пожалуйста, спешите видеть.

И при всей разношерстности публики – абсолютная миролюбивость. Лично был свидетелем такой вот сцены. В зале с круглым столом встречалась компания бывших каэспешников. Все как надо – с гитарами. Где-то часа полтора они пили и пели про «лыжи у печки стоят», а потом разъехались. Кроме одного, особенно увлекшегося «лыжами» и алкоголем.

А рядом с ним, между тем, оказалась кампания не то, чтоб совсем уж братков, но людей на вид явно суровых и не склонных к сантиментам. Но каэспешник этого не понимал. Он лез к ним чокаться, показывал гитару, хвастался своими лыжами и своим походным прошлым. Суровым людям это было, мягко говоря, не по душе. Они пришли сюда совсем не для того, чтобы выслушивать рассказы этого физика-лирика, спьяну застрявшего между двумя эпохами. И, боюсь, в другом месте лирику было внятно объяснили, кто он, и куда ему, такому, надлежит идти.

Но не в «Домбае». Здесь умеют уважать право других людей на свой маленький праздник. Очень трогательно было наблюдать, как один из тех, суровых, пытался подпевать. Песню про лыжи.

\* \* \*

Вечер. «Домбай». Все столы заняты. Весело. Пьяно. Беззаботно. За одним из столов встает человек и задевает соседнюю, пустую скамейку. Та с грохотом падает.

В зал вбегает встревоженная Глебовна:

– Кто упал, ребята? Кто упал?

– Пиджак упал! Не волнуйтесь, все в порядке.

– А. Ну, ладно. Отдыхайте. Отдыхайте.

И снова убегает по своим администраторским делам.

Да, вот оно, счастье. И дай Бог, чтоб его не отняли у нас.

## Официантка и кот

В отличие от шашлычной «Домбай», «Хлебница» (Калашный переулок, дом №16) – просто ресторан какой-то. С официантками. С меню в солидных папочках. И с настоящей барной стойкой.

Правда, в отличие, опять же, от «Домбая», в «Хлебнице» отсутствует прихожая. Открываешь дверь – и сразу попадаешь в зал. Единственный и очень маленький. Всего на семь столиков. Больше никак не поместится. Да что там лишний столик – швейную машинку некуда впихнуть. Корпулентный человек, прежде чем сесть, вынужден попросить соседнюю компанию, чтобы она немножечко ужалась. На три секунды, пока он усаживается. А усевшись, он подвинет стул поближе к столику, после чего соседняя компания вновь сможет занять свою исходную позицию.

Впрочем, что за чушь я тут несу, какие столики? Это массивные, фундаментальные столы из толстых досок. И стулья – подстать им. В «Хлебнице» знают, на чем можно экономить пространство, а на чем это делать не следует. На расстоянии между компаниями – запросто. А на качестве мебели – исключено. Пусть ты лучше испытаешь легкий дискомфорт усаживаясь (или когда твой сосед усаживается), зато после будешь пировать – кум королю.

Кстати, здесь же, в этом зальчике висит микроскопическая раковина. Она втиснута между стеною и одним из стульев, и «счастливчик», оказавшийся на нем, вынужден либо каждый раз вставать, когда кому-нибудь придет идея вымыть руки, либо терпеть над головой чьи-нибудь локти.

Каждый выбирает для себя. Я, например, как-то раз стирал там прямо на себе футболку, на которую пролил шашлычный соус. Все это время под футболкой находился некий человек, который не переставал пить и закусывать. Я извинялся, предлагал ему на время вылезти из-за стола, однако он не соглашался – уверял, что я ему нисколько не мешаю.

«Хлебница» сближает москвичей.

Кухня здесь русско-советско-кавказско-европейско-азиатско-средиземноморско-всякая. И авторская в том числе. Винегрет мирно соседствует с лагманом, кремовый суп с борщом, макароны по-флотски с греческим салатом, бараний шашлык – с клюквенным морсом своего приготовления. А бывает и такое: съешь какой-нибудь салатик, и официантка спросит: «вкусно?» «Да, – ответишь, – вкусно». А официантка вдруг зардеется и скажет: «Это я его придумала».

В «Хлебнице» все просто, по-домашнему.

Цены здесь, конечно, не столовские. Однако и высокими их, разумеется, не назовешь. Макароны по-флотски – 80 рублей. Пельмени – 60 рублей. Борщ – тоже 60 рублей. Блинчики с творогом и курагой – 55. Люля-кебаб – 150.

Порция семги – 100 рублей. Дороже, разумеется, чем в магазине. Но не в десять раз. Даже не в три.

Водка – от 40 рублей за 50 граммов. Не хочешь водки? Хочешь благородных вин, текил и джинов? Пожалуйста, такое здесь тоже имеется. Но – будь готов к расплате.

Впрочем, идут сюда не за текилой.

«Хлебнице» повезло с местоположением. Вроде бы и центр, и в то же время, далеко не туристические тропы. Очень даже благородное соседство – МГУ, Консерватория, театр Маяковского. Большая Никитская (а до нее от «Хлебницы» одна минута ходу) вообще место весьма интеллигентское. Человека с контрабасом здесь встречаешь чаще, чем с клетчатый баулом на колесиках. Это, конечно, сказывается на атмосфере «Хлебницы». Отсюда, разумеется, миролюбивость здешних посетителей. На мелкооптовом рынке не позволят майку над своей башкой стирать.

А еще в «Хлебнице» бывает кот. Он входит прямо с улицы, и начинает инспектировать столы. Подойдет к каждому посетителю – кому-то об ноги потрется, в кого-то ткнет мордой. Увидит стул свободный – вскочит, приляжет, помурлыкает. Вниз спрыгнет, пойдет дальше.

При этом кот не попрошайничает, Боже упаси. Ест он при кухне, а сюда ходит общаться. Он в чем-то сродни аниматору на турецком курорте – следит, чтобы посетители не заскучали, чтобы всем было весело и легко на душе.

В «Хлебнице» кота приветствуют. Ведь не секрет, что центр Москвы богат на крыс. А здесь из-за кота их не бывает в принципе.

Да и не в крысах дело. Просто кот – это уют, покой и атмосфера.

Здесь хорошо летом, когда на заднем дворе выставляют столы, и посетители сидят здесь, спрятавшись от суеты московской. Вполне себе уютный старомосковский двор с пожарной лестницей и окнами соседних офисов.

Здесь хорошо зимой, когда войдешь с мороза, еле двигая окоченевшими ногами – и сразу попадаешь под спасительное дуновение теплопушки (или как она там называется), и вдохнешь шашлычно-пряный аромат этого заведения, а через несколько минут перед тобой уже будет стоять графинчик с водкой, тарелка с нарезанной семгой и горячая тандырная лепешка.

Здесь хорошо днем, когда схлынет поток столующихся в «Хлебнице» окрестных офисных работников, и можно будет дать себе часок заслуженного отдыха, посидеть, смакуя перерыв между солянкой и люля-кебабом, а потом еще неспешно пить зеленый чай.

Вечером здесь вообще прекрасно. Когда шум и гам, и сдвинуты столы, и постоянно кто-то прибывает-убывает, кто-то с кем-то здоровается и знакомится, и часто перепутываются компании, и не совсем понятно, кто за чьим столом сидит. Не удивительно, ведь многие сюда ходят годами, успели и перезнакомиться, а кто-то и переродниться. И появляются на основательных столах одна тарелка за другой, и аромат сменяет аромат – один другого слаще и затейливее (чуть не забыл – здешние повара знают в специях толк), ну а за движением графинчиков и вовсе невозможно уследить. Кажется, они живут своей графинной жизнью, то и дело сами прыгают со стойки на столы, опустошаются и возвращаются обратно, чтобы вновь наполниться – ведь ни одна официантка не способна обеспечить столь стремительный круговорот.

А я же, грешный, более всего люблю прийти сюда ближе к закрытию, к полуночи. Посидеть в одиночестве за последним стаканчиком, сделать несколько поздних звонков, да и просто подумать о чем-нибудь. Мне в компанию – официантка, что-то там подсчитывающее перед кассой, окончательное и итоговое, а также кот, дремлющий на соседнем стуле.

Я пью за ваше здоровье, официантка и кот. Я говорю вам: спасибо за то, что вы есть.

## Варча Лубянская

Нет, здесь теперь, конечно, все не так. То ли дело года три тому назад, когда в грузинском кафе «Варча» (Большая Лубянка, 13) подавали совершенно замечательную чачу по 30 с чем-то рублей за 50 граммов! Чачу везли откуда-то из Грузии, она была домашняя как тапочки. Во всяком случае, чачу в графины наливали не из стеклянных бутылок с тиснением фальшивым золотом, а из простонародных «баллонов» – двухлитровых пластиковых бутылочков с давно утраченными этикетками. Бутылки были довольно таки мутными, наверное, от частого употребления. А чача – чистойшая, как слеза юной грузинской княжны. Выпить ее можно было очень много. Эта чача веселила, опьяняла, но совсем не одурманивала. Следующее утро было радостным и бодрым как вода в реке Куре. При одном, естественно, условии – если водкой не лакировать.

А потом между нашими древними и благородными народами неожиданно наступили «осложнения взаимоотношений». И чача в «Варче» пала одной из первых жертв. Нет там больше чачи. Так же, как и грузинского вина – такого же домашнего, такого же в «баллонах». Как и минералки «Набеглави» – на сей раз в цивилизованных кокетливых бутылочках. Теперь чтобы отведать «Набеглави» нужно ехать в Киев или в Юрмалу.

Ну да ладно, в «Варче» делают весьма неплохой морс. Тоже домашний, из клюквы, по 40 рублей за стакан. Правда, стаканами его обычно не берут, а покупают сразу же большой графин. Поскольку морс здесь так хорош, что невозможно оторваться. Кисленький, бодрящий, в меру сладкий. Годится как самостоятельный напиток и как заправка для водочки (чача, ау!).

Впрочем, это – политика. Она обычно не учитывает интересы простого едока. Но почему исчезло блюдо под названием «Вайме» совершенно непонятно. Вайме были яйцами. То ли бычьими, то ли бараньими – официанты постоянно путались, то скажут так, то эдак. В любом случае, яйца были очень вкусные, однако и от них остались лишь воспоминания. Мир праху тех яиц.

И праху мозгов – тоже. Мозги здесь подавались перемешанные с яйцами (на этот раз с обыкновенными, куриными, можно сказать, омлет с мозгами). Мозги дымились и шкварчали. А посетитель проходил своеобразный тест.

Я приводил в «Варчу» множество своих знакомых, и они четко разделялись на два лагеря. Кто-то говорил, что не может есть яйца – дескать, это невообразимое кощунство и цинизм – поедать главный мужской орган у мужской особи, которая не может оказать сопротивление (так как умерщвлена, расчленена и приготовлена). И с удовольствием уплетал мозги. Кто-то, наоборот, считал, что именно мозги – главное в особи (мужской или там женской – все равно). А яйца – это так, чтоб в удовольствие похрумкать ими в «Варче». Я узнавал о своих знакомых много нового и интересного.

А уж кому мешал горячий хлеб – и вовсе не понятно. Это был свежий горячий батончик, надрезанный в трех местах – чтобы его было легче ломать. К нему следовало взять порцию наршараба, вылить этот наршараб на край тарелки и возюкать в нем горячим хлебом. Вкуснота неопишуемая.

Как-то раз, оставив неожиданно большую сумму в книжном магазине, я ограничился именно этим аскетическим меню – чача, набеглави, горячий хлеб и наршараб. И работники прекрасной «Варчи» даже слова не сказали мне в упрек. Лишь успевали хлеб подтаскивать.

Так что же, это – эпитафия? Ничего подобного! Да, в «Варче» поменялось многое. Недавно даже поменялся весь трудовой коллектив (хочется сказать – «творческий», настолько потрясающими были перечисленные и не только перечисленные блюда). Больше того – даже название поменялось. С недавних пор это не «Варча», а «Варче». Причины перемены совершенно непонятны. Может быть, переименовали то село, которое дало название кафе на улице

Большой Лубянке (существует абхазское село Варча и хакаская гора Варча, вряд ли грузинское кафе назвали в честь хакаского топонима, тем более, что знатоки усматривают в здешних блюдах именно абхазские оттенки).

Да-да, все это поменялось. Но осталось главное. Тяжелая деревянная дверь с огромным металлическим кольцом, приятно звякающим каждый раз, когда сюда приходишь. Маленький столик на двоих на первом этаже, стоящий рядышком с окном – сидишь и смотришь на прохожих, трюхающих по Большой Лубянке по своим ничемным обывательским делам. Массивные столы и стулья на втором этаже, где часто веселится и ликует весь народ – под караоке и т. н. «живую музыку». Остались и традиции – официанты здесь хотя и новые, но все равно улыбочивые и приветливые. Но главное – осталось качество еды. Сюда приходишь не за атмосферой (хотя это тоже есть). Сюда приходишь, чтоб устроить праздник живота.

Страницу с салатами можно вообще не смотреть. Заказать красную капусту по-гурийски (50 рублей), аджапсандали (85 рублей) и сулугуни (50 рублей). И перейти сразу к горячим закускам и блюдам. Лобио (70 рублей) – обязательно на кеце, фыркающее, пузырящееся, слегка присыпанное красненьким репчатым луком. Язык по-кавказски в ореховом соусе (145 рублей) – тоже на кеце, источающий свои великолепнейшие ароматы на весь зал (что на большой, на втором этаже, что на маленький – когда кому-то приносят язык, это чувствуют все посетители). Солянка по-грузински (140 рублей) – приготовленная именно как мясо в густом соусе со специями, а вовсе не как жидкий супчик.

Конечно, эти блюда нужно брать не одному, а на компанию из двух, а еще лучше даже трех усердных едоков. Во-первых, потому что все это достаточно объемисто. А во-вторых, потому что все равно не успокоишься и на достигнутом не остановишься. И даже ощущая сладостную сытость, когда подойдет официант, зажмуришься от страха и закажешь, например, старого доброго цыпленка табака (да, целиком цыпленка и всего за 190 рублей). А если в прошлый раз заказывал цыпленка табака, то, например, цыпленка чкмериули – тоже целого, жареного в сметане с чесноком (195 рублей за одну особь). Или чего-нибудь еще – ведь здешнее меню не меньше интригует, чем божественные запахи из кухни.

Ну и потом, совсем осоловелым голосом, что-то там пробормочешь насчет яблока, которые здесь запекают с медом...

Все, хватит! Хорошо, что «Варча» (или «Варче», не принципиально) работает всего лишь до одиннадцати вечера. Иначе – быть беде.

## «Малиновки слышат голосок»

В принципе, это ресторан. Однако, совершенно не обычный ресторан. Не современный. Не гламурный. Не московский. Не имеет сайта. Толком не имеет вывески. То есть, вывеска, конечно, есть, однако она более чем скромная и не бросается в глаза. Можно сказать, что этот ресторан – для тех, кто знает.

Называется он «Верасы» (Армянский переулок, 6), и находится на первом этаже гостиницы «Полесье». «Полесье» – гостиница при Белорусском посольстве. То есть, «Верасы» – не только ресторан белорусской кухни, но как бы и вовсе заграничный ресторан. Во всяком случае, на водочных бутылках наклеены не российские, а белорусские акцизные марки. И вообще, это вроде как территория Белоруссии. А может быть и нет.

Истину установить довольно просто – нужно совершить там преступление, и посмотреть, по каким законам тебя будут судить – по российским или же по белорусским. Одна беда – тамошняя атмосфера к преступлениям абсолютно не располагает.

А с атмосферой в этом ресторане все не просто. Она, как говорится, на любителя. Дело в том, что сев за столик ресторана «Верасы» (помните, да – «Малиновки слышат голосок...»), «Я у бабушки живу, я у дедушки живу, папа с мамой ходят в гости к нам»? ) сразу перемещается в пространстве и во времени. Это не только белорусский ресторан. Это старый добрый советский ресторан. Не стилизованный под СССР (от подобных китчевых подделок уже тошно делается – так их много развелось вокруг), а именно советский, чудом сохранивший (а не воссозданный на выжженном пятачке) советские традиции.

Начать хотя бы с названия. «Верасы» для нас – это далекие восьмидесятые, когда СССР еще существовал, а Белоруссия входила в его состав. Это сегодня само слово «Белоруссия», а чаще даже «Беларусь» вызывает более чем странные ассоциации – фотография Лукашенко, пинающего футбольный мяч, какое-то полумифическое Союзное государство, его полумифический госсекретарь, споры из-за цен на газ и прочую белиберду. Словом, сплошная политика и экономика. А тогда, в восьмидесятые, ассоциации были совсем другие. Те же «Верасы», то же Полесье. «Сябры», крепость-герой Брест, Беловежская пуца, Янка Купала, трактор «Беларусь» и зубры. Принципиально иной ассоциативный ряд.

Время работы ресторана тоже обращает в прошлое. Закрывается он в десять вечера. Зато открывается в половине восьмого утра. Сюда можно приходиться на завтраки. Вкусные, здоровые и калорийные. Вот, например, какое славное утреннее меню можно составить в «Верасах»: салат из белокочанной капусты с ветчиной (37 рублей 40 копеек), желудки куриные тушеные с овощами (55 рублей 10 копеек), компот из черной смородины (13 рублей 70 копеек), сметана с сахаром – да-да, та самая жидковатая сметана в стакане, увенчанная горсткой подмокшего сахарного песка (32 рубля 40 копеек), чай с сахаром и лимоном (11 рублей 20 копеек) и сдоба «Минская» с корицей (13 рублей 90 копеек). Итого – 163 рубля 70 копеек. Красотища!

Можно взять еще стакан кефиру (это увеличит счет на 11 рублей 20 копеек). И за работу, товарищи.

Впрочем, и вечером все не так страшно. Нравы-то советские, а значит, простые. Сюда не придет старший менеджер кассу снимать. И сама касса не запрограммирована отключаться ровно в 22.00. Да и есть ли тут, собственно, касса? Наверное, есть, как же так без нее-то.

Во всяком случае, всегда имеется возможность договориться с официантом (он будет в черных брюках, белой накрахмаленной сорочке и в галстук-бабочке, вы уже догадались, правда?) и посидеть еще часок-другой сверх нормы. Конечно, за вознаграждение. Но не баснословное. Твердых расценок нет, от человека все зависит и от ситуации. Может быть, вообще не разрешат, ни за какие деньги.

## **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.