

## ИСТОРИЧЕСКИЙ ИНТЕРЕС

Ксения Друговейко



# Вкус ИСТОРИИ

Кулинарная биография  
человечества



Колibri  
МОСКВА

УДК 641(091)

ББК 36г

Д76

*Иллюстрации Любови Титовец, Светланы Осиповой*

**Друговойко К. О.**

Д76 Вкус истории. Кулинарная биография человечества / Ксения Друговойко. — Москва : Колибри, Азбука-Аттикус, 2025. — 352 с. : илл.

ISBN 978-5-389-27032-9

Научный журналист Ксения Друговойко увлекательно рассказывает о том, как появление самых популярных блюд, продуктов и ингредиентов связано с поворотными моментами человеческой истории. Автор в живой манере и с отличным чувством юмора предлагает читателю взглянуть на биографию человечества через историю еды. Неочевидная связь кулинарии с наукой, политикой, войной, торговлей и дипломатией заставляет посмотреть на привычные рецепты и постоянных спутников наших застолий с любопытством и уважением.

УДК 641(091)

ББК 36г

ISBN 978-5-389-27032-9

© Друговойко К. О., 2025

© Титовец Л. С., 2025

© Издание на русском языке, оформление

ООО «Издательская группа «Азбука-Аттикус», 2025

Колибри®

# СОДЕРЖАНИЕ

<i>ПРЕДИСЛОВИЕ.</i> <i>О ТОЙ, ЧТО НИКОГДА НЕ СХОДИТ С ЯЗЫКА</i> .....	9
<i>ВВЕДЕНИЕ.</i> <i>НЕ ПРОГАДАТЬ, ГАДАЯ НА БОБАХ</i> .....	13
<i>ТОЧНО ПО РЕЦЕПТУ</i> .....	29
Миф о натуральности .....	29
Плоть от плоти: мясо создало человека? .....	32
Горькая доля селекционера .....	37
Без ума от умами .....	43
Об обманчивой банальности банана.....	50
Пирамида масла .....	56
Ангина и зефир .....	70
Грэмиты против греховодников: крекеры и хлопья, мюсли и гранола.....	73
Coca-Cola от всех недугов .....	85
Сыр и лимонад во время чумы, лимоны против цинги.....	95
Остановись, мгновенье года. Консерванты.....	110

<b>БИТВЫ ЗА ЕДУ</b> .....	118
Какао и конец мая .....	121
Священная рыба в мутной воде .....	126
О пряниках и кнутах.....	162
Нет страны без риса и грюйера .....	164
Воинственные свинки, безумные овечки .....	173
<b>ВАГОН И МАЛЕНЬКАЯ ТЕЛЕЖКА</b> .....	177
По 9 граммов перца и свинца: пряности древности .....	178
Дать на мускатные орехи: средневековые путешествия пряностей .....	186
Бандитская империя: ароматная монополия Португалии .....	199
Время собирать подводные камни: конец душистого дурмана .....	205
Ода льду .....	215
Дело о подделке продуктов.....	224
Куриный век.....	254
<b>ПО ОСТРИЮ НОЖА</b> .....	259
Бунтующий бургер.....	260
Долго ли, коротко ли: фастфуд месопотамский, китайский и японский.....	264
Праздник непослушания: на вечеринке у чиновника .....	270

Лебединая песня фазана: за рыцарским столом.....	274
Время банкетов: обед монарха и бунтовщика.....	279
На дне кофейной чашки: рождение английской народной демократии .....	286
Политика «кофе с молоком»: федерализм по-бразильски .....	293
Горечь сахара: черно-белая революция .....	300
Соль чужой земли: индийский марш свободы .....	309
Самый немецкий фрукт.....	322
Слепая, но сытая вера: гастрономическая борьба католиков и протестантов .....	326
<b><i>ВМЕСТО ДИЖЕСТИВА И ДЕСЕРТА .....</i></b>	<b>335</b>
<b><i>БИБЛИОГРАФИЯ .....</i></b>	<b>336</b>

*Моему сыну Левону, благодаря участию которого я наслаждалась этой работой в три раза дольше, чем планировала, и мужу Аре, без чьей поддержки никогда не довела бы ее до конца.*



## **ПРЕДИСЛОВИЕ. О ТОЙ, ЧТО НИКОГДА НЕ СХОДИТ С ЯЗЫКА**

Есть у меня приятель, назовем его Лавров-Шафранский, — любитель острых соусов и споров. Говорить с ним за едой — одно удовольствие, а есть за разговорами — другое. Как большинство гурме, он однажды обзавелся любимой гастрономической темой: мой приятель коллекционирует варианты названий разных пряностей, специй и приправ. Конечно, он набивает внушительные закрома своей памяти кориандром-кинзой, тимьяном-чабрецом, кунжутом-сезамом, зирой-кумином, лакрицей-солодкой и прочими эстрагонами-тархунами да орегано-душицами не только затем, чтобы бли-

стать на кулинарных вечеринках. Ему нравится распутывать загадки, которые то и дело рождаются в романтическом союзе истории и мифа. За будничным завтраком этот любитель тренировать языковое чутье развлечет друзей рассказом о том, какое из «съедобных» деревьев (конфетное, хлебное, колбасное, молочное, изюмное, масляное, уксусное, дынное, капустаное) и впрямь заслужило свое название, а какое носит его по ошибке. Праздничный обед посвятит приземленному сельдерее и его возвышенному латинскому названию *Arium* (от греческого *арех*, «вершина»), которое тот завоевал вполне честно: из листьев сельдерея делали венки для победителей Немейских игр, что проходили в Древней Греции в промежутках между Олимпийскими. А на десерт оставит какой-нибудь сладкий сюжет, заодно угостив нас своими любимыми китайскими финиками, известными в России как жужуба — которая, к слову, не имеет отношения ни к настоящим финикам, ни к жожоба. Словом, не будь Лавров-Шафранский при этом отличным кулинаром, а также просто человеком милым и остроумным, он был бы совершенно невыносим. Однако я благодарна ему еще и за то, что наши разговоры о переплетении латинских, греческих, арабских, индийских, персидских, турецких, китайских и японских корней в названиях съедобных вершков и корешков навели меня на идею этой книги.

Однажды я попросила Лаврова-Шафранского привезти мне из Израиля немного заатара. Той же просьбой я озадачила мужа, отправлявшегося в каирскую командировку, и нашего близкого друга, прилетавшего из Бейрута. Каково же было мое удивление, когда все трое вручили мне пакетики с тремя разными травами. В египетском лежал тимьян, в ливанском — орегано, а в израильском — тоже орегано, но подписанное почему-то как «иссоп». Я между тем имела в виду вполне конкретную приправу, которой на Ближнем Востоке посыпают почти любую еду, будь то пита, мясо или йогурт. Но оказалось,

что слово «конкретный» подходит для ее описания меньше всего. Мы с неутомимым Л.-Ш. выяснили, что в каждой стране региона под заатаром подразумевают ключевой компонент приправы — местный вид орегано, майорана, тимьяна или чабера, к которому чаще всего добавляют сумач или барбарис, соль, перец и кунжут. Дополнительную путаницу вносит «иссоп». Это растение несколько раз упоминается в Библии — в древнееврейской форме *ezov* в Ветхом Завете и *hyssopus* в его древнегреческом переводе и Новом Завете. Но ни один из видов современного полкустарника *Hyssopus* не растет в диком виде на территории Палестины — а значит, ботанический и библейский виды иссопа являются разными растениями. Сегодня исследователи сходятся на том, что в Библии описывается либо майоран сирийский, либо душица сирийская. Косвенным доказательством в пользу последней версии можно считать тот факт, что современные арабские народные наименования пряных трав Палестины, родственных *ezov*, содержат слово *za'atar* (*za'atar farsi*, *za'atar barri*), а душица сирийская называется просто *za'atar*. О соответствии арабского *za'atar* еврейскому *ezov* до XIII в. упоминали в разных текстах средневековые еврейские ученые: вероятно, в их времена еврейская культура еще хранила память о том, что такое *ezov*.

После нашего маленького расследования на тему «иссопова языка» мы с моим въедливым другом увлеклись изучением других ингредиентов и блюд, ставших национальными для целых регионов. Удивительно, что большинство из них превратились в таковые то ли вопреки, то ли благодаря конфликтам между отдельными странами. Ближневосточные народы спорят о том, кто из них изобрел хумус и фалафель; закавказские и кавказские — о том, кто придумал долму и хаш; романские препираются о происхождении некоторых сортов сыра; балканские оспаривают друг у друга изобретение пахлавы. Три века назад Джонатан Свифт придумал идеальную кулинар-

ную метафору религиозной войны — спор остроконечников и тупоконечников. Война католиков и протестантов (которые, к слову, ругались в том числе по поводу еды) осталась в прошлом, а вот гастрономические конфликты — вполне реальные, не метафорические — не утихают по сей день. Но кроме битв, развязавшихся вокруг еды, случались и войны, оставшиеся в человеческой памяти благодаря тому, что во время них блюда или продукты были изобретены или распространены по миру.

К счастью, война — не постоянное занятие человека. Между сражениями (а иногда и во время них) мы испокон веков что-то изучаем и изобретаем, спорим о вкусах и идеалах, чем-то торгуем и во что-то верим. И всё это время что-то готовим и что-то едим. В человеческой истории еда часто становилась двигателем войны и торговли, причиной или предлогом политических и дипломатических споров, источником научного вдохновения, предметом вожденной роскоши и модным объектом. Это наблюдение, не то чтобы оригинальное само по себе, навело нас с Лавровым-Шафранским на два параллельных друг другу замысла. Мой приятель углубился в изучение того, как еда в разных временах и культурах становилась маркером власти, класса, культуры и цивилизации. Я же продолжила собирать сюжеты о приключениях отдельных блюд, продуктов и ингредиентов, появление и мировое распространение которых оказалось напрямую связано с поворотными моментами человеческой истории. Так к главам «Битвы за еду» и «По острию ножа», повествующим о связи между едой, войной и дипломатией, добавились «Вагон и маленькая тележка» и «Точно по рецепту», посвященные отношениям между едой и торговлей, едой и наукой.

# ВВЕДЕНИЕ. НЕ ПРОГАДАТЬ, ГАДАЯ НА БОБАХ

Стоит лишь задуматься о еде, вокруг которой должны были разыгрываться кулинарные боевики, детективы, триллеры, мелодрамы и комедии, как на языке начинает вертеться множество «именитых» названий. В нашем воображении усаживаются за один стол мадам де Помпадур и мсье де Шатобриан с де Бешамелем, Брийя-Саварен и Кольбер, графы Строганов, Гурьев, Суворов, Сэндвич и Бульонский, Маргарита Савойская, королева Шарлотта, принцесса де Субиз, Станислав Лещинский и Наполеон Бонапарт, кардинал Ришелье и адмирал Нельсон, министр Талейран и канцлер Меттерних. Некоторые присутствуют здесь на правах хозяев — они угощают остальных блюдами собственного изобретения. Гости же потчуют хозяев кушаньями, названными в свою честь. Но когда дело доходит до историй, которые стоят за созданием тех или иных яств, мало кому из присутствующих удастся поразить воображение сотрапезников. Выясняется, что истории эти тянут в лучшем случае на анекдот — но никак не на целый сценарий. Так что именитость оказывается обманчивым критерием. И даже напротив: погружение в историю еды довольно быстро доказывает, что самые привычные, повседневные для современного западного человека блюда появлялись на свет в куда более сенсационных, драматичных или курьезных обстоятельствах.

Здесь, впрочем, надо оговориться, что мы далеко не всегда можем проверить правдивость сюжетов, которые сложились вокруг происхождения многих блюд и продуктов. Парадокс

сально, но факт: хотя бóльшую часть времени существования человечества добыча, приготовление и поглощение еды были теми занятиями, вокруг которых выстраивалась вся повседневная жизнь, вплоть до позднего Средневековья люди не стремились фиксировать эти процессы в исторических хрониках. Вероятно, долгие века люди были просто слишком заняты поиском и изобретением еды, чтобы успевать делиться ею с потомками.

Сегодня трудно поверить, но из всех диких растений и животных для нас съедобно незначительное меньшинство, и далеко не все представители этого меньшинства стоят затраченных на их добычу усилий. Любители азиатской кухни любят поминать китайскую поговорку: «Среди того, что растет, бежит, летает и плавает между землей и небом, нет ничего несъедобного» (интересно, насколько поредели их ряды после недавней пандемии коронавируса). Но какими бы всеядными ни считались некоторые народы, на деле почти всё, что выросло или поселилось на Земле без человеческого вмешательства, либо не переваривается нашим желудком, либо ядовито, либо обладает минимальной питательной ценностью, либо трудно для сбора или обработки, либо опасно для охотников — а иногда и всё это разом. Словом, невозможно даже представить, сколько смелых поваров и отважных кулинаров, а также отчаянных дегустаторов полегло на поле ранних гастрономических экспериментов, благодаря которым мы без опаски едим одни дары природы и избегаем встречи с другими. Непросто и оценить объем усилий, затраченных на одомашнивание диких животных и растений нашими голодными предками. Мы можем вычислить лишь их количественный результат: за всю историю своего существования мы одомашнили 0,08 % известных видов наземных растений и 0,0002 % — животных, а также 0,17 % растений и 0,13 % животных, обитающих в море. Почтим же наших трудолюбивых прародителей минутой мол-

чаливого жевания, выкладывая фотографии очередного своего обеда в ленты соцсетей. А чуть позже попробуем разобраться в том, как доместикации, селекция и культивация прошли путь от спонтанного эксперимента до научного метода — и какие продукты появились на этом пути.

Единственная сохранившаяся кулинарная книга древности (если не считать нескольких аккадских глиняных табличек с записями рецептов) — Апициев корпус — появилась уже в новую эру. Долгое время ее авторство приписывали римскому гурману времен императора Тиберия (I в.) Марку Габия Апицию, который буквально проел целое состояние — и запил его ядом, когда понял, что больше не может позволить себе изысканные яства. Сегодня историки датируют книгу рубежом IV–V вв. и сходятся на том, что если в нее и вошли какие-то из любимых рецептов Апиция, сам он едва ли был автором текста. Как бы то ни было, Апициев корпус дает нам представление лишь о питании греческой и римской знати, которая перебивалась с мяса попугая на язычки фламинго и с черноморских осетров на бретонских устриц, пока плебс набивал животы хлебом, кашей и соленой рыбой.

Древние историки нередко писали о пирах, но, судя по всему, больше стремились в своих описаниях к сочности, чем к точности. А когда речь заходила о повседневном меню того или иного народа, частенько грешили иносказаниями. Вероятно, современники могли распознать за ними какие-то шутки для своих, но нам расшифровать их трудновато. Мой любимый пример на эту тему — повествование Геродота о роли свинины в меню древних египтян. Он пишет о том, что свинья считалась нечистым животным, но раз в год ее приносили в жертву Селене и Дионису, причем строго в полнолуние: лишь в эту ночь египтяне и сами могли поесть свинины. «Почему на других праздниках они не приносят в жертву свиней, но на этом празднике их приносят в жертву, для этого есть объяснение,

которое приводят египтяне, и я его знаю, но оно мне кажется слишком неприличным, чтобы я о нем написал», — застенчиво добавляет Геродот.

Географ Павсаний, автор античного путеводителя «Описание Эллады», конфузится, когда речь заходит о бобах. Он пишет о том, как жители Аркадии, которых богиня плодородия Деметра обучила искусству земледелия, получили от нее в подарок семена стручковых растений. «Только бобов она им не дала, — уточняет Павсаний. — По этому поводу у них есть тайное священное сказание, в силу которого у них считаются нечистыми семена бобов». Читатель этого сказания так и не узнает. И если что-то и потеряет, то хотя бы не сон и аппетит — в отличие от читателя биографии Пифагора авторства философа Порфирия, в которой тоже уделяется особое внимание бобам. Согласно множеству исторических анекдотов, великий Пифагор решительно отвергал бобы — и, если верить Порфирию, приводил «несомненные» доказательства их вреда: «Если боб разжевать и жвачку выставить ненадолго на солнечный зной, а потом подойти поближе, то можно почувствовать запах человеческой крови; если же в самое время цветения бобов взять цветок, уже потемневший, положить в глиняный сосуд, закрыть крышкой и закопать в землю на 90 дней, а потом откопать и открыть, то вместо боба в нем окажется детская голова или женская матка»<sup>1</sup>.

Художников древности тем временем отличало увлечение преувеличениями. Особенно старались египтяне, от которых осталось мало хозяйственных записей (вероятно, виной тому

---

<sup>1</sup> Сам Пифагор не оставил сочинений, так что мы никогда не узнаем, почему пифагорейцы не ели бобов и даже не прикасались к ним. Забавно, что вероятные антибобовые идеи Пифагора (которых он, возможно, и не придерживался) веками занимали историков: о них размышляли и Диоген Лаэртский, и Плутарх, и Плиний Старший, и древнеримский писатель Авл Геллий. (Здесь и далее прим. автора.)

недолговечность папируса), но множество рисунков и надписей на стенах гробниц. Глядя на эти потусторонние комиксы, можно подумать, будто сытнее древних жителей долины Нила не ел никто и никогда. Остается лишь гадать, как у них хватало здоровья поглощать столько жареных гусей, дичи, быков, рыбы, фруктов, меда, которые будто милостью богов сами собой появлялись на столе. И это в одно время с тем, как их близкие соседи — жители Древней Месопотамии, которые возделывали землю на тот же манер, — питались в основном ячменем, чечевицей и рыбой да дарами финиковой пальмы. Из разных частей последней делали и муку, и вино, и уксус, и мед, и корм для домашнего скота. Причина такой разницы кроется, вероятно, не в особом трудолюбии египтян, а в дошности месопотамцев. Сохранилось множество глиняных табличек со списками снеди, которую жители Месопотамии закупали для празднеств или на стол городских рабочих, рабов и военнопленных. Эти записи свидетельствуют о скудном рационе даже состоятельных граждан. Пока месопотамцы вели скучный повседневный бюджет, египтяне думали на перспективу — им надо было обеспечить себя крепким хозяйством на том свете, в долине подземного Нила. Продовольствие поставлялось туда через настенные изображения вместе со всей необходимой инфраструктурой — садами, виноградниками, пасаками, а также партиями рабов. Чтобы потусторонняя почта не потеряла по дороге какое-нибудь стадо волов и не обсчиталась в числе сосудов с пивом, все изображения снабжали числовыми уточнениями: 1000 хлебов, 1000 быков, 1000 одежд и т. д. «Как умрем — так и заживем!» — рассуждали, видимо, египтяне, усердно приумножая на картинках свои реальные состояния.

А вот составители поваренных книг, начавших массово появляться лишь в XIII–XV вв. (и выходявших преимущественно анонимно), не думали о таких мелочах, как цифры. Им не при-

ходило в голову указывать ни вес продуктов, ни время, необходимое для приготовления блюда. Не стремились они и проверять сомнительные рецепты и преспокойно списывали их друг у друга. Кроме того, средневековые книги, называемые кулинарными, чаще всего посвящали приготовлению пищи лишь один из разделов. Остальные же главы могли касаться диетологии, медицины, сельского и домашнего хозяйства, охоты, гербаристики, парфюмерии и т. д. В сущности, это были первые энциклопедии, хотя современники обозначали их жанр как «сборник секретов».

Особенной популярностью пользовались «сборники секретов» на стыке кулинарии и медицины вроде «Трактата премногополезного о прекраснейших рецептах варенья» (1555), написанного предсказателем и фармацевтом Мишелем Нострадамусом. Всезнающий француз обещал людям не только конец света, но и другие волнующие события — например, ночь любви для всякого, кто угостит возлюбленного «любовным джемом», сделанным по рецепту автора. «Трактат» Нострадамуса — один из редчайших примеров авторских поваренных книг эпохи Средневековья, адресованных относительно широкой (с учетом невысокого уровня грамотности и высокой стоимости книг) аудитории. По большей же части кулинарные издания того времени принадлежали перу придворных поваров и лекарей и попадали лишь на великосветские кухни.

Жанр поваренной книги эволюционировал очень медленно даже во времена Великих географических открытий. Европейцы не спешили набрасываться на гастрономические дары Нового Света. Они осторожно пробовали стручковую фасоль и кукурузу, пытались раскусить арахис и кешью, подавляли предубеждение перед родственниками ядовитых беладонны и мандрагоры — картофелем и томатом, искали прелесть в жгучем перце и толк в индюшачьем мясе, перебирали псевдозлаки вроде киноа и амаранта. А кулинарные книги про-

должали воспроизводить всё те же рецепты многовековой выдержки. Переписывая из средневековых изданий даже откровенную и фантазийную ерунду, авторы новых книг не посыпали голову пеплом. Разве что перцем или еще каким-нибудь модным ингредиентом, который внезапно распространился по миру и проникал в новые версии старинных рецептов. Нам стоит поблагодарить эту эпоху скорее за активную дипломатическую переписку, а также за дневники и мемуары тех же дипломатов, чиновников и путешественников: из записей Сэмюэля Пипса, Питера Генри Брюса, Корнелия де Бруина, Юста Юля и Джона Ивлина со товарищи можно выудить куда больше любопытных данных о приключениях еды.

Впрочем, изучение европейских поваренных книг Нового времени позволяет сделать некоторые сопутствующие наблюдения. Главное из них — условность понятия «национальная кухня». Многие продукты и ингредиенты, ставшие ключевыми для самых знаменитых кухонь мира, вошли в их рецепты лишь в последние 200–400 лет. И речь не только об упомянутых уже плодах американских земель. Вспомним хотя бы о твердых сортах пшеницы, без которых немыслима итальянская паста: они всего-то три века назад добрались до Апеннинского полуострова из Малой Азии и Причерноморья, а до того главным итальянским лаком была полба. При этом никто не подвергает сомнению аутентичность итальянской или французской кухни.

Признание римских наследниц — итальянской и французской кухонь — оригинальными вполне объяснимо. Именно во Франции и Италии, которые столетиями были законодательницами форм европейской придворной жизни, появились первые великие повара. Некоторые из них стали авторами первых по-настоящему выдающихся кулинарных книг и вместе с тем популяризаторами местных кулинарных традиций. Сочинения Мартино да Комо, Бартоломео Скаппи, Франсуа Пьера де

ла Варенна, Николя де Боннефона, Антельма Брийя-Саварена, Мари-Антуана Карема и Огюста Эскофье выдержали сотни переизданий в десятках стран и изменили человеческий взгляд на кулинарию в целом. Из набора отдельных кухонных практик приготовление пищи постепенно превращалось в гармоничную систему и признавалось как искусство. Всё это и привело к всемирной экспансии итальянской и французской кухни. Сегодня она сохраняется благодаря тому, что французы и итальянцы продолжают задавать гастрономическую моду, в первую очередь на локальную кухню отдельных областей и регионов.

А вот русской кухне частенько отказывают в оригинальности. Дескать, к ней не имеют отношения ни пельмени, даром что они упоминаются в летописях с XV в., ни рис, который бухарские купцы привозили на Русь с домонгольских времен, только именовался он «сарацинским пшеном» до середины XIX в., ни даже капуста — «древнегреческая», хотя на Руси придумали десятки новых, неведомых грекам капустных блюд.

Национальная русская кухня сложилась к концу XV в., когда Русь окончательно вышла из зависимости от Орды и возникло централизованное государство. Мы мало знаем о том, откуда взялись в нашей кухне те или иные продукты до IX–X вв., когда отдельные сведения об этом стали появляться в летописях. Ведь в отличие от западноевропейских племен, которые успели прихватить кое-что с греко-римских столов, славянские племена приобщались к взращиванию и приготовлению пищи собственными, почти неведомыми нам путями. Сегодня можно утверждать лишь, что к позднему Средневековью на Руси возникли вполне самобытные стандарты приготовления, подачи и поедания даже тех блюд, которые пришли к нам в результате войн, торговли и культурного обмена.

Научно-популярное издание  
Танымал ылыми басылым

Исторический интерес

ДРУГОВЕЙКО КСЕНИЯ ОЛЕГОВНА

## ВКУС ИСТОРИИ

Кулинарная биография человечества

Заведующий редакцией *О. Ро*

Ответственный редактор *И. Музыка*

Выпускающий редактор *Т. Маслова*

Художественный редактор *А. Кошов*

Технический редактор *Л. Сищицына*

Корректоры *О. Ануфриева, С. Луконина*

Компьютерная верстка *М. Быковский*

Подписано в печать / Баспаға қол қойылды 19.05.2025.

Формат 60×88/16. Гарнитура «CharterITC». Бумага офсетная.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 21,56.

Тираж 2000 экз. О-НІS-36033-01-Р. Заказ №

Изготовитель:  
ООО «Издательская Группа  
«Азбука-Аттикус» —  
обладатель товарного знака КоЛибри  
115093, Москва,  
вн. тер. г. муниципальный округ Даниловский,  
пер. Партийный, д. 1, к. 25  
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19  
E-mail: sales@atticus-group.ru

Филиал ООО «Издательская Группа  
«Азбука-Аттикус» в г. Санкт-Петербурге  
191024, г. Санкт-Петербург,  
ул. Херсонская, д. 12–14, лит. А  
Тел. (812) 327-04-55  
E-mail: trade@azbooka.spb.ru  
www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

Отпечатано в России.

Өндіруші:  
«Издательская Группа  
«Азбука-Аттикус» ЖШҚ —  
КоЛибри тауар белгісінің иесі  
115093, Мәскеу,  
қ. іш. аум. Даниловский муниципалдық  
округі, Партийный т.ш., 1-үй, к. 25  
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19  
Эл. поштасы: sales@atticus-group.ru

Санкт-Петербург қаласындағы  
«Азбука-Аттикус» Баспа Тобы» ЖШҚ филиалы  
191024, Санкт-Петербург,  
Херсон көшесі, 12–14-үй, лит. А  
Тел. (812) 327-04-55  
Эл. поштасы: trade@azbooka.spb.ru  
www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

Ресейде басып шығарылған.

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сайкестігін  
растау туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады:  
<http://atticus-group.ru/certification/>.

Знак информационной продукции (Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010)  
Ақпараттық өнім белгісі (29.12.2010 ж. № 436-ФЗ федералдық заң)

18+