

МОЙ УЗБЕКИСТАН

Дарья Сиротина



УДК 91+379.85+641.5
ББК 36.99+63.3(5)
С40

В книге приводятся цитаты из следующих изданий:

Есенин С. Полное собрание сочинений. — СПб.: Азбука, Азбука-Аттикус, 2015.

Рубина Д. На солнечной стороне улицы. — М.: Эксмо, 2018.

Петров-Водкин К. Самаркандия: Из путевых набросков 1921 г. — Петербург: Аквилон, 1923.

Мандельштам О. Полное собрание сочинений. — СПб.: Азбука, Азбука-Аттикус, 2014.

Ахматова А. Бег времени. — СПб.: Азбука, Азбука-Аттикус, 2014

Волков А. Мастер «Гранатовой чайханы». — М.: Советский художник, 1975.

С40 Сиротина Д.
Мой Узбекистан. — М. : Колибри, Азбука-Аттикус, 2021. — 432 с. ; ил.
ISBN 978-5-389-18807-5

Это первое на русском языке издание, представляющее региональное своеобразие Узбекистана, великолепно иллюстрированная книга-путеводитель с актуальной информацией, рассказывающая о том, каков Узбекистан сейчас. Внутри 27 рецептов региональной узбекской кухни, очерк узбекского виноделия, 90 ремесленных мастерских и шоурумов и больше 200 красочных авторских фотографий.

УДК 91+379.85+641.5
ББК 36.99+63.3(5)

ISBN 978-5-389-18807-5

© Сиротина Д., 2021
© Рузтамов Ф., фотография автора на обложке
© ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2021
Колибри®

Глава 2

САМАРКАНД И САМАРКАНДСКАЯ ОБЛАСТЬ. ЗАКЛИНАНИЕ БИРЮЗОЙ





Если вы никогда пристально не интересовались историей и культурой Узбекистана, то, скорее всего, думая о стране Тамерлана (Тимура, как его тут принято называть), гранатов и хлопка, вы представляете себе именно Самарканд с его голубыми куполами и мозаичными минаретами. Представляете фасады медресе, глядящие друг на друга, воскрешаете в памяти увиденные когда-то на работах Василия Верещагина оживленные восточные площади, узбеков в разноцветных халатах, резные двери. Представить Самарканд прошлого проще, чем понять Самарканд современный. Особенно если вы приехали всего на несколько дней.

Именно Самарканд был первым моим узбекским городом. Меня, как и многих, кто видел альбомы, книги, открытки, картины с его ликами, сразу же настигло узнавание. Увидеть своими глазами эти купола, эти минареты, эти арки значило толкнуть воображаемую дверь в мир загадочного Востока, ступить на дорогу, которая, казалось, напрямик вела в сказки тысячи и одной ночи. Увидеть, испытать чувство узнавания, сличить образ, созданный в собственном воображении, с реальностью, расписаться в том, что твоя мечта сбылась, — и растеряться. Помню, как спустя два дня, когда блистательные монументы древнего Самарканда стали для меня наконец не мечтой, а реальностью, я задалась вопросом: где же сам город? Неужели Самарканд — это набор голубых куполов и автодорог между ними?

Самарканд был в советское время главной среднеазиатской витриной большой страны. Памятники Тимура, которые до прихода сюда Советов находились в довольно печальном состоянии, были восстановлены и отреставрированы. Тесным районам, сохраняющим средневековый уклад, кое-где пришлось потесниться, уступая место современным по тем временам пятиэтажкам. На Самарканд, хоть он и не был столицей, смотрели в первую очередь, когда разговор касался Узбекистана. И сейчас именно Самарканд остается такими воротами в страну, ее визитной карточкой. В стремлении сделать картинку, которую видит турист, как можно более привлекательной, власти часто, как это бывает на Востоке, перегибают палку, отделяя глянцевый, открыточный Самарканд от обычного, живого города. Причем отделяют в прямом смысле — стеной. Найти настоящий город и понять его — задача для того, кто считает себя не туристом, а путешественником.

Искать город в Самарканде (и вообще в Узбекистане) надо не там, где мы ищем его в Европе. Если вы, приезжая в Венецию, например, можете встать пораньше, взять чашку кофе, сесть за столик кафе и посмотреть, как просыпается город, как перекрикиваются синьоры на балконах и везут на лодках тюки отельного белья в стирку, то в Узбекистане такой фокус вам, скорее всего, не удастся. Никто не будет пить чай в 7 утра, никакой жизни вы не увидите, разве что сможете понаблюдать, как истоиво метут мостовые трудолюбивые узбекские женщины и идут в школу дети.

У узбеков нет привычки к городской, уличной жизни. В центре их существования — семья, домашний быт, дети, родители. Жизнь проходит внутри домов, внутри махаллей, старый уклад которых все еще не сдается под напором жизни современной.



Большинство по-прежнему предпочитает *дом на земле*, как здесь говорят, квартире в новостройке. На улицах махалли вы увидите играющих детей и, может быть, беседующих стариков, но все самое интересное будет за каменными стенами и металлическими воротами. Там зреют гранаты и виноград, там пьют чай на топчанах, там собираются за большими столами, там отмечают праздники. Так что попасть тут в гости — лучшее, что может с вами случиться.

Искать в Самарканде город нужно на рынке, на грандиозном Сиабском базаре, но не там, где висят горки одинаковой рыжей кураги, а в глубине, где торгуют птичьим кормом и скобяными изделиями. В непримечательных чайханах, в самых простых кафе, где стоит под потолком чад от жареного мяса или рыбы, у огненных тандыров, где пекут самсу. И в грандиозных и, на наш взгляд, не всегда уютных ресторанах, где большие компании одетых в национальную одежду мужчин и женщин отмечают праздники и зажигательно танцуют. И будут звать присоединиться к танцу вас, если окажетесь рядом.

Самарканд — город для искушенного путешественника. Он сложнее Ташкента, который мы воспринимаем как привычным для нас образом устроенный город с вкраплениями восточного колорита. Он сложнее и в чем-то даже честнее открыточных Бухары и Хивы, в которых мы с радостью узнаем привычное по Европе устройство средневекового городка с узкими улочками и щербатой мостовой. Но для того, чтобы это понять, мне потребовалось приехать сюда не раз. Желаю вам найти свой Самарканд с первой попытки и надеюсь, что мои заметки вам в этом помогут.

Слева: *Один из самаркандских дворов*

На следующем развороте: *Мечеть Тилля-Кари*







НЕМНОГО ИСТОРИИ

Перекресток культур, центр науки и витрина целой страны

Самарканд считают одним из старейших городов на земле. Основанный в VIII веке до н.э. как столица области, которую принято называть Согдианой, на протяжении многих веков своей истории он оставался ключевым, важнейшим пунктом Великого шелкового пути, чему способствовало расположение на перекрестке маршрутов, соединяющих Восток и Запад. Согдийцы, искусные торговцы, вели бизнес от Черного моря до Шри-Ланки. Здесь, на стыке гор и пустынь, в оазисе более прохладного, чем в ближайших окрестностях климата, в кольце гор, соединялись культуры, традиции, люди из самых разных регионов. Именно как перекресток культур Самарканд в 2001 году был внесен в список Всемирного наследия ЮНЕСКО.

Самарканд зародился на возвышенности Афрасиаб и развивался на протяжении всей своей долгой истории примерно на одном и том же месте. **Городище Афрасиаба** находится в пределах современного Самарканда — двадцать минут несложного подъема по пыльным холмам и возможности наблюдать то двухтысячелетнюю кирпичную кладку, то очертания фундаментов зданий приведут вас на точку, откуда будут прекрасно видны самаркандские купола и минареты на фоне виднеющихся вдали гор. Две с половиной тысячи лет назад это был город, обнесенный мощными крепостными стенами, внутри которых были расположены цитадель, соборная мечеть, жилые дома, мастерские ремесленников. Город был логично устроен, делясь на кварталы, и красиво украшен. Дома затейливо декорированы. Загляните в **Музей истории Самарканда «Афрасиаб»**, где сохранены фрагменты настенной живописи, найденные на городище. Сложно поверить, глядя на четкие контуры и яркие краски, в их вызывающий изумление возраст. Находки Афрасиаба являются бесконечным источником вдохновения для ремесленников, работающих сейчас в Самарканде. Целостность культурной среды города обеспечена тем, насколько хорошо мастера, работающие здесь сейчас, знают свое наследие, и тем, насколько крепка их связь с прошлым. В их работах и в их исследованиях древний Афрасиаб продолжает жить.

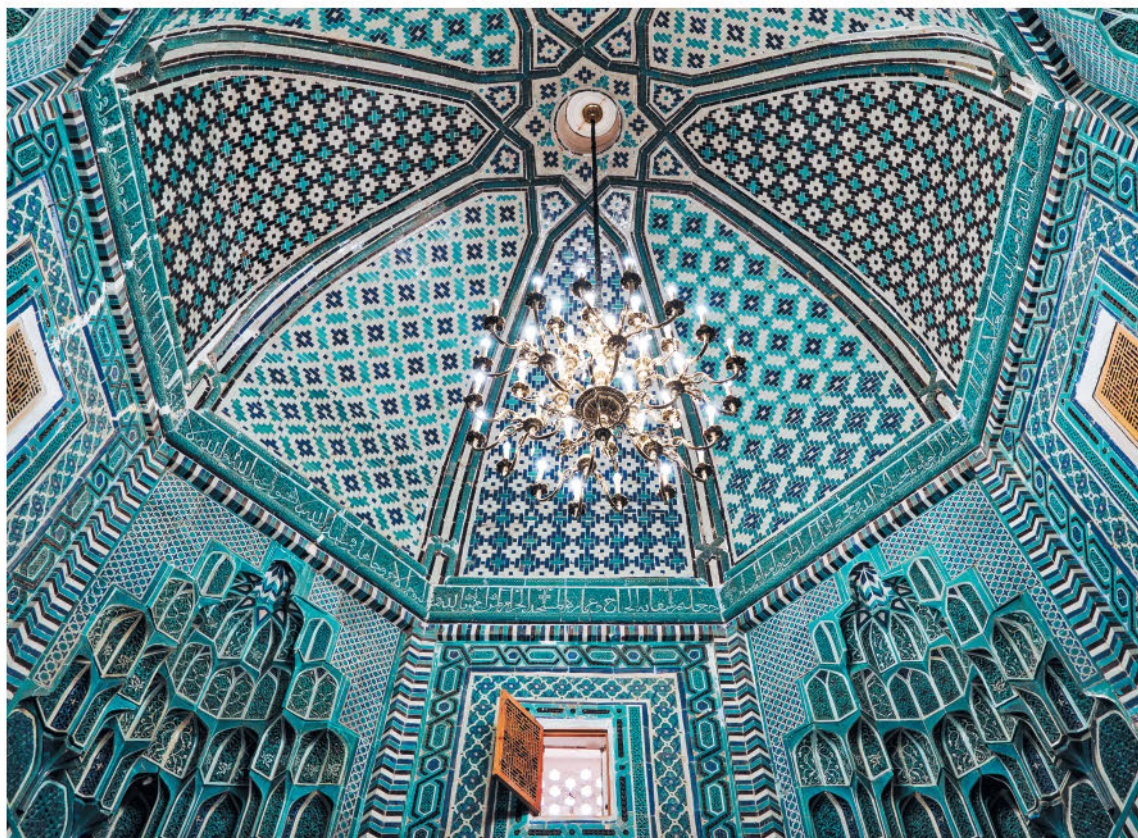
Неоднократно на протяжении своей истории Самарканд погибал и восстанавливался, теряя и обретая столичный статус. В 329 году до н.э. город был завоеван Александром Македонским и удостоился таким образом первого упоминания в римских и греческих источниках под именем *Мараканда*. Говорят, что Македонский, войдя в Самарканд, сказал: «Все, что я слышал о красотах города, — правда, за исключением

того, что он более прекрасен, чем я мог себе представить». Мы не знаем, как именно выглядел тогда Самарканд, но можем точно сказать, что это был развитый, хорошо укрепленный город, являвшийся заманчивой добычей для каждого полководца, желающего расширить зону влияния в регионе.

Мы можем только предполагать, основываясь на данных многочисленных археологических исследований, каким был город в 1220 году, когда в него вошли — и подчинили себе, разрушив почти до основания, — войска Чингисхана. Мы знаем, что когда в 1370 году Тимур стал верховным эмиром, ему достались так и не восстановившиеся после походов Чингисхана города. Империю, частью которой становились современный Иран, Кавказ, Месопотамия, Афганистан, почти вся Средняя Азия, части Пакистана, Индии и Сирии, нужно было строить с нуля. Тимур развернул масштабные военные кампании, а лучших мастеров и ученых, встреченных в своих походах, отправлял в Самарканд. Город строился как столица империи, он должен был поражать путешественника и заставлять его верить в славу и могущество Тимура. Это должна была быть — и была! — столица мира с масштабными, искусно отделанными дворцами, мечетями и медресе, с великолепными садами, оборудованная по последнему слову техники. Путешественники, бывавшие в Самарканде в тимуровские времена, оставили, например, воспоминания о современной системе водоснабжения, какой Европа тогда не знала.

В 1404 году ко двору Тимура прибыло из Испании посольство, возглавляемое Руи Гонсалесом де Клавихо, который во время путешествия вел подробнейший дневник. Де Клавихо описывал Самарканд как оживленный торговый город, окруженный пышными садами, в тени которых находятся дворцы тимуровской знати. Испанца удивляли и оросительные каналы, и скорость строительства в городе, и то, с каким рвением (и восточным упорством, конечно) Тимур подходил к улучшению городской среды, например к прокладыванию торговых улиц. Читая де Клавихо, во многом видишь картину современного Самарканда — и упорство никуда не делось, и дыни с виноградом по-прежнему сладки и сочны, и бараны изумляют приезжих массивными курдюками, и славится город по-прежнему своей керамикой, и базары с прилавками, полными мяса, живой птицы, хлеба, все еще обильны, а цены — низки.

Именно при Тимуре, который был сам заказчиком и главным прорабом своихстроек, Самарканд стал жемчужиной Востока. И именно его имя вспоминает здесь по нескольку раз в день каждый путешественник. Тимур век за веком остается гением места, частью истории, архитектуры, искусства Самарканда, героем городских легенд, хранителем города. С места, где он похоронен, **мавзолея Гур-Эмир**, его золотого чрева, хранящего останки визионера Средневековья, традиционно начинается большинство экскурсий в Самарканде. Сюда приходят, чтобы поклониться тому, кто создал еще в XIV веке визуальный код, не потерявший актуальности, и те символы, которые влекут в дорогу путешественников столетие за столетием. Почти все главные постройки города связаны с его временем и именем. Кроме Гур-Эмира, задуманного Тимуром для своего внука, это и **комплекс Шахи-Зинда**, ставший усыпальницей ближайших родственников и знати, **мавзолей Рухабад**, **мечеть Биби-Ханум**.



В некрополе Шахи-Зинда

Из всех наследников Тимура мы лучше всего знаем Улугбека — именно его имя будет встречаться вам так же часто, как и имя его деда, во время изучения города. Если Тимур сочетал военный гений с даром визионера, то Улугбека интересовала в первую очередь наука. **Медресе Улугбека** (открыто в 1417 году), с которого началась застройка **площади Регистан**, было задумано правителем как грандиозный исламский университет, продолжавший оставаться важным центром науки и после того, как Самарканд потерял столичный статус.

Измерения, сделанные Улугбеком в его грандиозной средневековой обсерватории, были точнее измерений Коперника, сделанных столетие спустя. Попробуйте представить себе, разглядывая огромный секстант в **обсерватории Улугбека**, как именно можно было в XV веке установить точную длину года с погрешностью в каких-то 58 секунд!

В 1501 году Самарканд стал частью Бухарского ханства — началась эпоха шейбанидов. В 1533-м столица была перенесена в Бухару, а Самарканд оставался вторым крупным городом, второй столицей государства. В первой половине XVII века были построены **медресе Тилля-Кари** и **медресе Шердор** — завершился процесс образования ансамбля Регистан. Сейчас в худжрах, кельях всех трех монументов Регистана работают ремесленники. Регистан, бывший и при Тимуре местом торговли, остается им и в XXI веке.

Первая половина XVIII века принесла новое нашествие — иранский Надир-Шах захватил и разорил Самарканд. До прихода русских в 1868 году город сохранял подчиненное Бухаре положение, а в 1887 году стал столицей Самаркандской области. При взятии города русскими был разрушен Арк, городская цитадель. За оборону крепости от восставших местных получил медаль художник Василий Верещагин, работавший у генерала Петра Кауфмана, руководившего завоеванием Средней Азии, рисовальщиком.

Работы Верещагина дают представление о том, в каком состоянии находились памятники Тимура, Улугбека и их последователей в конце XIX века: покосившиеся минареты, поросшие травой купола, атмосфера увядания... Процесс реставрации начался еще в 1920-х годах и был завершен после окончания Великой Отечественной войны. Для восстановления славы Самарканда в город были стянуты лучшие реставраторы и художники Союза. В 1921 году в составе такой научной экспедиции в Самарканд приехал Кузьма Петров-Водкин. Он описывает Самарканд как город ожившей восточной сказки, где памятники, их украшения, орнаменты, цветовая палитра затмевают красоту высокого звездного неба. Его поражает — как поражает каждого, кто приезжает в Самарканд и сейчас, — звонкая, чистая, неожиданная бирюза. Глядя на картины самаркандского цикла и читая путевые заметки, оставленные художником, удивляешься тому, как точно и глазами, и сердцем он увидел Узбекистан. Можно сказать, что с этих научных экспедиций началось во многом формирование узбекской художественной школы.

Деление Самарканда на старую и колониальную или русскую части, сохраняющееся до сих пор, относится ко времени прихода в город и регион русских. Застройка европейской части города началась с 1871 года по распоряжению генерал-губернатора Абрамова. Новый центр Самарканда возводили по четкому плану, с широкими улицами, с большим количеством деревьев. Это часть города, которой достается мало внимания гостей, сосредоточенных в большей степени на тимуровском великолепии. Тенистый Университетский бульвар вы миновать не сможете, а вот про **дом купца Калантарова**, сейчас Самаркандский краеведческий музей, с великолепными интерьерами, которых не касалась пока рука реставратора, легко забыть — его несправедливо редко включают в городские маршруты.

Не пропустите

— **Театр исторического костюма El Merosi**, где за час вы побываете и в древней Согдиане, и на современной узбекской свадьбе.

— **Мавзолей Ходжа Даниёр**, место, где по преданию захоронен прах ветхозаветного библейского пророка Даниила (Даниёра), привезенный Тимуром из Малой Азии. Вода из расположенного рядом родника считается многими целебной и святой.

Справа: Университетский бульвар





Театр El Merosi — единственный в своем роде

В основе идеи создания театра, название которого переводится как *наследие*, — желание показать, насколько глубоко, разнообразно и богато культурное наследие Узбекистана. Зрителя через костюм, танец, театрализованное представление важнейших традиций и ритуалов знакомят со страной, предлагая максимально насыщенный цветом, светом, движениями спектакль. Не у каждого путешественника есть возможность побывать на узбекской свадьбе — в El Merosi можно увидеть основные ее моменты. Не всем удастся увидеть танцы разных регионов страны — а в El Merosi такая возможность есть. История страны и людей, ее населяющих, рассказана динамично, без единого слова, всего за час. Нужно ли говорить, что с таким подходом Театр исторического костюма стал важнейшим пунктом почти каждой туристической программы в Самарканде. Ни в одном другом городе Узбекистана такого театра и таких представлений нет.

Много лет возглавляет театр Армида Назарян. Она коренная самаркандка — ее бабушка и дед оказались в Узбекистане в эвакуации. «В Самарканде два православных храма, армянская церковь, две синагоги — и все это действует», — рассказывает Армида, подчеркивая, как и все, с кем мне приходилось встречаться, межконфессиональную, межнациональную атмосферу мира и гармонии в стране.

Армида — профессиональный гид и переводчик с английского. Долгое время она совмещала несколько профессий. Главу южнокорейской корпорации, являющейся одним из учредителей театра, Армида несколько раз сопровождала лично на экскурсиях по стране. И он, зная, что Армида — человек с художественным чутьем, с театральным опытом студенческих постановок, владеющая языками и способная писать сценарии, предложил ей театр создать и возглавить.

У El Merosi несколько программ, рассчитанных как на местную, так и на иностранную публику. И горожан, и туристов всегда много в кофейне, работающей при театре, единственной в своем роде и лучшей в Самарканде. Кафе работает каждый день с 7:30 утра, здесь подают завтраки — и европейские, и узбекские, с катыком, чаем на молоке и лепешкой, здесь есть шоколад ручной работы и прекрасная выпечка — чизкейки, пироги, пирожные. И чашка кофе перед представлением — неизменный ритуал в El Merosi.

Актеры театра — преимущественно самаркандская молодежь. «Через наши постановки они расширяют свой кругозор, — объясняет Армида. — Есть девушка, наша воспитанница, которая недавно поступила в московский театральный институт».

+998 93 994 70 01, ул. Мустакиллик, 27



КУХНЯ И ВИНОДЕЛИЕ САМАРКАНДА: СРЕДНЕВЕКОВЫЙ ГЛОБАЛИЗМ

Наверное, не будет большим преувеличением сказать, что гений Тимура повлиял на формирование не только визуального и культурного, но и кулинарного облика Самарканда. Объединение разных стран и культур под его началом, переезд и переселение сюда, в столицу империи, талантливых мастеров из разных концов континента, этот тимуровский средневековый глобализм заложили основы для создания очень пестрой и ремесленной, и кулинарной картины. Например, в городе до сих пор существует **большая община иранцев** (среднеазиатских иранцев, если быть точнее), проживающая достаточно компактно. Попробовать иранский плов и иранские сладости можно, если вам посчастливится быть гостем в доме, где берегут рецепты и традиции. То же касается, скажем, евреев и армян — ресторанов, где подают национальную кухню, почти нет, но общины, пусть и малочисленные, хранящие традиции, существуют.

Самаркандский плов в том виде, в котором мы его знаем и который для многих является эталоном, своим появлением также обязан, по крайней мере по легенде, Тимуру. Вернее, легенд несколько — и о том, что рецепт плова был подсказан самим Аллахом как рацион для воинов, обеспечивающий длительную работоспособность, и о том, что правильный плов должен готовиться и подаваться слоями, без перемешивания. Так, дескать, Тимур удостоверился, что блюдо только что приготовлено, а не разогрето. И до сих пор мнение о том, может ли быть плов перемешан, является поводом для шуточных перепалок и споров между самаркандцами и ташкентцами.

Вряд ли я ошибусь, если скажу, что для каждого самаркандца, как современного, так и жившего несколько веков назад, образ его родного города имеет черты рая по крайней мере в том, что касается воздуха и воды, важных ингредиентов местной кухни. Самый **вкусный чай** в Узбекистане — конечно же в Самарканде благодаря многочисленным источникам. Бесконечные достоинства глянцевых, тяжелых, мелкопористых **самаркандских лепешек** обеспечены, опять же по легенде, сладостью самаркандского воздуха. И действительно, нигде больше в Узбекистане именно таких не пекут.

В самаркандской кухне используют много, больше, чем в других регионах страны, нута и пшеницы. **Нут** является неизменной частью правильного самаркандского плова; с ним также тушат баранину. **Дробленая пшеница** — составляющая халисы, традиционного праздничного блюда, которое практически во всем Узбекистане готовят только на Навруз, а в Самарканде — каждый день.

Слева: Самаркандская слоеная самса

В Самарканде и окрестностях работают два крупных винных предприятия. В самом городе — **винный завод им. Ховренко**, наследник образованного российским купцом Филатовым в конце XIX века производства, и **Bagizagan**, сформировавшийся на базе одного из винпунктов самаркандского винного завода. Близость Памирского хребта, прохлады, идущая с реки Зеравшан, образуют климат с жаркими днями и прохладными ночами и условия, позволяющие производить не только традиционные для Узбекистана сладкие вина, но и достойные сухие образцы.

Типичные блюда и специалитеты региона

Самаркандский плов — плов, который традиционно готовят и подают слоями, не перемешивая, используя как баранину, так и говядину, рис, желтую морковь, нут, изюм и зиру. Плов в Самарканде готовят, как правило, на смеси хлопкового и льняного масла. Про самаркандский плов говорят, что его и жарят, и варят, и парят, добиваясь идеальной готовности риса и нежности мяса.

Самаркандская лепешка — самая, пожалуй, известная лепешка в Узбекистане. Тяжелая, плотная, с толстыми краями и плоской серединой, выпекаемая в тандыре. Она долго не портится, и потому ее часто увозят из Самарканда как туристический сувенир.

Халиса — типичное самаркандское блюдо из сильно разваренной дробленой пшеницы с мясом (говядина с добавлением баранины). Халису готовят на протяжении 6–8 часов в большом казане, постоянно помешивая, достигая вязкой консистенции и фактического растворения мяса в зерновой массе.

Бамаза нохот — баранина, долго тушенная вместе с горохом нут, блюдо, традиционно подающееся во многих самаркандских чайханах.

Самса — небольшие пирожки с говядиной, приготовленные в тандыре. Самаркандская самса отличается особым слоеным тестом и формой, напоминающей квадрат. Тесто для нее раскатывают на длинных столах, складывая пополам и разминая костяшками пальцев, складывая и разминая, достигая 20–25 слоев. Его нарезают на квадраты и раскатывают ромбом так, чтобы не разрушить слоеную текстуру. После выпечки эти слои начинают напоминать тонкую пергаментную бумагу.

Анзур — горный лук, который в маринованном виде является традиционной закуской, сопровождающей в Самарканде плов. Его собирают весной в горах, 40 дней выдерживают в соленой воде, меняя ее дважды в день, а потом маринуют, как, например, огурцы. Анзур в банках можно купить на Сиабском базаре.



Самаркандский плов, Axmadjon Lux Oshga

Гура оп — приправа к плову, сделанная из сока незрелого винограда, выдержанного в течение нескольких месяцев на солнце. Смягчает сладость самаркандского плова, улучшает аппетит, расщепляет жиры. Также продается на базаре.

И музей, и дегустация

История самаркандского завода вин начинается в 1868 году с приезда из России Дмитрия Львовича Филатова, развернувшего в Туркестане бурную деятельность. Он задался целью создать виноделие на манер европейского, завез десятки сортов технического винограда, нашел оборудование, обучил персонал, научил местных крестьян тонкостям ухода за лозой. И добился в итоге золотых и серебряных медалей для своих вин.

Вторая часть истории самаркандского завода связана с именем Михаила Ховренко, русского химика-винодела, который еще в царское время учился тонкостям профессии и в России, и в Европе, а в 1927 году, переехав в Узбекистан, стал главным виноделом треста «Узбеквино». Это он описал существующие в Узбекистане сорта, расширял посадки, вводил новые сорта... Это он во многом создал ту систему узбекского виноделия, которая и является основой современной винной промышленности страны. О становлении узбекского винного производства рассказывает единственный в стране **Музей виноделия** при Самаркандском винном заводе им. Ховренко. Экскурсия завершается дегустацией как минимум 10 образцов, венчает которую самаркандский травяной бальзам.

+998 66 233 01 95, +998 66 233 07 07, +998 66 233 10 23, +998 66 223 16 11,
ул. Кошгарий, 5

Научно-популярное издание

СИРОТИНА Дарья
МОЙ УЗБЕКИСТАН

Редакторы *А. Мотина, П. Шиков*
Художественный редактор *Н. Данильченко*
Технический редактор *Л. Сеницына*
Корректоры *Н. Соколова, С. Луконина*
Компьютерная верстка *А. Тарасова*

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» –
обладатель товарного знака «КоЛибри»
115093, Москва, ул. Павловская, д. 7, эт. 2, пом. III, ком. № 1

Филиал ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» в г. Санкт-Петербурге
191123, Санкт-Петербург, Воскресенская набережная, д. 12, лит. А

ЧП «Издательство «Махаон-Украина»
Тел./факс (044) 490-99-01
e-mail: sale@machaon.kiev.ua

Знак информационной продукции
(Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.)



Подписано в печать 31.03.2021. Формат 60×84/8.
Бумага мелованная. Гарнитура «Charter».
Печать офсетная. Усл. печ. л. 50,22.
Тираж 1000 экз. В-GIL-27447-01-R. Заказ №

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами
в ООО «ИПК Парето-Принт». 170546, Тверская область,
Промышленная зона Боровлево-1, комплекс № 3А
www.pareto-print.ru