

ВЛАДИМИР АНДРИАНОВ

ПРАВИЛА
ЭТИКЕТА



КНИГА О ХОРОШИХ
МАНЕРАХ

Владимир Валентинович Андрианов
Правила этикета. Книга
о хороших манерах

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=42006466

ISBN 9785449649461

Аннотация

Новая книга Владимира Андрианова – практическое руководство по правилам этикета. Она показывает, как вести себя в разных ситуациях жизни, и знакомит с хорошими манерами. Для широкого круга читателей.

Содержание

Глава 1. Радушие и гостеприимность	6
Глава 2. Накрываем на стол	13
Глава 3. Торжества и обряды	23
Глава 4. Поведение за столом	27
Конец ознакомительного фрагмента.	28

Правила этикета

Книга о хороших манерах

**Владимир Валентинович
Андрианов**

Художник Александр Николаевич Худченко

© Владимир Валентинович Андрианов, 2020

ISBN 978-5-4496-4946-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

О правилах хорошего тона

Живя среди людей, мы постоянно общаемся с ними в различных ситуациях – за столом, в гостях, в театре, в ресторане...

Как вести себя? Ответить на этот вопрос вам поможет моя книга «Правила этикета».

Этикет (фр. «ярлык», «этикетка») – это сложившийся в обществе порядок общения, принятые ритуалы и манеры поведения.

Владеть ими особенно важно сегодня, когда мы остро

ощущаем дефицит добра, сердечности, милосердия и бескорыстия. Невозможно всё втиснуть в равнозначные формы и правила. Поэтому главное, что определит ваше умение вести себя в обществе – это сочетание естественности и уважения к окружающим, чувство такта, вкуса, приводящие к взаимному удовлетворению сторон.

*С уважением и любовью,
искренне ваш,
Владимир Андрианов*

Глава 1. Радушие и гостеприимность



ГОСТИ В ДОМЕ

Удобнее всего принимать гостей вечером (перед выходными днями), либо в выходной день к обеду. Не приглашают гостей раньше 12 и позже 20 часов, Встречу Нового года назначают обычно 31 декабря на 23 часа с тем, чтобы приглашённые успели до 24 часов слегка закусить. Знаменательные даты, семейные торжества празднуют независимо от того, совпадают ли они с общевыходными днями.

Праздник для детей, ёлку, день рождения, лучше всего устроить в 16—17 часов: хорошо выспавшийся ребёнок и его

друзья будут в отличном настроении. Майские праздники в тёплые дни приятнее отметить с друзьями на загородной прогулке, устроив стол «на траве».

Приглашают гостей заранее, чтобы они подготовились.

Тех, с кем вы в близких отношениях, можно пригласить лично, или письменно. Хорошим друзьям достаточно позвонить по телефону.

Следует подумать, не будет ли среди гостей тот, кто может испортить торжество другим.

Время прихода гостя не должно совпадать со временем посадки за стол.

К приёму гостей надо хорошо подготовиться – сервировать стол, приготовить блюда и напитки. Стоит позаботиться и о подходящих темах для разговора, продумать игры, песни, танцы.

Не следует приглашать в тесную квартиру много гостей. В этом случае лучше заказать стол (кабинет) в ресторане.

Помещение для застолья должно вмещать всех приглашённых, хорошо проветриваться и освещаться. Если гости не вмещаются в одной комнате, можно разделить их по воз-

расту: в одну комнату посадите старших, в другую – младших. Хозяева всегда остаются в комнате со старшими. Детей можно посадить возле родителей, но лучше накрыть им отдельный стол. В позднее время детей оставляют дома.

Перед приходом гостей освободите комнату от лишних вещей, однако не оголяйте помещения и не лишайте его уюта. Вешалка в прихожей должна быть свободной. Приготовьте место для шляп и перчаток, перед зеркалом на столик положите одёжную щётку, а на полочку на полу – сапожную. Не забудьте поставить в прихожей 1—2 стула, а в ванной комнате повесить чистые полотенца и положить целый кусок ароматного мыла.

Заповеди хозяевам. Хозяева всё время уделяют гостям, со всеми равно любезны и вежливы.

Радужный хозяин приветливо встретит гостя, поможет раздеться даме (или старшему по возрасту), пригласит её в комнату, усадит поудобнее. Он найдёт тему и способ поговорить с каждым гостем и уделит особое внимание тому, кто стесняется. Хозяин и хозяйка должны угадывать и выполнять желания гостей, не замечать их промахов и ошибок, особенно в ситуации, когда гость разбил или сломал какую-нибудь вещь.

Не требуют благодарности за то, что сделали для гостей.

Не следует упоминать о заботах и трудностях, связанных с приёмом, а при появлении незваного гостя спрашивать о причине посещения.

Встречая гостей, хозяйка первой протягивает руку сначала женщине, затем мужчине. Потом хозяин в таком же порядке приветствует прибывших, пропуская их вперёд в двери квартиры.

Если гости не знакомы, хозяйка сама представляет их друг другу.

Гостей не оставляют надолго одних. Своё кратковременное отсутствие в комнате хозяева не объясняют. Но если кого-либо из них отвлекут непредвиденные обстоятельства, дело, то следует извиниться перед гостями.

Необходимо поддерживать дружескую атмосферу. Не допускайте, чтобы компания разбилась на пары или обособленные группы.

Если хозяева не могут сами занять общество, пусть попросят кого-либо опытного помочь им в этом.

Провожая гостей, хозяйка подаёт руку *первому* уходящему.

му, с остальными она может только раскланяться.

Хозяин же должен проводить гостей в прихожую, помочь дамам и кавалерам старше себя одеться, затем с каждым прощается и открывает гостям дверь.

Если у дамы (в позднее время) не найдётся спутника, хозяин обязан проводить её до остановки транспорта, либо домой. Когда гости сами не могут определить время ухода, хозяин в тактичной форме напоминает им об этом.

Памятка гостю. Перед дверью хозяев вытрите ноги. Ещё на лестнице следует отряхнуть одежду от снега (дождя). Не входите, не постучавшись. Если с вами дама, по лестнице поднимайтесь первым, а в дверь проходите за ней, открыв даме дверь и отступив в сторону.

Когда в квартире много приглашённых, пожмите руку хозяйке (можно и поцеловать), затем хозяину. Остальным скажите «Здравствуйте!», либо «Добрый день!» (вечер).

Некультурно сидеть, развалясь, или закинув ногу на ногу, а также стоять, скрестив руки на груди, либо засунув их в карманы.

Когда в комнату войдёт женщина, встаньте, уступите ей

место и принесите себе другой стул. Раньше *старших* не са-
дятся.

Дама (либо старший по возрасту) уронила что-либо на
пол – поднимите и подайте ей.

Неприлично приходить ровно к назначенному времени,
тем более опаздывать. Лучше появиться на 10 минут раньше.

Ваша одежда и обувь должны быть опрятными и некрик-
ливыми.

Хозяйке обычно преподносят цветы (коробку конфет), а
детям – книжку, лакомство, игрушку.

Недопустимо заявляться с сигаретой во рту, либо «наве-
селе», да ещё с незнакомыми спутниками.

Получив приглашение, нужно ясно ответить хозяевам –
придёте или нет.

Если вы явились без предупреждения, «сюрпризом»,
и вам не открывают, *не стоит упорствовать*, даже если
из квартиры хозяев доносятся голоса, музыка, а в окна виден
свет. В этом случае (а также когда хозяев нет дома) лучше
оставить в почтовом ящике записку с объяснением причины

визита, либо невозможности предупредить о нём.

Гость должен быть *вежливым, искренним, недоку́чливым*.

Если кто-то из гостей неприятен – не замечают этого.

Сидеть молча не принято, тем более ожидать, что хозяева станут вас развлекать. Будьте активны, сами поддержите разговор, танцы, игру. А если попросят спеть, исполнить что-либо на музыкальном инструменте – не ломайтесь.

Держитесь со всеми ровно, иначе поставите хозяев в неловкое положение.

Уходите вовремя, не дожидаясь «последнего звонка».

И ещё. *Неблагодарно рассказывать друзьям, что вам в гостях не понравилось, или было скучно. Это обидит хозяев, которые сделали, как умели, всё, чтобы вам было уютно и хорошо.*

Глава 2. Накрываем на стол

СЕРВИРОВКА СТОЛА



Для праздничного стола (обеда или ужина) применяют белую скатерть. К чаю стол накрывают цветной скатертью, а для завтрака клетчатой. Скатерти должны быть в меру накрахмалены, безукоризненно чисты и тщательно выглажены. Салфетки, того же цвета, что и скатерть, на официальных приёмах кладут на основную тарелку, а на дружеских – рядом с ней. *Накрывать стол клеёнкой не принято.* Под скатерть подложите сукно или фланель. Это приглушит стук приборов о тарелки и защитит поверхность стола от повреждений. Расстелите скатерть так, чтобы средняя заглаженная складка приходилась точно посередине стола, а концы её свисали по краям на 20—30 сантиметров.

Если сдвинуты два стола, их накрывают двумя одинаковыми скатертями.

В *центре* стола ставят судёк с горчицей, уксусом, перцем,

вазу с фруктами, либо главное блюдо. Не забудьте и о живых цветах. Их помещают в низких вазах или чашках-букетницах. По краям от центра расположите: тарелки, салатницы, блюда с холодными закусками. Нарезанный тонкими ломтиками белый и чёрный хлеб поставьте на противоположных концах стола.

Вино, напитки (кроме шампанского) ставят откупоренными, но с легко закрытой пробкой. *Водку и настойки* подают в графинах. Бутылки следует тщательно протереть. Открывая их, предохраните от попадания внутрь частичек пробки, сургуча и постарайтесь не взбалтывать. Тарелки ставят так, чтобы их края были от края стола на 3—5 см, и на расстоянии не менее 60 см одна от другой. На мелкую тарелку поставьте закусочную, слева от неё – пирожковую. Салфетку, сложив треугольником или квадратом, кладут на закусочную тарелку. Бумажные салфетки можно поставить в вазочке либо в бокале на *середину* стола или *слева* от тарелок. *Справа* от тарелки кладётся столовая ложка для супа (дном вниз), рядом (лезвием к тарелке) – нож для закуски, далее – нож для рыбы и затем – нож для мясных блюд. *Слева* от тарелки располагают 3 вилки (выпуклой стороной вниз): сначала для закусок, затем для рыбных блюд, и, наконец, для мясных. *Десертный* нож кладётся перед тарелкой впереди и параллельно краю стола. Все приборы лучше положить на расстоянии 1 см друг от друга. На столе не должно быть более

трёх приборов. *Справа* перед тарелкой полукругом поставьте *бокалы* (справа-налево): для воды, вина и аперитива, рюмки и стопки для водки. От тарелки *слева* ставятся на маленьких тарелочках (или блюдечках) чашки для киселя, компота, салата. На одну из этих тарелочек кладут ложечку для компота. В такие тарелочки выкладывают косточки от компота.

На небольших приёмах *супницу* и *глубокие тарелки* ставят возле хозяйки дома. Если же гостей много, возле места хозяйки придвигают накрытый скатертью столик, а на него – миску с супом и суповые тарелки. Можно подавать суп каждому из гостей, разнося его из кухни. В любом случае следует сначала убрать со стола ненужную посуду, а уже затем разносить суп. Для всех кушаний и закусок, накладываемых порционно из общего блюда в тарелки гостей, необходимы специальные *вилки, щипцы, лопаточки, ложки*. Они должны лежать в общем блюде.

Порядок подачи блюд и напитков. Начинают с лёгких закусок, переходя затем к более сытным блюдам. **Закуски** (мясные и печёночные паштеты, салаты, яйца вкрутую, сардины, ветчину и др.) можно подавать как холодными, так и тёплыми. Затем подается суп. После супа следуют мясные блюда. Когда их два, то первое – *лёгкое* (птица, телятина), а второе – *тяжёлое* (свинина, говядина, буженина). За мясом идёт (тёплое или холодное.) сладкое мучное блюдо, потом подают мороженое, сыр, фрукты. Завершает трапезу чай

(кофе).

Несколько советов. Еду лучше разложить по блюдам, чтобы каждый взял порцию себе сам. При этом обслуживающий подаёт кушанье *слева*, а использованные тарелки забирает *справа* от гостя и тут же уносит. Чистые тарелки ставят с *левой* стороны от сотрапéзника. Взяв еду из общего блюда, гость ставит его на прежнее место или передаёт другому.

Ходом встречи и угощением руководит хозяйка-жена. Она приглашает гостей к столу и садится *первой*. Муж-хозяин следует за женой. Убедившись, что гости готовы к перемене блюд, хозяйка с помощниками, не отдавая распоряжения вслух, меняет посуду и приносит новые кушанья.

В первую очередь хозяева могут обслужить старшую по возрасту женщину, которую хотя и особо почтить, затем старшего мужчину.

Хозяева начинают трапéзу последними.

Напитки. *Чай* подают в фарфоровых чашках среднего размера. *Кофе с молоком* наливают в большие фарфоровые чашки, *чёрный* – в маленькие кофейные чашечки. *Воду, пиво, вино, крепкие алкогольные напитки* наливают только в бокалы из прозрачного нецветного стекла. Лишь *белое вино* можно наливать в *цветной* бокал (фужер).

Бокалы для *воды* и *пива* должны быть вместимостью до 300 г.

Морсы, джусы подают в бокалах для воды или в винных

фужерах.

Коньяк пьют из «наполеонок» – специальных, круглых, суженных кверху бокалов на коротких ножках. *Водку* – из стопок, маленьких стаканчиков, либо из специальных рюмок-чарок. Для *виски* прямые высокие бокалы. *Шампанское* пьют из широких бокалов на средней ножке. *Лёгкие вина* наливают в большие бокалы.

Крепкими винами наполняют бокалы средней ёмкости, *аперитивы* (слабые спиртные напитки, принимаемые для возбуждения аппетита перед едой) наливают в самые маленькие.

Вино следует наливать в фужер, не доходя на 1—1,5 см до его верхнего края. *Виски, коньяк* наливайте не более чем на 1/3 бокала. К виски, вермуту, чинзано добавляют лёд, или кружок лимона.

Кусковой лёд помещают в специальное ведёрко со щипцами, а кружок лимона – на тарелочку или блюдечко.

Прежде чем налить из открытой бутылки гостям, хозяин отливает немного себе и проверяет – не попали ли кусочки пробки в бутылку и не испортился ли напиток. Сначала наливают женщинам, затем мужчинам. *Хозяин* наливает хозяйке и в последнюю очередь себе.

Бутылку держат при этом, обхватив сверху, за нижнюю треть. Если бутылки ставят перед гостями, то наливает мужчина сидящей с ним рядом даме, спросив у неё разрешения:

«Позвольте Вам налить?», «Разрешите?». Бокал при этом в руки не берут. Если наливающий *стоит*, то сидящему он наливает *справа*.

Разливая гостям спиртное, помните: *хозяёва не должны никого принуждать пить*. Однако *не поднять бокал на тост (даже трезвеннику, символически) – оскорбительно*. Неприлично прикрывать бокал рукой или салфеткой, тем более переворачивать его вверх дном.

Не следует наливать тому, кто не просит, кто отказывается.

Тёплые напитки подносит хозяйка, холодные – хозяин, который сам открывает и *шампанское*.

Пиво рекомендуется ко второму завтраку или обеду. Подают его комнатной температуры, можно после супа. Лучшей закуской к пиву будут варёные раки, крабы, копчёности, вяленая вобла, острые сыры. Хороши солёные сухарики и печенья, мочёный горох, а также твёрдокопчёные колбасы. Подойдут и сосиски с гарниром: тушёной капустой, зелёным горошком и картофельным пюре. Нельзя пить пиво, чередуя его с водкой и вином. Лучше от этого отказаться.

Шампанское сопровождают любые (кроме солёных и острых) закуски. Его можно подавать за обедом и ужином, вместо другого вина. *Белое столовое* (Рислинг, Алиготе, Цинандали) умеренно охлаждённым подают к любой паровой, отварной, жареной рыбе, крабам, птице и лёгким сортам мяса, натуральным рыбным консервам, сыру. *Красное столо-*

вое (Матраса, Каберне) подаётся к домашней птице и дичи, тяжёлым сортам мяса и горячим кушаньям – эскалопам, буженине, беф-строганову, бифштексам, а также к свиным, натуральным, рубленным котлетам, жареной баранине, печени, почкам. Полу-сладкие (Хванчкара, Твиши, Тетра, Мигры, Воскеат) – к овощным блюдам из баклажанов, помидоров, цветной капусты, кабачков. Можно и к овощным рагу, и к фаршированным овощам, к жареным. и тушёным грибам. *Крепкие виноградные* вина (Мадера, Марсала, Портвейн, Херес, Кагор) подают к первым блюдам – бульонам и супам. Можно и ко вторым горячим мясным кушаньям. *Десертные* (чёрные, белые, розовые Мускат, Токай), а также *ликёрные* вина (Кюрдамир, Салхино, Кара-Чанах) особенно подходят к сладким горячим кушаньям: блинчикам, гурьевской каше и яблокам, запечённым в тесте, пудингам, гренокáм с фруктами, пирогам, пирожным, тóртам, кондитерским изделиям,

Стол для завтрака. Накрывают клетчатой скатертью. Можно и просто подложить под каждый прибор небольшую салфетку. Перед каждым гостем должна стоять большая мелкая тарелка, а на ней закусочная. Если в меню жидкая пища – слева от тарелки кладут вилку, а справа – нож и ложку.

Стол для полдника, небольшой закуски. Сервируют иначе. В 4 см от края стола поставьте на блюдечках чашки

для чая или кофе. Слева от чашки ставится тарелочка для торта (пирога), пирожных. Чтобы посуда и приборы не занимали много места на главном столе, сложите их на сервировочном столике. На него также можно поставить напитки и компоты, мучные и холодные блюда, закуски. Напитки же, которые пьют холодными, пусть стоят в холодильнике.

Стол для вечернего чая. Лучше накрывать его скатертью, гармонирующей по цвету с чайным сервизом. В центре стола ставят невысокую вазу с цветами, блюдо с фруктами, вазочки с конфетами, вареньем, а также блюдо с тортом или сладким пирогом. Рядом с ними расположите тарелочки с бутербродами и пирожками, сухарицы с сухариками и печеньем, тарелочки с лимоном в сахаре и сливочник. Перед приглашённым располагают закусочную (десертную) тарелку, слева от неё – вилку, справа кладут десертный нож и розетку для варенья. Возле места хозяйки помещают самовар или чайник и чайный сервиз. Приятнее, когда хозяйка сама разливает чай и передаёт его всем гостям. *Женщинам* чай можно налить в чашки. *Мужчинам* – в стаканы. Допустимо подать гостям 1—2 бутылки десертного вина.

Стол для ужина. Центр и края стола украшают цветами в вазах. Ближе к центру, рядом с фруктовой вазой, располагают тарелки с заливным, холодными рыбными и мясными кушаньями. Вокруг них ставят тарелки с бутербродами, ово-

щами, ветчиной, сыром, салатом, холодной телятиной.

Бутылки с вином расставьте равномерно по всему столу.

Каждому гостю следует поставить десертную тарелку, положив на неё салфетку. *Справа* от тарелки кладут десертный нож, *слева* – десертную вилку.

Если приглашённых много, каждый вид закуски разложите на две тарелки и поставьте их на разных концах стола.

При торжественном ужине сервировка и смена кушаний такие же, как и при званом обеде.

Не огорчайтесь, если для сервировки недостает однородной посуды и столового белья. Применяйте то, что подходит к вашим блюдам, закускам и напиткам. Красочно оформленный стол – хорошо, но еда и питьё – не главное. Гораздо важнее их хорошее настроение и дружеская атмосфера.

И ещё: *хозяева должны учитывать, что из пищи полезно, а что вредит здоровью гостей.*

Несколько советов. Самое почётное место – во главе стола, против дверей. На него усаживают виновника торжества или хозяйку. На противоположном конце сидит хозяин. Рядом с хозяйкой место тоже почётное. За круглым столом хозяева сидят друг против друга. Если они хотят выразить особое уважение какому-либо важному гостю, то к столу женщину подводит и усаживает хозяин, а мужчину хозяйка.

В ресторане, кафе, *почётные места* те, на которых гости сидят спиной к стене.

Перед большим приёмом хозяева сообщают приглашённым

ным заранее, где им сидеть. В остальных случаях гостей рас­саживают по правилу: муж не сидит рядом с женой, а жен­щина с женщиной.

Стол для обеда или ужина лучше сервировать за 1—2 часа до прихода гостей.

Приборы, посуду, салфетки, вазы с цветами, судки, солон­ки ставят сразу. Перед самым приглашением гостей к столу выставляются напитки и закуски, подаваемые охлаждённы­ми.

Блюда и закуски, требующие сложного оформления, под­готавливают заранее и держат в прохладном месте.

Если у вас одна комната, сервируйте стол к приходу гостей полностью. На такой стол можете поставить стопкой десерт­ные тарелки, фруктовые приборы, бокалы, прохладительные напитки а также вазы с фруктами.

В *одной* комнате сервировать стол к лёгком ужину и ве­чернему чаю допустимо и в присутствии гостей.

Однако сласти, закуску и предметы сервировки выставля­ют до прихода гостей. Если комнат *две*, стоит начать встречу играми, танцами, а потом пригласить всех перейти в другую комнату, где *полностью* накрыт стол. Двери столовой при этом держат закрытыми.

Глава 3. Торжества и обряды

Свадьба. На свадьбу приглашают родных и лучших друзей, а не просто знакомых. Если празднуете дома, все должны поместиться в одной комнате. Не увлекайтесь числом гостей: группа свыше 25 человек неизбежно распадётся на разобщённые подгруппы. Можно праздновать свадьбу в кафе, ресторане, хотя обычно пиршество принято проводить в доме *невесты*. В любом случае молодые оповещают гостей о дате, времени и месте свадьбы и получают от них подтверждение о приходе. Жениху и невесте стóит вместе с родителями обсудить возможности расходов.



Молодых усаживают на самое почётное место стола: лицом ко входу в помещение. По обеим сторонам около них садятся свидетели и родители. Остальных рассаживают так, чтобы соседи по столу были симпатичны друг другу. Необязательно, чтобы невеста была в белом платье, а жених в чёрном костюме.

Можно сшить или купить особо нарядную одежду, которая в дальнейшем станет праздничной, выходной. Обручальные кольца по обычаю покупает и дарит *жених*, но лучше пусть их подберёт и купит *невеста*.

Первый тост *тамада* (распорядитель свадебного застолья, старший или самый почётный гость) произносит за молодых. Затем поднимают бокалы за родителей невесты и жениха.

Подарки вручают *лично* на свадьбе, или посылают накануне.

Не стоит показывать свою «состоятельность». Главное – сделать приятное молодожёнам. Супруги впоследствии отмечают годовщины свадьбы: «серебряную» (25-летие), «золотую» (50-летие) и «бриллиантовую» (60-летие). Танцы открывают медленным вальсом *молодые*. Затем *жених* танцует с матерью невесты (тёщей), своей матерью, с близкими родственницами. *Невеста* же – со свёкром и потом со своим отцом. Далее танцуют без регламента.

День рождения. Угощение небольшое. Можно выставить бутылку шампанского, сухого вина. Украсят стол цветы,

торт или пирог со свечами. Вместо вина можно подать мёрсы, коктейли из соков, Не забудьте о фруктах, бутербродах. Пусть игры, шарады, песни, танцы, шутки создадут праздничную атмосферу. На праздновании круглой даты (50-летие, 60-летие, 25-летие стажа работы) застолье должно быть более торжественным.



Помолвка (объявление о намерении вступить в брак). Проводят в семье *невесты* с участием родителей жениха, невесты и ближайших родственников.

Жених первым заранее посещает родителей невесты, представляется и вручает матери и девушке по букетику цветов, предварительно сняв с них обёртку.

Во главе стола садятся жених и невеста, напротив них – родители. Остальные гости рассаживаются в порядке родства.

Перед застольем жених и невеста обмениваются кольцами.

Подарки преподносят в упакованном виде (не в газете, бумаге или целлофане). Наклейку и товарный чек лучше выбросить. Хотя в наши дни наметилась тенденция сохранять чеки (как это делают в США и отчасти в Европе): если подарок не понравится, его можно вернуть в магазин и получить взамен деньги. Утром в день свадьбы молодые тоже могут сделать подарки друг другу, а воспитанный жених теще.

Глава 4. Поведение за столом

Сидите прямо, опираясь о стол только запястьями. Локти прижимайте к туловищу. Неприлично сидеть боком к столу, а также навалившись на него грудью или положив ногу на ногу.

Низко над тарелкой не наклоняются, ложку и вилку подносят к слегка наклоненной голове.

Не набивайте полный рот, ешьте беззвучно. Лишь проглотив пищу, разговаривайте.

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.