



Моей подруге Ауди, племянницам и племянникам — Р. Х. Р.  
Моему маленькому солнечному цветку Джаме — С.Б.М.



Мы часто думаем о супергероях как о могущественных людях с экстраординарными способностями, но можем ли мы сказать то же самое о растениях или цветах? Часто мы упускаем из виду, насколько замечательными и жизнестойкими они могут быть: они способны делать то, чего мы никогда не сможем, и спасать наши жизни всего лишь своим существованием на этой земле.

Я повзрослел и начал видеть в растениях своих героев: они каждый день борются с жизненными трудностями, демонстрируют хитроумные способы роста, адаптации, а также каждый сезон преподноят ценные жизненные уроки. Они растут, цветут вокруг нас, предоставляют пищу, кров и даже лекарства, когда мы в них нуждаемся, и это почти волшебство.

Все главы этой книги посвящены отважным усилиям нескольких «героев растений», которые поддерживали наши сообщества и формировали многие культуры по всему миру. Каждое растение и его родственники, от диких видов до одомашненных, предлагают нам уникальный способ лучше понять назначение различных фруктов, овощей и цветов и их жизненно важную роль.

Прелесть выращивания растений и садоводства даёт одну гарантию: вы никогда не перестанете учиться. Даже когда я писал тексты к книге «Растения», я постоянно поражался тому, как много ещё мне нужно было узнать, но, что более важно, как много ещё я хочу узнать. Надеюсь, во время чтения этой книги дети найдут собственных ботанических героев, и читатели постарше заново откроют их для себя, и тогда мы все сможем полностью и по-настоящему оценить окружающий мир природы.

Р. Х. Р.

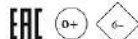


Рейес Р.  
Р35 Растения / Р. Рейес, илл. С. Б. Мелоуэ; пер. с англ. А. В. Пудов. — Москва: Издательство АСТ, 2022. — 63, [1] с.: ил. — (Большая книга Аванты).  
ISBN 978-5-17-145645-0.

Книга «Растения» содержит в себе описание 15 видов растений и грибов. Об их красоте, сильных сторонах и слабостях рассказывает профессиональный садовод Риз Рейес, который занимается цветами и овощами на протяжении многих лет. Вы также получите подробные инструкции по выращиванию салата, томатов, алоэ вера и других растений прямо у себя дома. Книга оформлена прерисовыми и воздушными иллюстрациями Сары Бонжаччини Мелоуэ, благодаря чему научная информация в этом великолепном подарочном издании усваивается легко и приятно.  
Для среднего школьного возраста.

УДК 087.5:58  
ББК 28.5я2

Crow © 2022 Magic Cat Publishing Ltd  
Text © 2022 Riz Reyes  
Illustrations © 2022 Sara Bonjaccini Meadows  
First Published in 2022 by Magic Cat Publishing Ltd  
© Пудов А. В., илл., 2022  
© ООО «Издательство АСТ», 2022



## СОДЕРЖАНИЕ



4 → **МЯТА**  
ГЕРОИНА АРОМАТА и ЛЕКАРСТВ  
и семейство ЯСНОТКОВЫХ



8 → **САЛАТ**  
ГЕРОЙ РАЗНООБРАЗИЯ и УНИВЕРСАЛЬНОСТИ  
и семейство АСТРОВЫХ



12 → **ГРИБЫ**  
ГЕРОИ ОБЩЕНИЯ и СООБЩЕСТВА  
и царство ГРИБОВ



16 → **НАРЦИСС**  
ГЕРОЙ ОБНОВЛЕНИЯ и ВОЗРОЖДЕНИЯ  
и семейство АМАРИЛЛИСОВЫХ



20 → **АНАНАС**  
ГЕРОЙ ВКУСА и ДРУЖБЫ  
и семейство БРОМЕЛИЕВЫХ



24 → **ТОМАТ**  
ГЕРОЙ ПРОДУКТИВНОСТИ и ОПЫЛЕНИЯ  
и семейство ПАСЛЕНОВЫХ



28 → **ЯБЛОКО**  
ГЕРОЙ ТРАДИЦИИ и ИСТОРИИ  
и семейство РОЗОВЫХ



32 → **КАПУСТА**  
ГЕРОИНА ВИТАМИНОВ и ЖИЗНЕННОЙ СИЛЫ  
и семейство КАПУСТНЫХ



36 → **МОРКОВЬ**  
ГЕРОИНА ЦВЕТА и КУХНИ  
и семейство ЗОНТИЧНЫХ



40 → **АЛОЭ ВЕРА**  
ГЕРОЙ НАХОДЧИВОСТИ и ЖИЗНЕСТОЙКОСТИ  
и другие СУКУЛЕНТЫ



44 → **ЧАЙНЫЙ КУСТ**  
ГЕРОЙ ЗДОРОВЬЯ и ГОСТЕПРИМСТВА  
и семейство ЧАЙНЫХ



48 → **КЛЁН**  
ГЕРОЙ ТЕРПЕНИЯ и СИЛЫ  
и семейство САПИНДОВЫХ



52 → **БАМБУК**  
ГЕРОЙ ПРАКТИЧНОСТИ и ОБЕСПЕЧЕНИЯ  
и семейство ЗЛАКОВЫХ



56 → **ТЫКВА**  
ГЕРОИНА ЗАЩИТЫ и ДРУЖЕСКИХ ОТНОШЕНИЙ  
и семейство ТЫКВЕННЫХ



60 → **ОРХИДЕЯ**  
ГЕРОИНА АРТИСТИЗМА и ХИТРОСТИ  
и семейство ОРХИДНЫХ

# МЯТА

## ГЕРОИНА АРОМАТА и ЛЕКАРСТВ

Есть много причин, по которым мята является самой популярной лекарственной травой в мире.

Если у вас проблемы со сном, вы ощущаете беспокойство, или стресс, или болит живот, то, как многие считают, может помочь мята.

## ПЕРЕЧНАЯ МЯТА MENTHA PIPERITA

Мята, как и следует ожидать от нашей героини лекарств, особенно крепкое и выносливое растение. Она активно растет, не требует особого внимания и распространяет мятный аромат по всему саду.

Мята — многолетнее растение, то есть его цикл цветения повторяется из года в год.

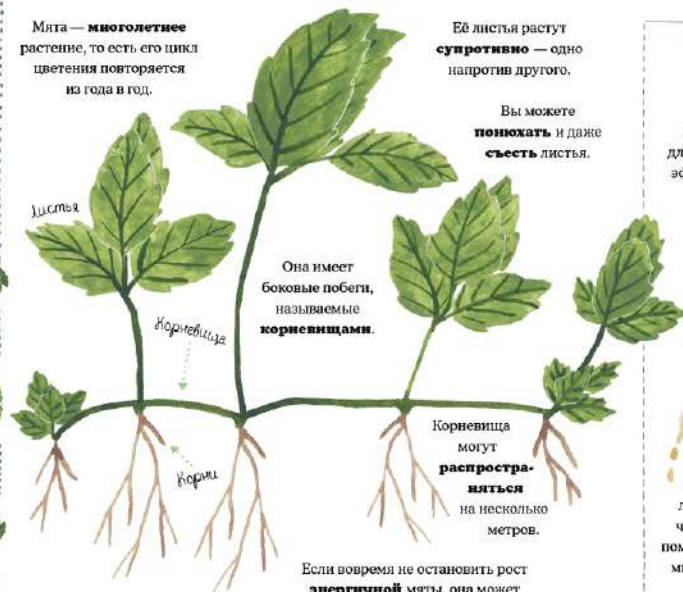
Её листья растут **супротивно** — одно напротив другого.

Вы можете **понохать** и даже **съесть** листья.

### ЭФИРНОЕ МАСЛО

Мята часто используется для производства эфирного масла.

Некоторые люди считают, что именно оно помогает облегчить мышечную боль.



Если вовремя не остановить рост **энергичной** мяты, она может завладеть всем садом!

### ОТЛИЧНЫЙ ВКУС

Два распространенных вида мяты — мята колосистая и мята перечная. И тот, и другой виды мяты, как героин аромата и лекарств, часто используются для ароматизации лекарств, имеющих неприятный вкус.

Колосистую мяту используют в салатах и хеветельной резинке



Она имеет **менее** вкус, поскольку содержит **менее** одного процента ментола.

Из мяты перечной получают прекрасный чай и мятные конфеты.



В ней содержится около 40% ментола, и она гораздо **более** острая на вкус.

# САЛАТ

## ГЕРОЙ РАЗНООБРАЗИЯ и УНИВЕРСАЛЬНОСТИ

Существует огромное разнообразие салатов, которые можно выращивать.

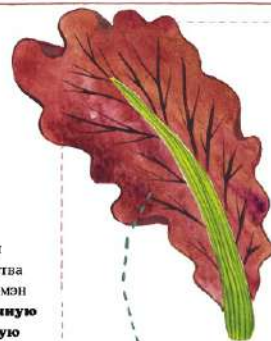
Большинство салатов выбирают за вкусные листья, но у некоторых есть стебли, которые тоже можно употреблять в пищу.

## САЛАТ ЛАТУК *LACTUCA SATIVA*

Салат как герой разнообразия бывает разных форм: листовой (или латук), коч (или ромэн), баттерхед (в виде кочана), уйсун (или спаржевый салат) и айсберг (имеющий форму шара).

Существует много разновидностей салата **коч**, который также можно назвать салатом ромэн.

Универсальный салат коч можно выращивать и в более жарких условиях, чем другие виды салата.



### ПИГМЕНТИРОВАННЫЙ

Некоторые разновидности коч, такие как «гранатовый блеск», производят пигменты, что придает листьям этого салата красновато-фиолетовый цвет.

Листья большинства салатов ромэн имеют **прочную ребристую** структуру.

Жилки листа помогают ему расти **вертикально**.



Сам по себе салат ромэн имеет **интересную форму** листьев с волнистыми краями.

### ЗА ПРЕДЕЛАМИ ЭТОГО МИРА

Салат доказал свою универсальность и стал одним из овощей, которые можно вырастить в космосе. Сейчас космонавты могут наслаждаться свежей пищей, богатой витаминами и минералами.

Считается, что салат «коч» назван либо в честь греческого острова Кос, либо от арабского слова **khus**, означающего «салат».

## ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С СЕМЕЙСТВОМ

Салат относится к семейству астровых (ASTERACEAE). Большинство его родственников — цветущие растения, такие как маргаритки, хризантемы и подсолнечники, но есть и овощи, например, артишоки.

**АРТИШОК**  
Нераскрывшийся бутон величественного растения циннара можно употреблять в пищу.



*Cynara scolymus*

**ОДУВАНЧИК**  
Образует семена, переносимые ветром. Его листья съедобны и даже немного похожи на листья салата.



*Taraxacum*



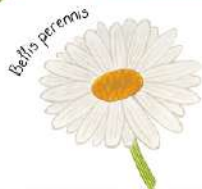
*Chrysanthemum*

**ХРИЗАНТЕМА**  
Популярный, долгоцветный шток для срезки.



*Helianthus*

**ПОДСОЛНЕЧНИК**  
Головка растения поворачивается вслед за солнцем. В ней развиваются сотни съедобных семян.



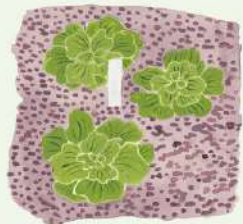
*Bellis perennis*

**МАРГАРИТКА**  
Составной цветок, то есть одна головка объединяет несколько сгруппированных цветков.

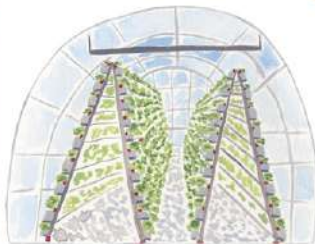
## ВЫРАСТИТЕ САЛАТ САМИ →

Салат выращивать несложно. Важно, чтобы он оставался в прохладе.

- Если салат будет на жаре, он «загустеет», а именно: начнёт цвести и давать семена, в то время как листья станут горькими на вкус.
- Посейте крошечные семена в землю или в горшок с почвой ранней весной и держите почву влажной, пока они не начнут прорастать.
- Если молодые растения посеяны часто, необходимо осторожно прорядить посадки, чтобы позволить паре-другой растений полностью развиваться. Удалённые растения можно употреблять в пищу, пока вы ждёте, как другие молодые растения превратятся в большую розетку листьев.
- Вы можете сажать разные сорта в различное время года: салат можно выращивать практически круглый год.



## ИСТОРИЯ САЛАТА В ГОРШКЕ



Раньше салат **транспортировали с трудом**, и его можно было купить только в сезон. Современные технологии и селекция помогли получить салат, способный и храниться дольше, и отправляться дальше. Гидропоника — выращивание растений в богатой питательными веществами воде вместо почвы — также используется для производства салата круглый год. Некоторые фермы даже укладывают листья салата вертикально, чтобы те занимали меньше места!



Затем салат попал на восток, в Азию, где люди предпочитали есть его стебли, а не листья. Были выведены новые сорта, такие как **спаржевый салат** (или уйсун).

Древние египтяне, как известно, были первыми, кто выращивал салат. Они использовали его семена для производства масла.

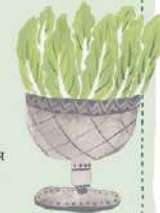


Салат пришёл в Древнюю Грецию, где его использовали в **медицинских целях**.



**Римляне** любили есть листья салата — отсюда и название «ромэн».

Слово «салат» происходит от римского названия растения **Lactuca**.



В переводе с латыни **Lactuca** означает «молоко» и относится к белому соку, который может появиться, когда вы режете листья салата.

Начали появляться новые сорта салата, и в XV веке этот листовый овощ завезли в **Америку**.

# МОРКОВЬ

ГЕРОИНЯ  
ЦВЕТА и КУХНИ

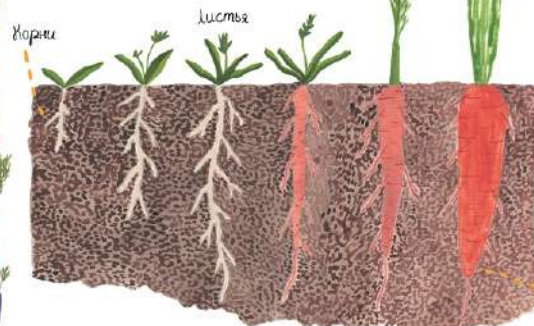
Можете ли вы вспомнить первый  
овощ, который съели?  
Есть большая вероятность,  
что это была морковь!

Хрустящая, сладкая и вкусная  
морковь — любимый овощ,  
который подают на тарелках  
по всему миру.

## МОРКОВЬ DAUCUS CAROTA

Морковь легко выращивать, и она может храниться  
длительное время. Значит, морковь можно употреблять в пищу  
круглый год и легко транспортировать. Поэтому ею можно  
наслаждаться в тех частях света, где морковь не растёт.

Тысячи лет назад люди открыли дикую  
морковь и сначала использовали  
её **ароматные листья**.



Сегодня наиболее часто  
употребляемой в пищу частью  
обыкновенной моркови является  
**стержневой корень**.

В течение двух-трёх месяцев  
собственно корень растёт вниз  
и **утолщается**.

### РАЗНОЦВЕТНАЯ МОРКОВЬ

Морковь бывает всех оттенков.  
Растительные пигменты,  
называемые «антоцианами»,  
могут делать морковь красной,  
фиолетовой и почти чёрной,  
а пигменты, называемые  
«каротинами», окрашивают  
знакомую нам оранжевую  
морковь. Другие сорта могут  
быть белыми или жёлтыми.

Несорванная  
морковь «**пойдёт  
на семена**»

### МОРКОВЬ. ШЕСТЬ СПОСОБОВ УПОТРЕБЛЕНИЯ



Сырая морковь,  
только что с грядки...



Консервируется  
в виде кисло-  
сладкого маринада...

Морковь — один из самых универсальных  
овощей. Вот шесть из множества способов  
насладиться ею...

Её можно запечь  
во вкусный пирог...



А можно вылить  
полезный  
морковный сок.



Или измельчить  
и сделать салат...



Цветы моркови  
похожи на цветы  
её зонтичных  
сородичей.

## ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С СЕМЕЙСТВОМ

### ОБЫКНОВЕННАЯ МОРКОВЬ

Это растение с типичным **зонтиковидным** цветком также известно как «дикая морковь».



*Daucus carota*

### БОЛИГОЛОВ

Ядовитый болиголов легко **спутать** с корневой петрушкой.



*Conium maculatum*

Будьте очень осторожны, не прикасайтесь к этому растению — каждая его часть **ядовита**.

Морковь относится к семейству **APRACEAE**, более известному как семейство **зонтичных**. Если вы прочитали это название и подумали о зонтике, значит, вы на **правильном пути!** Если посмотрите на цветы представителей этого семейства, то увидите, что они имеют форму перевернутого зонтика.

### ТРАВЫ И СПЕЦИИ

У многих представителей этого семейства есть собственное кулинарное применение. У таких растений, как сельдерей, вкусные стебли, а такие травы, как фенхель, укроп и петрушка, также являются зонтичными. Специи, например, тмин, кориандр (листья которого известны как кинза) и **кумин** тоже относятся к этому семейству.



**СЕЛЬДЕРЕЙ**



**ПЕТРУШКА**

*Apium graveolens*

*Petroselinum crispum*



*Pastinaca sativa*

### ПАСТЕРНАК

Длинный стержневой корень пастернака, **обжаренный** с медом, очень вкусен.

## ИСТОРИЯ МОРКОВИ В ГОРШКЕ

Домашняя морковь появилась в Центральной Азии, где ее ценили за **семена** и ароматные листья.

Дикая морковь имеет естественный бледный стержневой корень.

Первая выращенная морковь была **фиолетовой** и желтой.



В XVI и XVII веках **голландцы** выращивали более сладкую морковь насыщенного цвета.

Новые сорта моркови имели более **крупные** и **длинные** корни. Их вкус также был более насыщенный.



**Французы** вывели многие современные сорта моркови, в том числе **Напте** и **Шантане**.

**Хубилай-хан** привез морковь в Китай в XIII веке. Сегодня там выращивается больше всего моркови в мире.

## ВЫРАСТИТЕ МОРКОВЬ САМИ →

Морковь любит **глубокие** емкости или **транши**. Это нужно для того, чтобы у нее развивался восхитительно сладкий стержневой корень.

- Убедитесь, что почва рыхлая, без крупных камней. Рассыпьте половину семян на почву, аккуратно накройте и держите влажной, пока не начнут появляться всходы.
- Повторите этот шаг через несколько недель с остальными семенами. Этот метод, называемый «последовательной посадкой», означает, что вы можете собирать свежую морковь в течение более длительного периода времени.
- Морковь может пострадать от морковной мухи, уничтожающей вкусный корнеплод. Укрытие вашего урожая материалом может помочь предотвратить повреждение растений мухами.
- Когда морковь взойдет, проредите посадки так, чтобы ваши растения были примерно в 3–4 сантиметрах друг от друга. Если вы этого не сделаете, получите маленькую, низкорослую морковь, потому что ей не хватит места вырасти в длинный, сочный корнеплод.
- Ваша морковь должна быть готова к употреблению в пищу через двенадцать-шестнадцать недель после посева.



# ЧАЙНЫЙ КУСТ

## ГЕРОЙ ЗДОРОВЬЯ и ГОСТЕПРИИМСТВА

Вы когда-нибудь приходили к кому-либо домой, где вам предлагали выпить чашечку чая?

Вы не единственный! После воды, отвар из чайного листа — «чай» — является самым популярным напитком в мире.

## ЧАЙНЫЙ КУСТ CAMELIA SINENSIS

Это выносливое маленькое растение приносит здоровье и счастье круглый год. Его ароматные листья можно собирать весной, чтобы приготовить согревающий чай, а красивые белые цветы радуют глаз каждую осень.

### ЛУЧШИЕ СОВЕТЫ

Один конкретный вид, *Camellia sinensis*, носит общее название чайного растения и используется для приготовления всемирно известного напитка.



Собирают самые верхние почки чая — «типсы» — и два верхних листа.

Примерно через одну-две недели на чайном растении вырастают новые бутоны и листья, известные как «флешы».

Определённые сорта чая собирают из конкретной «флешы». Например, сорт **Типпи Ассам** получают из вторых «флешей».



Чайные растения могут вырасти более чем на **15 метров** в высоту! Но большинство из них обрезают гораздо ниже, чтобы их можно было легче выщипывать и вырастить больше побегов.

Более трети мирового чая выращивается в **Китае**.

Самые вкусные чай поступают с **больших высот** (около 1500 метров), где растения растут медленнее, но в результате из них получается более ароматный чай.

### БОЛЕЕ ЧЕМ ПРИВЕТСТВУЕТСЯ

Среди многочисленных преимуществ чая — помощь сердцу, укрепление иммунной системы и даже предотвращение рака. Чашка чая — идеальный способ приветствовать других людей в вашем доме, что делает чай символом здоровья и гостеприимства во всём мире!

## ВЫРАСТИТЕ СОБСТВЕННЫЙ ЧАЙНЫЙ КУСТ →



- Если вы живёте в районе, где не бывает очень холодно, вы можете вырастить чайный куст на улице, но он хорошо растёт и в контейнере в доме.
- Вы можете начать выращивать семена или молодые растения осенью или весной. Выберите солнечное место с небольшим количеством тени и убедитесь, что будет возможность его поливать в течение всего лета.
- Через много лет он способен вырасти до приличных размеров, но вы можете сделать чайный куст немного меньше, регулярно его подстригая. Такая обрезка вызовет увеличение количества новых молодых побегов, которые вы можете попробовать и высушить для чая!

## ХОРОШИ В РОЗОВОМ

Большинство цветов камелии белые, темно-розовые или красные! Их большие, пышные цветы чудесно пахнут, что делает их популярными цветами для срезки.

## ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С СЕМЕЙСТВОМ

Камелия относится к семейству чайных, или *THEACEAE*. Однако большинство ее сороричей известны своими прекрасными цветами, а не использованием ее для чая.



*Camellia sasanqua*  
Pamboo

**«РАДУГА»**  
Цветёт в начале **осени**, как и многие другие садовые цветы.



*Camellia japonica*  
**«БОНОМИНА»**  
Красивый сорт, цветущий с **конца зимы**.



*Camellia japonica*

### КАМЕЛИЯ ЯПОНСКАЯ

Выращено более 30 000 сортов этого популярного вида. Он произрастает в Японии, Южной Корее и Китае, где цветёт во время празднования Лунного Нового года.

Для приготовления чая требуется от десяти до тридцати листьев — примерно чайная ложка.

Листья чайного растения довольно универсальны. В зависимости от того, как их сушат и обрабатывают, они приобретают различный вкус и цвет. Вот некоторые из них.

## ИСТОРИЯ ЧАЙНОГО КУСТА В ГОРШКЕ



Сегодня одни из лучших чаёв в мире выращиваются в индийском регионе **Дарджилинг**, на высоте от 600 до 2000 метров в предгорьях Пималаев.



Чай содержит **кофени**, придающий человеку бодрость.

Чай был привезён из Китая в Европу путешественниками в XVII веке, где сразу же стал популярным.



Считалось, что первый чай был выращен в Китае более 3000 лет назад, и с тех пор этот напиток используется как способ приветствия гостей.



# БАМБУК

## ГЕРОЙ ПРАКТИЧНОСТИ и ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Существует очень мало растений с таким же количеством полезных применений, как бамбук.

Бамбук можно использовать для изготовления продуктов питания, топлива, бумаги, одежды, инструментов и даже домов... список можно продолжать бесконечно.



## БАМБУК ОБЫКНОВЕННЫЙ BAMBUSA VULGARIS

Когда большинство людей думают о травах, они представляют себе бескрайние поля, но на самом деле травы — нечто гораздо большее. Бамбук — это представитель семейства злаки, который доказывает, что травы могут обеспечить нас всем необходимым.

### БАМБУКОВЫЙ МЕДВЕДЬ

Когда мы говорим о бамбуке, то мы сразу представляем себе панду. Она съедает 12–38 килограммов бамбука каждый день!



Бамбук — одно из самых **быстрорастущих** растений на Земле. Некоторые виды могут вырастать на 40 миллиметров каждый час!

### ДОМ ИЗ БАМБУКА

Бамбук — идеальный строительный материал. Его длинный, прямой, полый ствол лёгкий,

но обладает огромной прочностью, а также гибкостью и водонепроницаемостью.

Нежные молодые побеги можно очистить от кожуры, отварить, а затем **употребить в пищу.**



Бамбук можно использовать для изготовления палочек для еды и посуды, так что вы можете есть бамбуком бамбук из бамбука.

# СЛОВАРЬ

**АНТИБИОТИК** — вещество, убивающее бактерии.

**БУТОН** — компактная, нераскрывшаяся часть растения, которая развивается в лист, цветок или побег.

**ВЫНОСЛИВОСТЬ** — устойчивость к низким температурам.

**ГИБРИД** — результат перекрёстного опыления двух родительских растений.

**ГМО** — генетически модифицированный организм — любое растение, изменённое методами геной инженерии.

**КОМПОСТ** — разложившийся органический материал, полный питательных веществ.

**ЛУКОВИЦА** — подземный орган хранения, присутствующий у некоторых растений, таких как тюльпаны.

**МНОГОЛЕТНИК** — растение, которое живёт много сезонов.

**МУТАЦИЯ** — естественные изменения в генах растения.

**ОДНОЛЕТНИК** — растение, которое завершает жизненный цикл за один вегетационный период, прежде чем умереть.

**ОПЫЛЕНИЕ** — перенос пыльцы, позволяющий растению стать оплодотворённым.

**ПЛОД** — часть растения, содержащая семена.

**ПРОРАСТАНИЕ** — когда семена или споры дают побеги.

**СОРТ** — растение, созданное путём селекции.

**СЪЕДОБНЫЙ** — безопасный для употребления.

**ТОКСИЧНОЕ** — вредное или ядовитое вещество.

**ТРАВЫ** — растения, используемые для придания вкуса или аромата другим продуктам.

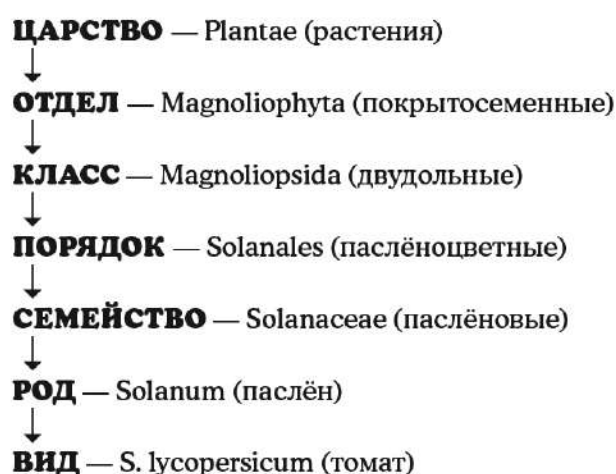
**ЧАШЕЛИСТИК** — внешняя часть цветка, которая может защитить цветок в бутоне и поддерживать лепестки в цветку.

**ЧЕРЕНОК** — маленькое новое растение, аккуратно отделённое от родительского растения.

**ЭПИФИТ** — растение, растущее на другом растении.

## КЛАССИФИКАЦИЯ РАСТЕНИЙ

Растения — и все живые существа — классифицируются по системе, которая переходит от общих групп к более мелким. Это похоже на то, как книги классифицируются в библиотеке, где детские книги находятся на одной стороне, а книги для взрослых — на другой. В этих разделах есть второстепенные категории, такие как книги с картинками или научно-популярные книги. И внутри этих разделов есть другие разделы: научно-популярные книги о космосе, или животных, или истории. Вот пример того, как классифицируется вид в царстве растений — томат:



Внутри каждого вида существуют разные сорта

Серия «Большая книга Аванты»  
Научно-популярное издание  
ғылыми-бұқаралық баспа зраста  
Для среднего школьного возраста

### Риз Рейес РАСТЕНИЯ

Путеводитель по растениям и уходу за ними.  
15 пошаговых инструкций

Художник Сара Боккаччини Медоуз

Riz Reyes  
GROW

Illustrated by Sara Boccacchini Meadows

Перевод с английского Артёма Пудова

Дизайн обложки Н. Ворламовой

Редактор А. Ручкина. Корректор А. Оганян

Художественный редактор Е. Гордеева

Технический редактор Е. Кудиярова

Компьютерная вёрстка О. Розановой

Подписано в печать 04.08.2022.

Произведено в Российской Федерации. Изготовлено в сентябре 2022 г.

Гарнитура Соорег. Формат 70×100<sup>1/8</sup>. Печать офсетная.

Бумага офсетная. Усл. печ. л. 10,32. Тираж 3000 экз. Заказ №

Общероссийский классификатор продукции ОК-034-2014

(КПЕС 2008), 58.11.1 — книги, брошюры печатные

Книжная продукция — ТР ТС 007/2011

Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»  
129085, Российская Федерация, г. Москва, Звёздный б-р, д. 21, стр. 1, ком. 705, пом. I, 7 этаж  
Наш электронный адрес: ask@ast.ru Home page: www.ast.ru

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению издательской продукции:  
123112, г. Москва, Пресненская наб., д. 6, стр. 2, Деловой комплекс «Империал», 14, 15 этаж

«АСТ баспасы» ЖШ  
129085, Мәскеу қ., Звёздный бульвары, 21-үй, 1-құрылыс, 705-бөлме, I жай, 7-қабат  
Біздің электрондық мекенжайымыз: www.ast.ru. E-mail: malysh@ast.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz. Интернет-дүкен: www.book24.kz  
Импортер в Республику Казахстан и Представитель по приему претензий в Республике  
Казахстан — ТОО РДЦ Алматы, г. Алматы

Қазақстан Республикасына импорттаушы және Қазақстан Республикасында  
наразылықтарды қабылдау бойынша өкіл —  
«РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», Б литері, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90, 91, факс: 8 (727) 251-59-92 ішкі 107;

E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz, www.book24.kz

Тауар белгісі: «АСТ». Өндірілген жылы: 2022

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификаттау — қарастырылған

Мы в социальных сетях. Присоединяйтесь!

www.ast.ru/redactions/avanta  
https://vk.com/ast.deti; https://t.me/astdeti; https://ok.ru/ast.deti  
https://vk.com/avantabooks; https://zen.yandex.ru/astdeti

