ADULTS LIST

MANN, IVANOV and FERBER

NUMBER ONE: HOW TO BE THE BEST IN WHAT YOU DO

Igor Mann
164×235 mm • 240 p.

MORE THAN 45 000 COPIES SOLD

Full roadmap for becoming № 1 in any professional area

Igor Mann (PhD) is the № 1 Russian marketing expert and he teaches you how to become № 1 in your area with his universal approach.

This bestseller offers a full roadmap for moving from your current position to be number one in your industry/profession.

You will make an audit of your personal advantages and weaknesses, fill in special check-lists and tables and start moving to the number one position – Igor Mann provides you with a step-by-step algorithm for achieving this ambitious goal.

Igor Mann (PhD) is the № 1 Russian marketing expert with 20+ years of experience as CMO or Commercial Director, founder of Mann, Ivanov & Ferber publishing house, entrepreneur and sought-after speaker (he has spoken to more than 500 000 people). Author of 15 books (many of them bestsellers). After "100% Marketing" release Igor was named as the Russian Philip Kotler. Total sales of all Igor's books in Russia: more than 190 thousand copies.

BE NUMBER ONE: A PLAN OF HOW TO GET THERE

Igor Mann

150×215 mm • 224 p.

This highly practical planner evolved from the bestselling book “Number One” and will help you achieve your highest goals and become number one in any area.

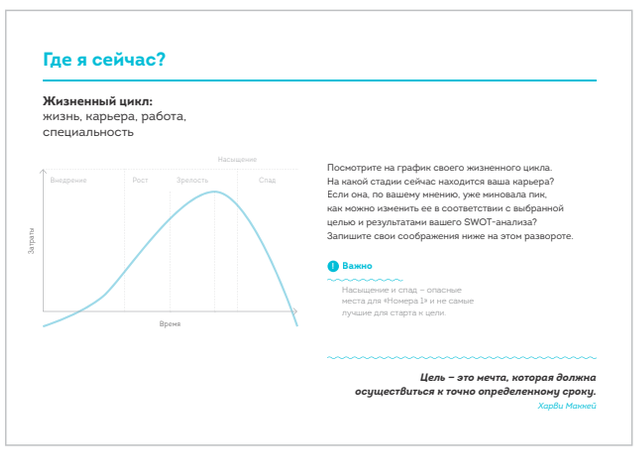
You will be guided through all the stages:

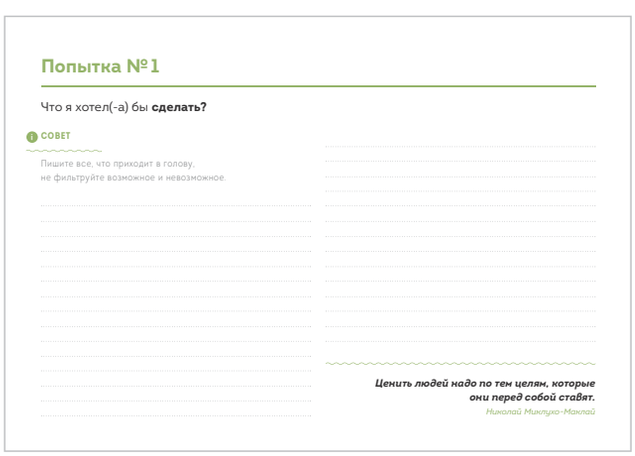
1. Setting ambitious (yet realistic) and relevant goals.
2. Self-auditing: analyze your potential and what is holding you back, assess your personal and professional skills.
3. Planning and development (both personal and professional).
4. Self-promotion and personal branding.

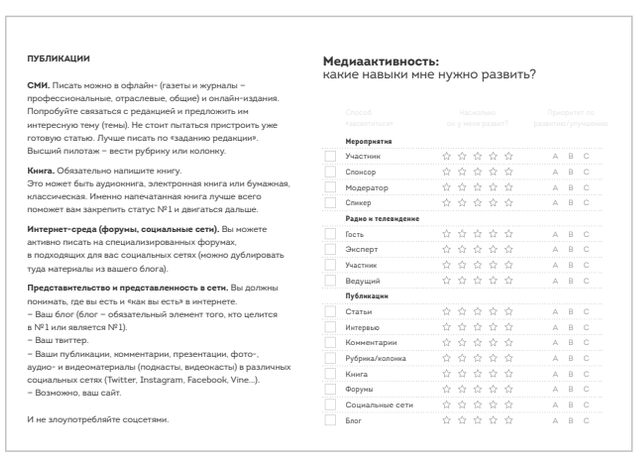
This planner has been designed especially for business people who set high goals for themselves and invest energy and time in self-development

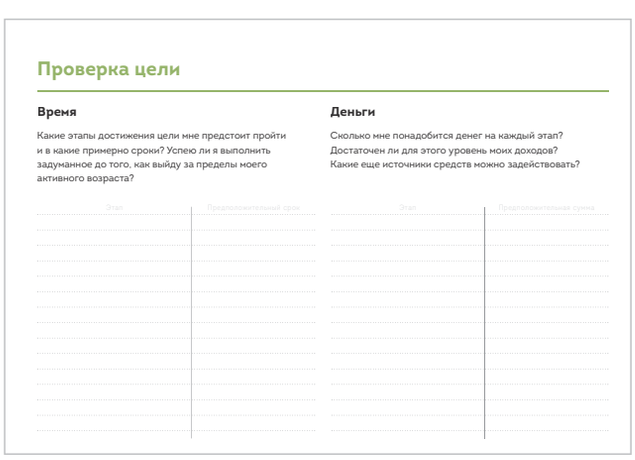
It is suitable for right- and left-handers and easy to work around with convenient check-lists, charts and tables

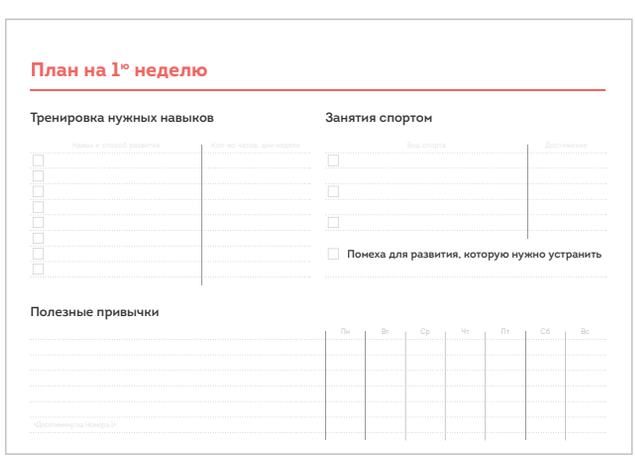
Based on a bestseller "Number One"











100% MARKETING: HOW TO BECOME A PROFESSIONAL MARKETER

MORE THAN 100 000 COPIES SOLD

Igor Mann
140×206 mm • 256 p.

Igor Mann (PhD) is the № 1 Russian marketing expert with 20+ years of experience.

In this bestselling book he speaks about marketing itself and its main tools and also shares many case studies and stories from his own rich experience in Russian business. This beautifully written and inspiring book is extremely useful for all marketing managers and CMO's. It's also a great read if you are at the beginning of your marketing career.

A must-read for marketing students and PR-managers.

After reading this book you'll know:
- what exactly marketing is;
- how to generate great ideas;
- how to plan and make a budget;
- how to promote yourself;
- how to find and choose the best partners and providers;
- and much more...

Top-10 in Most useful business books list (by E-xecutive.ru)

MARKETING WITH NO BUDGET: 50 EFFECTIVE TOOLS TO PROMOTE YOUR BUSINESS FOR FREE

Igor Mann
164×235 mm • 304 p.
Rights sold: LV

Igor Mann has collected 50 effective and proven marketing tools, which can be used with a minimal or nonexistent budget.

Each tool is described in detail: complexity, costs, execution, deadlines, insights, cases and examples, and additional reading.

It is an ideal book for:
- business owners and CEO's;
- commercial directors;
- marketers.

There are almost 5000 marketing tools – and only dozens of them are free of them are free. Minimum expense for maximum effect!

Philip Kotler:
"Igor Mann presents a ton of ideas for scaling up your business"

RETURNEES: 13 RULES FOR GETTING LOST CUSTOMERS BACK

Igor Mann, Anna Turusina

227×225 mm • 126 p.

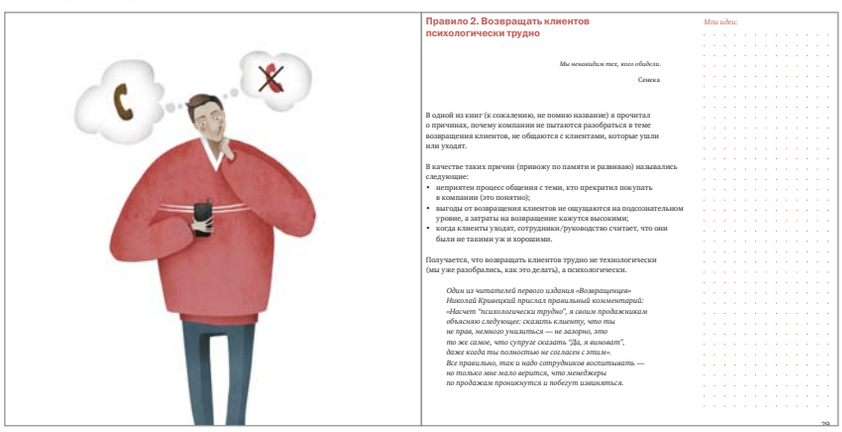
This illustrated handbook will help you get lost clients back and keep them.

Why we do we lose clients and how can we get them back? These 13 rules will help you retain your customers. You can use this new knowledge immediately after reading by using the detailed algorithm provided.

Take notes, make exercises and implement all these ideas. Even having just one customer return to you (if you work on B2B markets) will make this book a good investment.

13 rules of great marketing from Igor Mann

Anna Turusina (PhD in economics) is CEO of Marketing Machine. She has more than 10 years of experience in marketing and sales management and consulting.



Правило 2. Возвращать клиентов психологически трудно

Мои идеи:

Мы ненавидим тех, кого обидели.

Сенека

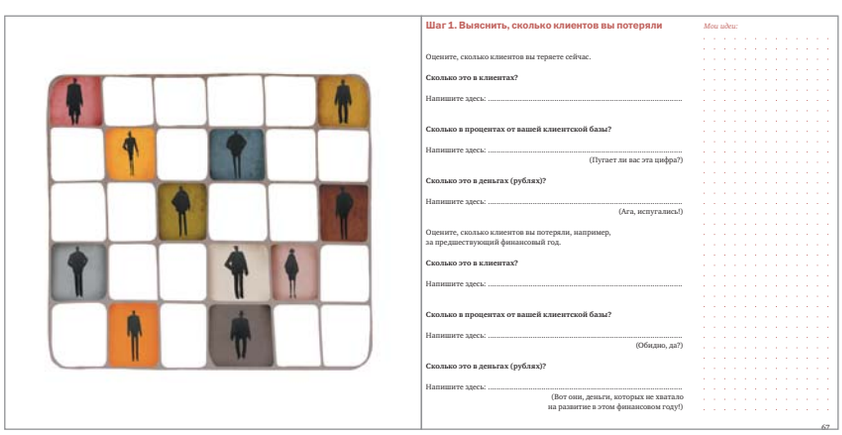
В одной из книг (к сожалению, не помню название) я прочитал о причинах, почему компании не пытаются разобраться в теме возвращения клиентов, не общаются с клиентами, которые ушли или уходят.

В качестве таких причин (привожу по памяти и развиваю) назывались следующие:

- испортится процесс общения с теми, кто прекратил покупать в компании (это понятно);
- выгоды от возвращения клиентов не ощущаются на подсознательном уровне, а затраты на возвращение кажутся высокими;
- когда клиенты уходят, сотрудники/руководство считает, что они были не такими уж и хорошими.

Получается, что возвращать клиентов трудно не технологически (мы уже разобрались, как это делать), а психологически.

Один из читателей первого издания «Возвращенца» Николай Кривецкий прислал правильный комментарий: «Насчет "психологически трудно", я своим продажникам объясняю следующее: сказать клиенту, что ты не прав, немного унизиться — не зазорно, это то же самое, что супруге сказать "Да, я виноват", даже когда ты полностью не согласен с этим». Все правильно, так и надо сотрудников воспитывать — но только мне мало верится, что менеджеры по продажам проникнутся и побегут извиняться.



Шаг 1. Выяснить, сколько клиентов вы потеряли

Мои идеи:

Оцените, сколько клиентов вы теряете сейчас.

Сколько это в клиентах?

Напишите здесь: .....

Сколько в процентах от вашей клиентской базы?

Напишите здесь: .....

(Пугает ли вас эта цифра?)

Сколько это в деньгах (рублях)?

Напишите здесь: .....

(Ага, испугались!)

Оцените, сколько клиентов вы потеряли, например, за предшествующий финансовый год.

Сколько это в клиентах?

Напишите здесь: .....

Сколько в процентах от вашей клиентской базы?

Напишите здесь: .....

(Обидно, да?)

Сколько это в деньгах (рублях)?

Напишите здесь: .....

(Вот они, деньги, которых не хватало на развитие в этом финансовом году!)

TOUCH POINTS: WORKBOOK FOR IMPROVING YOUR MARKETING AND INCREASING REVENUE

Igor Mann, Dmitry Turusin

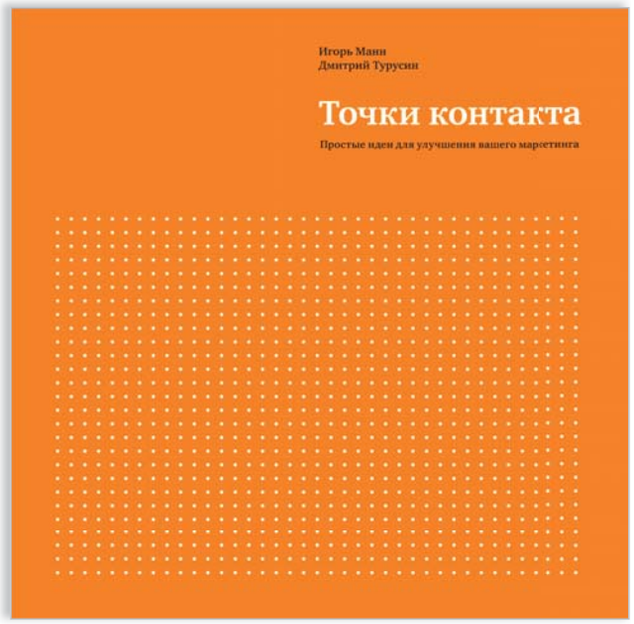
227×225 mm • 156 p.

Touch points workbook takes in all the situations and places in which your company interacts with customers (including your website, packaging, business cards, the voice of the secretary, signs and advertising). This marketing concept is underestimated – as Igor Mann says, 99% of marketers do not use it.

This workbook:

- shows the key moments in which customers decide whether to continue using your services and goods;
- offers valuable insights on how touch points work;
- explains why and how they influence clients;
- helps you to identify touch points in your business;
- offers a step-by-step plan for improving them.

Dmitry Turusin is the marketing manager for Krostu company. He finished business school in Edinburgh Napier University. Dmitry has been investigating touch points and their influence on business efficiency since 2010.



Illustrated workbook based on Dmitry Turusin's (one of the coauthors) academic work at Edinburgh University

Наблюдение 1. Любой объект (продукт, услуга, компания, сотрудник) обладает уникальным набором точек контакта

Мои идеи:

У любого объекта (бизнеса, продукта, услуги, сотрудника компании, сайта) уникальные точки контакта.

Как люди отличаются друг от друга отпечатками пальцев и сетчаткой глаза, так и бизнес-объекты имеют разные точки контакта. Иными словами, у каждой компании и у каждого ее элемента существует свой набор точек контакта.

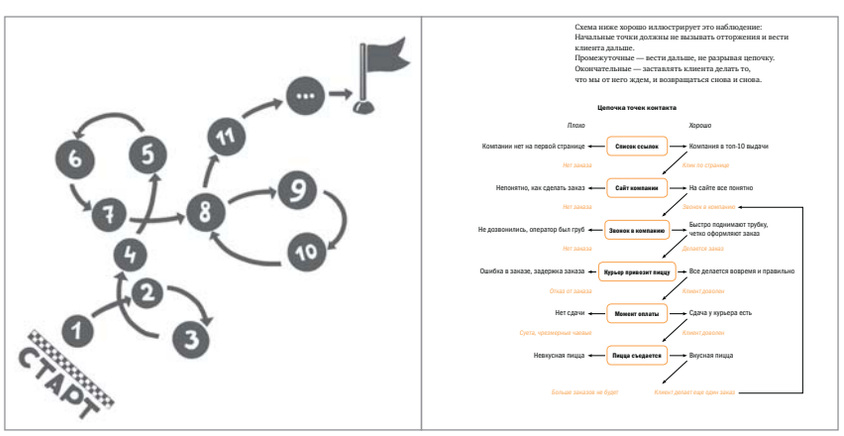
Есть универсальные точки контакта, которые встречаются почти во всех бизнесах. Например, многие компании размещают рекламные объявления, шлют потенциальным клиентам и партнерам коммерческие предложения, печатают рекламные материалы, делают сайты, создают группы в социальных сетях, нанимают сотрудников, арендуют и оформляют офисы, подключают автоответчики и используют колл-центры.

Но, как говорится, дьявол в деталях: одна компания отличается от другой и по количеству точек контакта (предположим, у компании есть автоответчик, а у ее конкурента нет), и по их качеству.

В одной компании на автоответчике записано: «Компания "А". Оставьте сообщение, если вам что-то от нас нужно».
А в другой: «Компания "Б". Доброй ночи! Увы, мы вынуждены уйти домой, но утром, как только вернемся, сразу же перезвоним вам. Поэтому, пожалуйста, оставьте ваш контактный телефон и представьтесь, чтобы мы знали, как к вам обратиться. Хороших снов! Нашим конкурентам вы можете не звонить — у них автоответчик есть, но они его не слушают».

Кстати, очень плохо, если вы не отличаетесь от конкурента: в бизнесе быть как все — проигрышная стратегия.

19



45 MANAGER'S TATTOOS

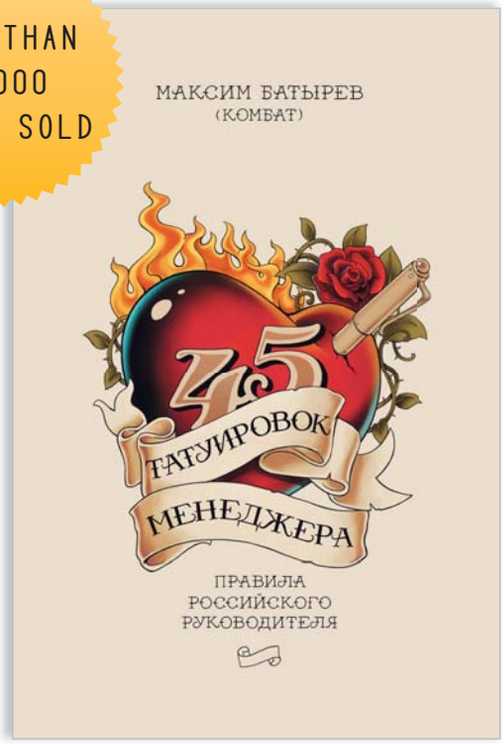
Maxim Batyrev
164×210 mm • 304 p.

Award-winning, highly practical and most reviewed business book of all time in Russia.

Having a tattoo is about making an important statement which stays with you for the rest of your life. Each chapter in this book is about one of Maxim Batyrev's tattoos, each once etched in his heart and memory. This manager's tattoos are openly based on his rich experiences as one of Russia's greatest business leaders.

The situations described in book are familiar for any manager. A must-read for everyone who wants to achieve success and become a better leader!

MORE THAN 50 000 COPIES SOLD



480+ reviews on Ozon.ru
(most reviewed business book of all time in Russia)

45 SALESMAN'S TATTOOS

Maxim Batyrev
164×210 mm • 336 p.

New book from Maxim Batyrev.

Maxim Batyrev started his career as a sales manager in one of the most successful consulting companies in Russia and managed to become a board member in a couple of years. Maxim has finished the Executive MBA program in the Institute of Business Studies. Maxim Batyrev holds the "Manager of the Year – 2013" and the "Business author of the year – 2014" awards. He is a sought-after speaker in Russia and CIS"

MORE THAN 25 000 COPIES SOLD

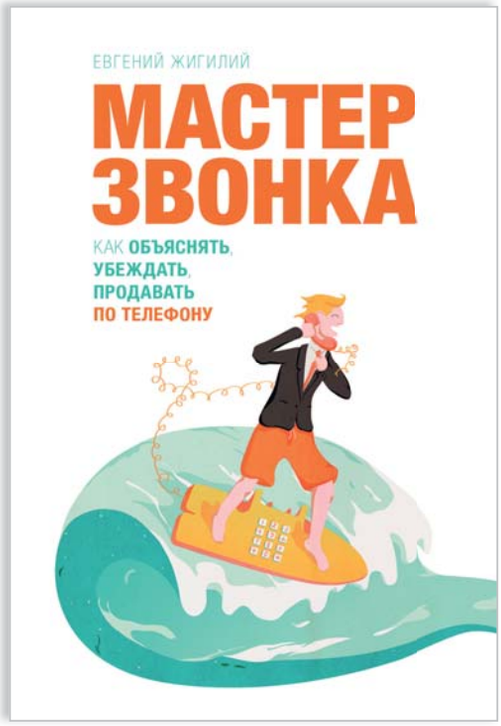
BE A PHONE MASTER: HOW TO EXPLAIN, SELL AND PERSUADE BY PHONE

Evgeny Zhigiliy
140×260 mm • 352 p.

How simple is it to speak by phone? And how can we call someone a phone master? Actually, it's easy to call, but not to communicate well and to achieve your goals. Especially if the phone is your main tool. You can become real phone master after reading this book and implementing the author's system. It is designed for all kinds of calls: incoming and outgoing, "warm" and "cold".

It is the perfect book for inexperienced sales managers and for anybody who talks on the phone a lot and wants to do it like a master. And even the experienced manager will find useful tools in this book.

Evgeny Zhigiliy is an entrepreneur, CEO and founder of Phone Master, sales expert with 20+ years experience.



More than 100 cases, scripts and algorithms

FINANCIAL PLANNER

Alexey Gerasimov
140×206 mm • 160 p.

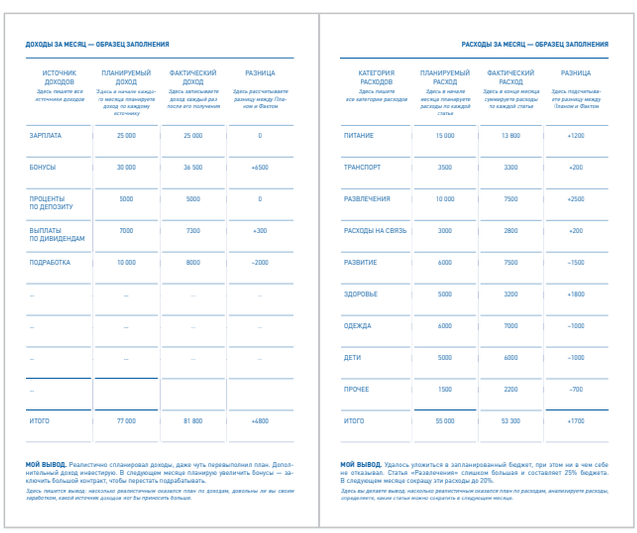
This quarterly planner is designed to make personal accounting and financial planning simple. You can quickly measure your income and expenditure, analyze your current financial condition and plan investments for achieving your goals.

The planner is flexible: you can add your own categories of expenses. Day to day advice will provide you with the necessary information on investing and planning

The planner will help you to:
- record each purchase;
- see how much you need for each type of expense:clothes, food, car, etc.;
- plan budgets for the coming months;
- reduce the amount of impulsive purchases;
- increase financial discipline.

Alexey Gerasimov is an entrepreneur, a financial expert and a professional investor.

Advices and insights on personal finances on each page



ДОХОДЫ ЗА МЕСЯЦ — ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ

ИСТОЧНИК ДОХОДОВ *Здесь пишите все источники доходов*	ПЛАНИРУЕМЫЙ ДОХОД *Здесь в начале каждого месяца планируете доход по каждому источнику*	ФАКТИЧЕСКИЙ ДОХОД *Здесь записываете доход каждый раз после его получения*	РАЗНИЦА *Здесь рассчитываете разницу между Планом и Фактом*
ЗАРПЛАТА	25 000	25 000	0
БОНУСЫ	30 000	36 500	+6500
ПРОЦЕНТЫ ПО ДЕПОЗИТУ	5000	5000	0
ВЫПЛАТЫ ПО ДИВИДЕНДАМ	7000	7300	+300
ПОДРАБОТКА	10 000	8000	−2000
...	...	...	...
...	...	...	...
...	...	...	...
...			
ИТОГО	77 000	81 800	+4800

МОЙ ВЫВОД. Реалистично спланировал доходы, даже чуть перевыполнил план. Дополнительный доход инвестирую. В следующем месяце планирую увеличить бонусы — заключить большой контракт, чтобы перестать подрабатывать.

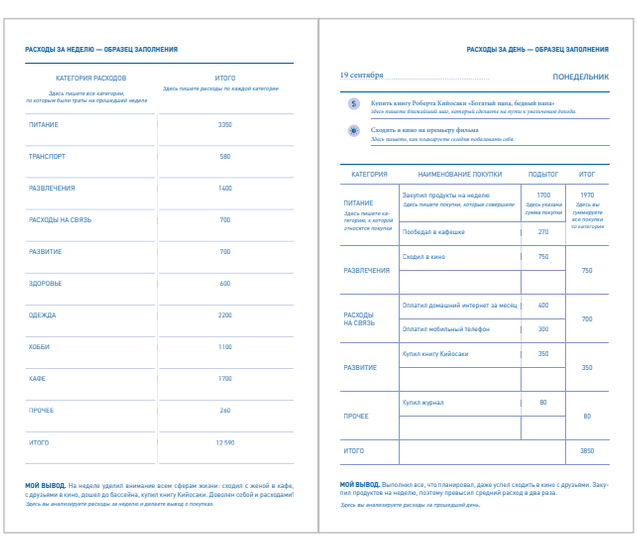
Здесь пишется вывод: насколько реалистичным оказался план по доходам, довольны ли вы своим заработком, какой источник доходов хотите принести больше.

РАСХОДЫ ЗА МЕСЯЦ — ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ

КАТЕГОРИЯ РАСХОДОВ *Здесь пишите все категории расходов*	ПЛАНИРУЕМЫЙ РАСХОД *Здесь в начале месяца планируете расходы по каждой статье*	ФАКТИЧЕСКИЙ РАСХОД *Здесь в конце месяца суммируете расходы по каждой статье*	РАЗНИЦА *Здесь подсчитываете разницу между Планом и Фактом*
ПИТАНИЕ	15 000	13 800	+1200
ТРАНСПОРТ	3500	3300	+200
РАЗВЛЕЧЕНИЯ	10 000	7500	+2500
РАСХОДЫ НА СВЯЗЬ	3000	2800	+200
РАЗВИТИЕ	6000	7500	−1500
ЗДОРОВЬЕ	5000	3200	+1800
ОДЕЖДА	6000	7000	−1000
ДЕТИ	5000	6000	−1000
ПРОЧЕЕ	1500	2200	−700
ИТОГО	55 000	53 300	+1700

МОЙ ВЫВОД. Удалось уложиться в запланированный бюджет, при этом ни в чем себе не отказывал. Статья «Развлечения» слишком большая и составляет 25% бюджета. В следующем месяце сокращу эти расходы до 20%.

Здесь вы делаете вывод: насколько реалистичным оказался план по расходам, анализируете расходы, определяете, какие статьи можно сократить в следующем месяце.



РАСХОДЫ ЗА НЕДЕЛЮ — ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ

КАТЕГОРИЯ РАСХОДОВ *Здесь пишите все категории, по которым были траты на прошедшей неделе*	ИТОГО *Здесь пишите расходы по каждой категории*
ПИТАНИЕ	3350
ТРАНСПОРТ	580
РАЗВЛЕЧЕНИЯ	1400
РАСХОДЫ НА СВЯЗЬ	700
РАЗВИТИЕ	700
ЗДОРОВЬЕ	600
ОДЕЖДА	2200
ХОББИ	1100
КАФЕ	1700
ПРОЧЕЕ	240
ИТОГО	12 590

МОЙ ВЫВОД. На неделе удалил внимание всем сферам жизни: сходил с женой в кафе, с друзьями в кино, дошел до бассейна, купил книгу Кийосаки. Доволен собой и расходами!

Здесь вы анализируете расходы за неделю и делаете вывод о покупках.

РАСХОДЫ ЗА ДЕНЬ — ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ

19 сентября ..... ПОНЕДЕЛЬНИК

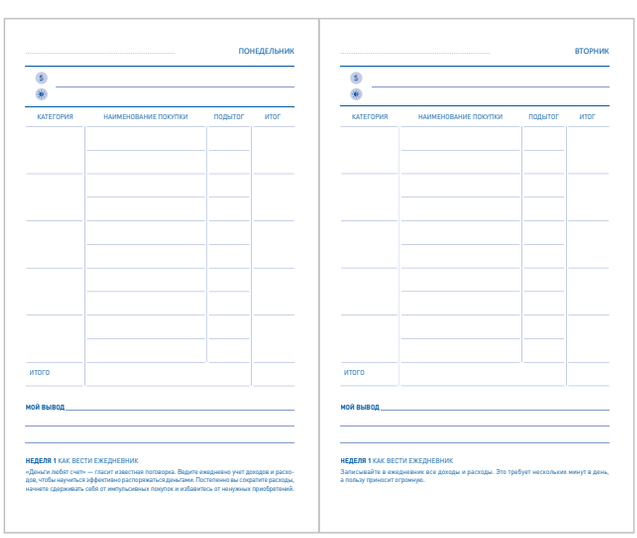
$ Купить книгу Роберта Кийосаки «Богатый папа, бедный папа»
Здесь пишите ближайший шаг, который сделаете на пути к увеличению дохода.

✱ Сходить в кино на премьеру фильма
Здесь пишите, как планируете сегодня побаловать себя.

КАТЕГОРИЯ	НАИМЕНОВАНИЕ ПОКУПКИ	ПОДЫТОГ	ИТОГ
ПИТАНИЕ *Здесь пишите категорию, к которой относятся покупки*	Закупил продукты на неделю *Здесь пишите покупки, которые совершаете*	1700 *Здесь указана сумма покупки*	1970 *Здесь вы суммируете все покупки по категории*
	Пообедал в кафешке	270	
РАЗВЛЕЧЕНИЯ	Сходил в кино	750	750
РАСХОДЫ НА СВЯЗЬ	Оплатил домашний интернет за месяц	400	700
	Оплатил мобильный телефон	300	
РАЗВИТИЕ	Купил книгу Кийосаки	350	350
ПРОЧЕЕ	Купил журнал	80	80
ИТОГО			3850

МОЙ ВЫВОД. Выполнил все, что планировал, даже успел сходить в кино с друзьями. Закупил продуктов на неделю, поэтому превысил средний расход в два раза.

Здесь вы анализируете расходы за прошедший день.



..... ПОНЕДЕЛЬНИК

$

✱

КАТЕГОРИЯ	НАИМЕНОВАНИЕ ПОКУПКИ	ПОДЫТОГ	ИТОГ
ИТОГО			

МОЙ ВЫВОД _____

НЕДЕЛЯ 1 КАК ВЕСТИ ЕЖЕДНЕВНИК

«Деньги любят счет» — гласит известная поговорка. Ведите ежедневно учет доходов и расходов, чтобы научиться эффективно распоряжаться деньгами. Постепенно вы сократите расходы, начнете сдерживать себя от импульсивных покупок и избавитесь от ненужных приобретений.

..... ВТОРНИК

$

✱

КАТЕГОРИЯ	НАИМЕНОВАНИЕ ПОКУПКИ	ПОДЫТОГ	ИТОГ
ИТОГО			

МОЙ ВЫВОД _____

НЕДЕЛЯ 1 КАК ВЕСТИ ЕЖЕДНЕВНИК

Записывайте в ежедневник все доходы и расходы. Это требует нескольких минут в день, а пользу приносит огромную.

TIME-DRIVE: HOW TO HAVE TIME TO BOTH LIVE AND WORK

MORE THAN 100 000 COPIES SOLD

№ 1 time management book in Russia

Gleb Arhangelsky
140×260 mm • 256 p.

The most useful and fascinating book about time management.

The book is based on real examples and contains step-by-step guides which allow every modern manager to answer to the most important question – how can more be completed more in less time? The book also contains tips for time management at work and at leisure, plus tips on motivation, goal-setting, prioritization, effective reading, etc. The range of issues covered by the book is so wide and the solutions are so universal that it can be recommended to almost any category of reader.

Gleb Arhangelsky is the founder of the time management movement in Russia, initiator of the time management fellowship, and head of corporate time management projects for RAO UAC, PricewaterhouseCoopers, Wimm-Bill-Dann and others. Gleb is the CEO of Organizatsiya Vremeni (Time Management) consultancy and the author of the groundbreaking monograph Time Management (2003).
Total sales of all Gleb's books: more than 180 thousand copies.

100 WAYS TO CHANGE YOUR LIFE. PART 1

Larisa Parfentyeva
140×260 mm • 256 p.
Rights sold: BG

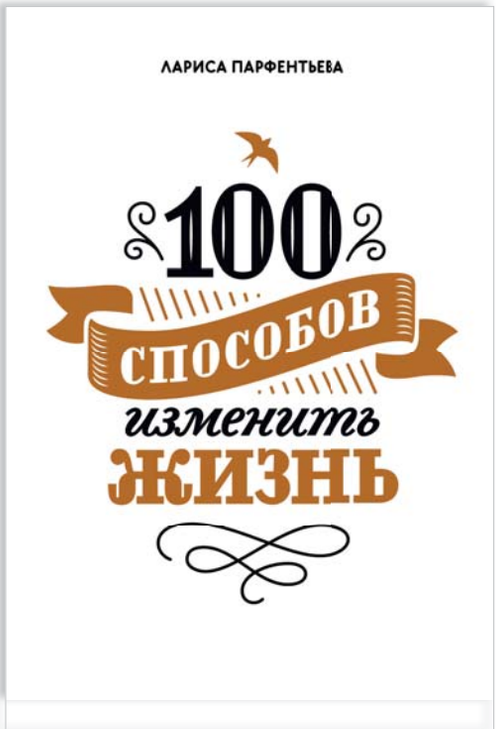
Larisa Parfentyeva changed her life completely. She managed to lose 30 kg of overweight, returned to hometown from Moscow quitting unpleasant (however well-paid) job, found her true way and became a popular author and blogger.

Now she helps other people do the same. Larisa has read more than 1000 self-help books and collected more than 100 stories of real people to make this book happen.

Each chapter in this book contains one way, one practical technique which will inspire readers and help them to start moving.

With the help of this book you will:
• Find your own way;
• Discover and use your inner power;
• Overcome fears and make create your "leap of faith";
• Understand the 7 components of happiness.

This book will inspire anyone. Guaranteed.



Best-selling book on how to change life and make dreams come true.

100 WAYS TO CHANGE YOUR LIFE. PART 2

Larisa Parfentyeva
End of 2017

Second part of best-selling book. New inspiring stories, ideas and techniques

Larisa's first book was published in June 2016 and was reprinted three times until the end of the year. In January 2017, the Bulgarian edition was published. She received a great feedback from her readers and followers, which made her start working on the second part immediately. Coming soon: 50 more ways to change your life!

Larisa Parfentyeva is an expert in the field of personal changes; she is a popular blogger and TEDx speaker. Now Larisa is working as a copywriter in MIF publishing house.

KUDRIN'S PRINCIPLE: THE STORY BEHIND THE CHIEF ECONOMIST OF PUTIN'S RUSSIA

Evgeniya Pismennaya

164×235 mm • 256 p.

This is a new history of Russian economics and politics as told by key figures: ministers, economists, politicians and businessmen.

This is the story of the hidden side of the economic and political course followed by Putin, his unexpected alliance with the liberals and the culmination of this strange union.

Read it and you will discover:
• who Alexei Kudrin, the main economist of Putin's Russia, really is and why he is still authoritative and influential in the government even though he has left it;
• who really runs the Russian economy;
• how key economic decisions were really made in post-soviet Russia, from liberal reforms and the default in 1998 to Putin's first reforms and the national mega-projects such as the Sochi Olympic games.

Evgeniya Pismennaya, PhD, is a special correspondent in Bloomberg. She has worked in Vedomosti, Russian Newsweek and Izvestia, where she has written on economic policies.

Book about the main economist of Putin's Russia. Based on dozens of honest interviews with key figures

SONIN.RU: LESSONS OF ECONOMICS

BY PROFESSOR OF THE UNIVERSITY OF CHICAGO

Konstantin Sonin

164×235 mm • 256 p.

This book is a fascinating guide to all areas of economics. It completely debunks most prevailing stereotypes about economics – that it is only sophistry with little in common with people's ordinary lives, that it is about dry formulas espoused by tortured bespectacled scholars. It turns out that economists can help us understand why, in a penalty situation, the goalkeeper seems to throw the ball in the wrong direction, how the war between England and France led to the introduction of port wine, whether Solomon solutions are really wise and if there is a point to building pipelines when there isn't any gas to pump through them anyway.

Konstantin Sonin is a world renowned Russian economist, professor at the University of Chicago Harris School of Public Policy and visiting professor at the Higher School of Economics in Moscow. In December 2015 he was named the John Dewey Distinguished Service Professor of the University of Chicago. Konstantin has been published in major academic journals, such as American Economic Review, Quarterly Journal of Economics, Review of Economic Studies, American Political Science Review and American Journal of Political Science.

ELEPHANT ON THE DANCEFLOOR (THE REBIRTH OF SBERBANK)

Evgeny Karasyuk
164×235 mm • 280 p.
Rights sold: EN

The book sheds light on how Sberbank of Russia was transformed from an old-school institution with outdated Soviet practices into a proud member of the world's financial elite and one of the richest brands on the planet.

Sberbank reform was an unprecedented event in the history of Russian business. Never before had such a large post-Soviet establishment undergone such a radical and total reorganization according to western patterns. The initiator of the Sberbank reform in 2007 was the ex-minister and well-known liberal German Gref, whose ambitious plan was to turn this huge, unwieldy institution into an advanced financial company.

For the purpose of this book, journalist Eugeny Karasyuk conducted dozens of interviews with employees of Sberbank on different levels. The result is a breathtaking economic thriller with a remarkable story of how progressive management techniques were implemented in that reality.

This book will be interesting to anyone seriously considering reforms in one's company, and those who are curious about doing business with Russia.

Evgeny Karasyuk is a journalist and author of numerous articles on business and management that have appeared in leading business publications (Sekret Firmy, SmartMoney). He has published a series of reports on companies in Russia that have been implementing Japanese management styles. This inevitably drew the author towards Sberbank and its grand reforms which were inspired by the ideas of the Japanese giant Toyota.

«Book of ther year 2013» award by Sekret Firmy magazine

REMEMBER EVERYTHING: A PRACTICAL GUIDE TO IMPROVING YOUR MEMORY

Artur Dumchev
140×206 mm • 192 p.

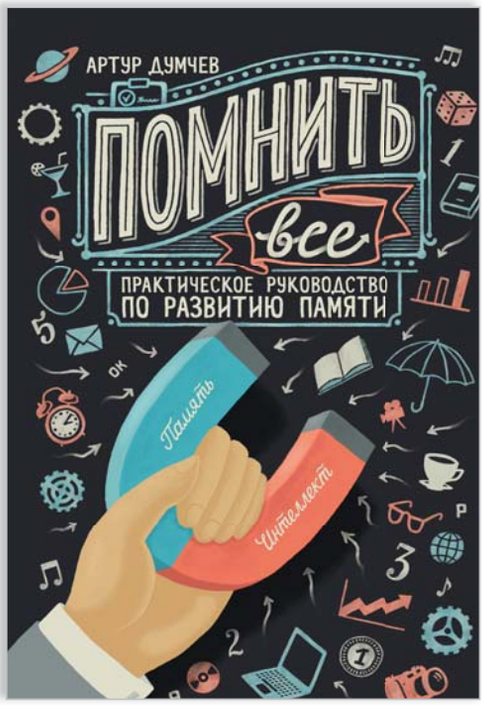
How many digits in number π (pi) do you remember? 3,14? 3,141592? Or even more? Arthur Dumchev remembers 22 528 digits of number π and holds the Russian record.

He has collected the best mnemonic techniques in his book. Use them and you'll easily memorize volumes of different information. You will never forget passwords, the names of your new partners and colleagues nor any necessary information again.

Developing memory can cause some additional positive effects:
• you will read books (especially fiction) differently: scenes and imagery will be brighter;
• your dreams will change, too: they will become more detailed, the plots more complicated;
• you will increase your ability to visualize anything.

A great practical guide for everyone who wants to train their memory and brain.

Artur Dumchev is a memory development expert. He knows the 22 528 digits of number π (which is a Russian record).



Highly practical mnemonic techniques

WHAT TO DO WITH YOUR FAMILY WHEN YOU'RE OFFLINE

Dmitry Chernyshev
210×210 mm • 176 p.

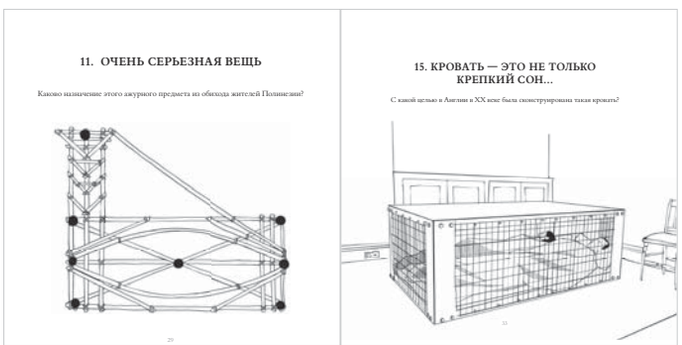
What do Honoré de Balzac, Pierre-Jean de Béranger and Daniel Defoe have in common? Is it possible to cut potato in 27 cubes with less than 6 cuts? Why do some restaurants have a snail drawn on them?

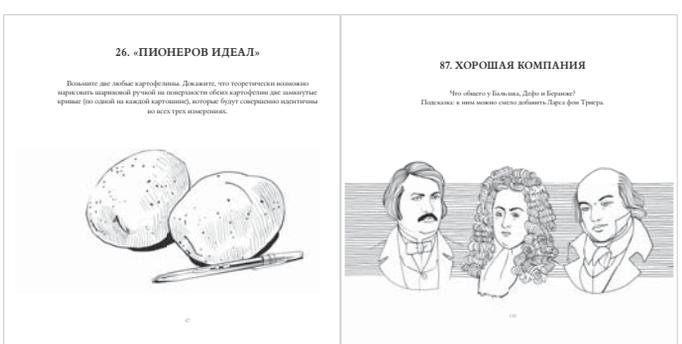
This is book for everyone who wants to find non-obvious solutions and to think creatively.

While there are dozens of books with puzzles for adults and even more such books for children, this one is special. It is engaging and interesting for any age.

Dmitry Chernyshev is a popular blogger. His blog (mi3ch.livejournal.com) is at the fifth place in cyrillic LiveJournal Top (more then 40 000 followers).
Dmitry worked as a creative director in an advertising agency for 20 years. He loves to travel and take thought-provoking photos. He is the author of the bestselling book "How People Think".

Illustrated collection of puzzles from all over the world collected by Russia's most creative blogger Dmitry Chernyshev





MYSTERIOUS PAGES: STORIES AND PUZZLES ON CRYPTOGRAPHY

Ivan Efishov

164×210 mm • 336 p.

Ciphers and cryptography can be found everywhere: in linguistics, literature, math, astronomy, politics, music, biology and physics.

This book is a great introduction to cryptography for all: from children and students to adults. It is based on rich historical and literary material: from Aristotle and Fibonacci, from Claude Shannon to Sherlock Holmes.

This is an accessible and amusing book for everyone interested in ciphers.

Ivan Efishov has a PhD in Math and Physics. He lectures in the Immanuel Kant Baltic Federal University. He is the author of more than 70 scientific articles.

SIMPLE QUESTIONS: THE BOOK THAT LOOKS LIKE AN ENCYCLOPEDIA

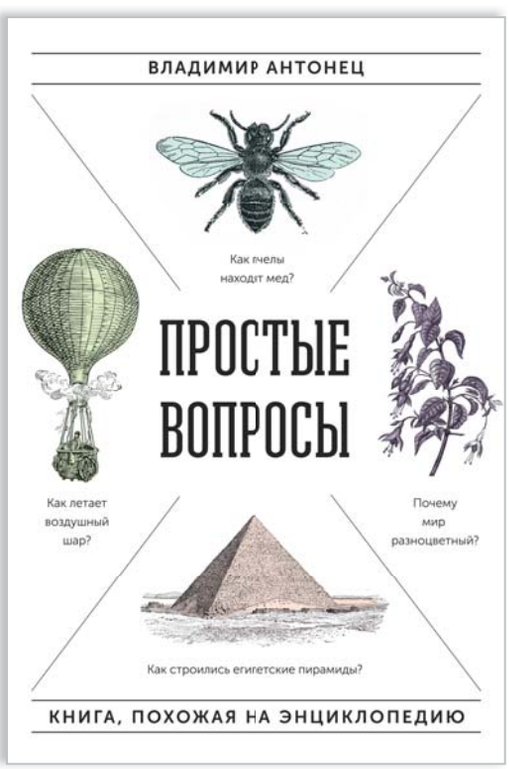
Vladimir Antonets

164×235 mm • 304 p.

How do bees find honey? Why do we need sleep? How do planes fly? And what about air balloons? How were the Egyptian pyramids built? Why does our world have so many colors? And is the sky really blue?

If you don't know answers to these questions, you could probably find them in an encyclopedia. But would you do that? Children and adults usually find encyclopedias boring. Here, however, Vladimir Antonets, professor and Doctor of Physical and Mathematical Sciences, manages to come up with accessible and entertaining explanations.

Vladimir Antonets is a professor and Doctor of Physical and Mathematical Sciences. He is the author of more than 200 scientific articles.



Scientific answers to questions about our world that sound simple

MY EXPEDITIONS: THE STORY OF A LEGENDARY RUSSIAN TRAVELLER

Fedor Konyukhov

140×260 mm • 336 p.

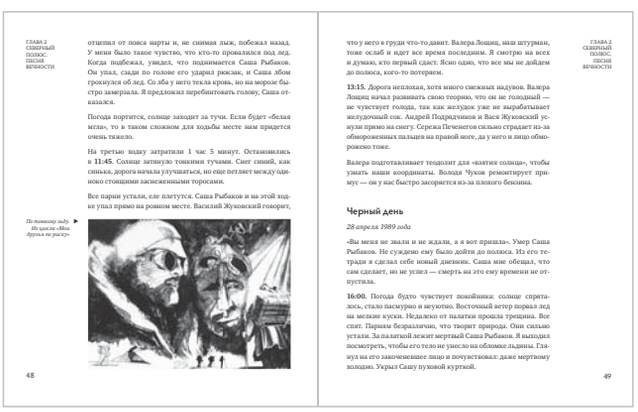
Fedor Konyukhov is a world renowned Russian traveller. He has reached the North Pole (3 times), the South Pole, the Pole of Inaccessibility in the Arctic Ocean and the top of Mount Everest (2 times) and also sailed around the world 4 times.

In this book he describes his first expeditions (between 1981 and 1994) to the mountains of Chukotka; a solo trek to the North Pole; to the summit of Mt. Everest; and the first two circumnavigations by the sail boats Karaana and Formosa. The author's vision for each expedition is to see and experience the world for himself. Each year Fedor Konyukhov has a list of goals to achieve and he works relentlessly to overcome obstacles, to find financial support for an expedition and to achieve the desired outcome in spite of colossal physical demands and the dangers associated with exploring the world as a solo adventurer.

"My Expeditions" is written to inspire those who are drawn to seeing and experiencing the world for themselves. It is a thoroughly compiled collection of journal entries that the author has written religiously during his travels.

Fedor Konyukhov is a Russian traveller, yacht captain and balloon pilot. In January 2016 Fedor set a new world record for time aloft in an AX-9 hot air balloon (with Ivan Menyaylo). The ballon landed after 32 hours and 12 minutes in the air.
Fedor's official website can be found at konyukhov.ru.

STORY OF THE WORLD RENOWNED RUSSIAN TRAVELLER TOLD FIRST-HAND



ГЛАВА 2 СЕВЕРНЫЙ ПОЛЮС. ПЕСНЯ ВЕЧНОСТИ

отцепил от пояса нарты и, не снимая лыж, побежал назад. У меня было такое чувство, что кто-то провалился под лед. Когда подбежал, увидел, что поднимается Саша Рыбаков. Он упал, сзади по голове его ударил рюкзак, и Саша лбом грохнулся об лед. Со лба у него текла кровь, но на морозе быстро замерзала. Я предложил перебинтовать голову, Саша отказался.

Погода портится, солнце заходит за тучи. Если будет «белая мгла», то в таком сложном для ходьбы месте нам придется очень тяжело.

На третью ходку затратили 1 час 5 минут. Остановились в **11:45**. Солнце затянули тонкими тучами. Снег синий, как синька, дорога начала улучшаться, но еще петляет между одиноко стоящими заснеженными торосами.

Все парни устали, еле плетутся. Саша Рыбаков и на этой ходке упал прямо на ровном месте. Василий Жуковский говорит,

По тонкому льду. Из цикла «Мои друзья по расу»

что у него в груди что-то давит. Валера Лощиц, наш штурман, тоже ослаб и идет все время последним. Я смотрю на всех и думаю, кто первый сдаст. Ясно одно, что все мы не дойдем до полюса, кого-то потеряем.

13:15. Дорога неплохая, хотя много снежных надувов. Валера Лощиц начал развивать свою теорию, что он не голодный — не чувствует голода, так как желудок уже не вырабатывает желудочный сок. Андрей Подрядчиков и Вася Жуковский уснули прямо на снегу. Сережа Печенегов сильно страдает из-за обмороженных пальцев на правой ноге, да у него и лицо обморожено тоже.

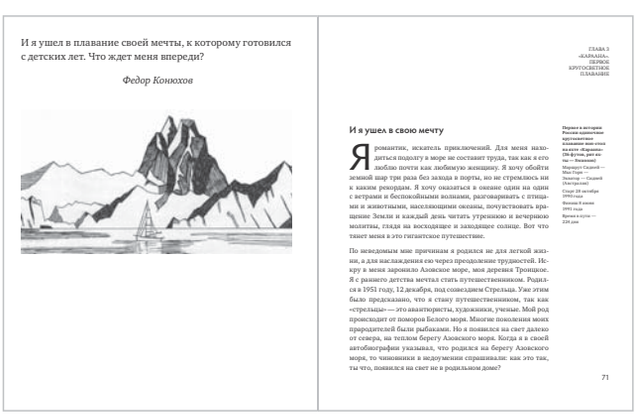
Валера подготавливает теодолит для «взятия солнца», чтобы узнать наши координаты. Володя Чуков ремонтирует примус — он у нас быстро засоряется из-за плохого бензина.

Черный день

28 апреля 1989 года

«Вы меня не звали и не ждали, а я вот пришла». Умер Саша Рыбаков. Не суждено ему было дойти до полюса. Из его тетради я сделал себе новый дневник. Саша мне обещал, что сам сделает, но не успел — смерть на это ему времени не отпустила.

16:00. Погода будто чувствует покойника: солнце спряталось, стало пасмурно и неуютно. Восточный ветер порвал лед на мелкие куски. Недалеко от палатки прошла трещина. Все спят. Парням безразлично, что творит природа. Они сильно устали. За палаткой лежит мертвый Саша Рыбаков. Я выходил посмотреть, чтобы его тело не унесло на обломке льдины. Глянул на его заночевавшее лицо и почувствовал: даже мертвому холодно. Укрыл Сашу пуховой курткой.



И я ушел в плавание своей мечты, к которому готовился с детских лет. Что ждет меня впереди?

Федор Конюхов

ГЛАВА 3 «КАРААНА». ПЕРВОЕ КРУГОСВЕТНОЕ ПЛАВАНИЕ

И я ушел в свою мечту

Я романтик, искатель приключений. Для меня находиться подолгу в море не составит труда, так как я его люблю почти как любимую женщину. Я хочу обойти земной шар три раза без захода в порты, но не стремлюсь ни к каким рекордам. Я хочу оказаться в океане один на один с ветрами и бесподобными волнами, разговаривать с птицами и животными, населяющими океаны, почувствовать вращение Земли и каждый день читать утреннюю и вечернюю молитвы, глядя на восходящее и заходящее солнце. Вот что тянет меня в это гигантское путешествие.

По неведомым мне причинам я родился не для легкой жизни, а для наслаждения ею через преодоление трудностей. Искру в меня заронило Азовское море, моя деревня Троицкое. Я с раннего детства мечтал стать путешественником. Родился я 1951 году, 12 декабря, под созвездием Стрельца. Уже этим было предсказано, что я стану путешественником, так как «стрельцы» — это авантюристы, художники, ученые. Мой род происходит от поморов Белого моря. Многие поколения моих прародителей были рыбаками. Но я появился на свет далеко от севера, на теплом берегу Азовского моря. Когда я в своей автобиографии указывал, что родился на берегу Азовского моря, то чиновники в недоумении спрашивали: как это так, ты что, появился на свет не в родильном доме?

Перевод и авторская редакция: Ирина Ивановна Кругосветова (сказание моя отца «Мои друзья — моя гордость» — Ленинград)

Маршруд Сидоров — Мыс Горн — Лизатор — Сидней (Австралия)

Начало — 26 ноября 1990 года

Финиш 8 июня 1991 года

Время в пути — 220 дня

71

TRAVEL BUG

Daria Sirotina

164×210 mm • 160 p.

Are you crazy about planning and going on trips by yourself?

Or, maybe, you are just not confident enough and prefer to travel only with agencies?

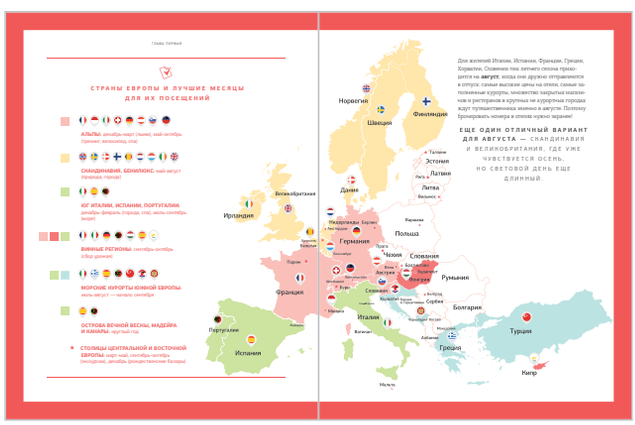
Are you an infrequent traveller who lacks experience on planning trips? Or do you travel a lot, but would like to learn more from an experienced traveller?

This book will help you whatever your background: to find ideas for your next holiday, to plan interesting routes, to obtain visas, to buy tickets and choose hotels and the best restaurants to suit you.

Forget about boring excursions with guides and about spending all your time on beaches and make the most of each trip by doing it your way.

This book is especially useful for people from Eastern Europe, who often have to apply for visas to go abroad, who do not always have a lot of experience travelling on their own and who sometimes have fears and doubts, in particular because of problems with foreign languages

Daria Sirotina is a travel blogger and columnist in Gazeta.ru. She describes herself as a woman who is always in one of two places: either travelling or planning to travel. Daria travels 20-25 times per year.



KAMCHATKA: THE LAND THAT I LOVE

ONE OF THE MOST FAMOUS AWARD-WINNING NATURE PHOTOGRAPHER

Igor Shpilenok

277×247 mm • 174 p.

Igor is a famous nature photographer and regular contributor to National Wildlife, Ranger Rick, Russian Life, National Geographic-Russia, Canadian Wildlife, Geo-Germany, and BBC Wildlife magazines.

He was awarded with the first prize in the BBC Wildlife Photographer of the Year Competition in 2016

His gorgeous gift book includes:

- Beautiful photos of the Russian wilderness taken in Kronotsky Nature Reserve (which is proclaimed a World Heritage Site by UNESCO) in Kamchatka .
- Detailed and interesting stories about the circumstances behind each photo in the book
- Notes and thoughts from the nature photographer about everything from chance to safety to equipment and the weather.

A perfect gift for everyone who loves:

- Kamchatka;
- Wild nature;
- Photography.

The most famous and beautiful places of the Kronotsky Nature Reserve are included, along with the Valley of the Geysers, Uzon Caldera and Kronotsky tundra

Igor travels across Russia documenting its wild places. The camera is Igor's most powerful and faithful companion in the struggle to protect the Russian wilderness – an integral part of the global ecological balance. Igor is a regular contributor to National Wildlife, Ranger Rick, Russian Life, National Geographic-Russia, Canadian Wildlife, Geo-Germany, and BBC Wildlife magazines. In 2006, Igor's photo «Still life and bear» won first prize in the BBC Wildlife Photographer of the Year Competition.

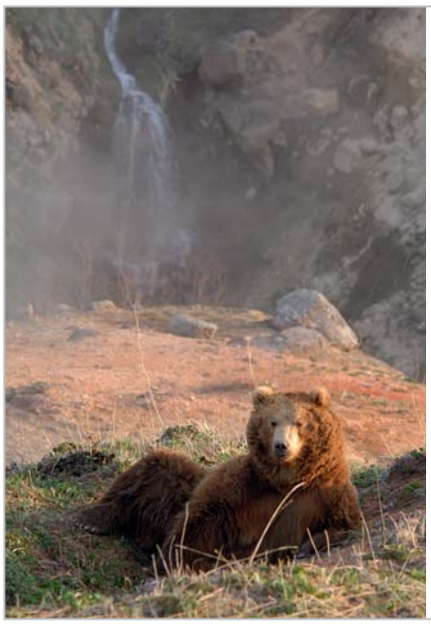
Каждое погожее утро начиналось с того, что еще невидимое мне солнце из-за морского горизонта окрашивало розовым светом снежную вершину вулкана. Обычно в это время я уже находился на берегу океана, до которого было чуть более километра от жилья, или посреди тундры. Это были особые минуты. Губы сами шептали слова благодарности Создателю. Для меня давно ясно, что, если при съемке душа и сердце остаются холодными, фотографии окажутся мертвыми. Если увиденное не взволновало меня, то почему должно взволновать зрителей?

Зимнее утро

EXIF: Модель камеры: Nikon D2X / Выдержка: 1/250 сек
Диафрагма: F5.0 / Фокусное расстояние: 30 мм / ISO: 100

Лисы наиболее активны в сумерки, перед рассветом или после захода солнца

EXIF: Модель камеры: Nikon D3 / Объектив: Nikkor 58mm F1.4
Выдержка: 1/800 сек / Диафрагма: 5.6 / Фокусное расстояние: 70 мм / ISO: 400



Когда я впервые летел в Долину гейзеров, то задумал кадр-мечту: если удастся за сезон снять медведя с водопадом, то поездку на Камчатку буду считать удачной. Едва сойдя с вертолета, недалеко от инспекторской избушки я увидел маленький водопад, соскальзывающий в реку Гейзерную. И сразу вспомнил про кадр-мечту. На следующее утро еще в сумерках я отправился к месту съемки. О чудо! Прямо под водопадом, безмятежно растянувшись на прогретой вулканическим теплом красноватой земле, крепко спал красавец медведь с прекрасным зимним мехом! Огромный! Это была моя первая встреча с медведем один на один. Осторожно, метр за метром я спустился пониже, не дыша установил камеру на штатив. В голове прокручивались сценарии развития событий: скорее всего, у меня будет возможность только раз или два нажать на спуск, после чего медведь проснется и бросится от меня или на меня. Нас разделяло метров десять-двенадцать. Щелкнул затвор — медведь спит. Осторожно сменим место, опять щелкнул. Спит? Может, я снимаю дохлого медведя? Опять сменим позицию, по-другому выстроим кадр, сняв еще несколько раз уже с длинной, в несколько секунд, экспозицией, чтобы падающий поток воды на снимке превратился в нежные струи-космы. Решил дождаться солнца. Сижу у штатива час, полтора, разглядываю зверя через объектив. Освещенности добавилось, стало видно, что он живой — дышит. Ему что-то снится — временами вздрагивают лапы, шевелятся могучие когти. Когда я перебирался по склону на новое место, камушек из-под ноги покатился прямо к медведю и разбудил его. Зверь открыл глаза. Что будет? А ничего! Медведь оперся локтем о землю и дружелюбно посмотрел на меня, словно мы встречались здесь каждое утро. Через полминуты смотреть на меня ему надоело, и звериная голова безвольно упала на теплую землю досматривать сны. Два часа он сопел, храпел, ворочался во сне, потом сел, погляделе еще на меня, почесал бока, сладко потянулся и ушел за поворот каньона, а мне на память остались шесть гигабайт спящего под водопадом медведя. Фотозпедиция удалась, еда успел наесться...

Так начались мои добрые отношения с медведем по имени Олигарх.

Первая камчатская фотоудача — медведь у водопада

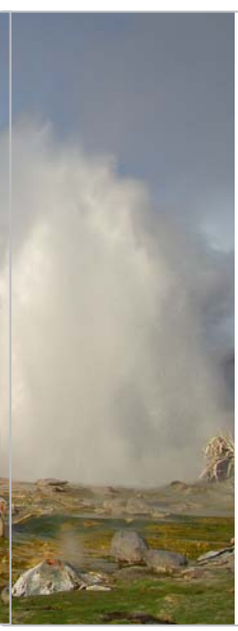
EXIF: Модель камеры: Nikon D2X / Объектив: AF Nikkor VR 80-400mm F4.5-5.6D
Выдержка: 1/400 сек / Диафрагма: 4.9 / Фокусное расстояние: 145 мм / ISO: 200

Это любимый снимок моей жены Лоры. Он был сделан в ее день рождения, 21 мая.

Обычно я обхожу стороной незнакомых медведей. А с этим не получилось: мы столкнулись в густом пару гейзеров. Не знаю, как у меня хватило сил поднять камеру и нажать на кнопку. Хорошо, что стоял объектив с отрывным фокусным расстоянием, менять что-то на камере не было ни решимости, ни времени: между мной и зверем было всего несколько метров и никаких препятствий! Через мгновение пар скрыл от меня зверя, и я его больше никогда не видел. Обратите внимание: медведь старательно отводит от меня взгляд. Смотреть в глаза на зверином языке означает вызов. Но ни медведь, ни я не желали обострения ситуации, поэтому разошлись с миром...

Вторая фотоудача — мирная встреча в пару гейзера

EXIF: Модель камеры: Nikon D2X / Объектив: AF-S Nikkor VR 70-200mm F2.8
Выдержка: 1/180 сек / Диафрагма: 4.9 / Фокусное расстояние: 200 мм / ISO: 100



Снимать камчатские гейзеры оказалось не так просто. Все они расположены на дне глубокого каньона, в который не проникает самый лучший раннеутренний или позднявечерний свет. Солнце появляется из-за бортов каньона уже с жестким, дневным спектром излучения. Кроме того, гейзеры извергаются с непостоянной периодичностью.

Самый знаменитый гейзер Долины — Великан. Он срабатывает каждые 4-10 часов, но извержения очень короткие, менее минуты. Зрелище впечатляющее: из грифона размером 1,5 х 3 метра вырастает столб кипятка высотой более 30 метров, а пар в безветренную погоду поднимается на 300 метров! Рухнувший на землю поток кипятка стекает в реку Гейзерную, температура которой сразу поднимается на несколько градусов. Кстати, этот гейзер известен тем, что регулярно берет дань с фотографов: он не раз снывал в Гейзерную разложенное на удобных камнях фотооборудование, которое после купания в горячей минеральной воде восстановлению не подлежало. Капли от гейзера, попавшие даже на воронованные стволы ружей, навсегда оставляют пятна.

В 1941 и 1945 годах, когда Татьяна Устинова впервые описывала гейзеры, Великан извергался каждые три часа, в 1965 году у него был четырехчасовой цикл извержений, а сейчас он извергается каждые пять-семь часов. В 2006 году я был свидетелем почти одиннадцатичасового цикла. Тогда я пришел снимать извержение Великана через четыре с половиной часа после предшествующего, установил камеру на штатив, надеясь ждать совсем недолго. Однако пришлось мерзнуть более шести часов, и в итоге Великан извергся в момент, когда я зазевался, наблюдая, как горнистая охотится за полевками.

Великан, несмотря на свое название, не самый мощный гейзер Долины. Таковым является Грот. Он не только самый крупный — за одно извержение выбрасывает до шестидесяти тонн воды, — но и самый непредсказуемый. Его грифон расположен в пещере над крутой гейзеритовой стеной под названием Большой Витраж. Обычно извергается он очень редко, один-два раз в год, без всякой заметной периодичности. Совсем немногие счастливчики наблюдали его работу. До девяностых годов прошлого века рассказы о его извержениях даже считались выдумкой, поскольку отсутствовали фото- и видеодокументы. Потом считалось, что Грот извергается только летом, в самые жаркие дни. Но в январе 2006 года его извержения наблюдали в сильные морозы. Мне повезло увидеть и снять два его извержения летом 2010 года, когда у Грота был удивительный пик активности и он срабатывал порой несколько раз в день. Потрясающая картина! Наклонная струя кипящей воды с ревом бьет из пещеры поперек всего Большого Витража, размывая глину и гейзерит на противоположном краю, горячие потоки за несколько секунд поднимали уровень воды в Гейзерной. После извержения гейзеритовая стена на Витраже сильно тускнела, так как потоками кипятка размывались красочные гейзеритовые поверхности вместе с колониями термофильных организмов.

Извержение гейзера Великан

EXIF: Модель камеры: Nikon D2X / Объектив: AF-S Nikkor 12-24mm F4G
Выдержка: 1/250 сек / Диафрагма: 6 / Фокусное расстояние: 12 мм / ISO: 100

Туристическая тропа у местных чаров Гейзерную до склада сыра

EXIF: Модель камеры: Nikon D2X / Объектив: AF Nikkor 35mm F2D
Выдержка: 1/250 сек / Диафрагма: 3 / Фокусное расстояние: 35 мм / ISO: 160

6 июня 2007 года уровень воды в подгрудном озере за каменно-гравийной дамбой достиг максимума: вода затопила Малахитовый грот, подошла к Витражу

EXIF: Модель камеры: Nikon D2X / Объектив: Nikkor 50mm F1.4
Выдержка: 1/50 сек / Диафрагма: 7.6 / Фокусное расстояние: 50 мм / ISO: 160

BEST AIRPANO PHOTOGRAPHS

AirPano
270×240 mm • 192 p.

AirPano is a non-profit project and a popular website with 360° Aerial Panoramas taken by a team of Russian enthusiasts. Photos are taken from helicopters, airplanes, dirigibles, hot air balloons, and radio-controlled helicopters. AIrPano is the world's largest resource of high-quality bird's- eye photos. AirPano photographs and panoramas have been published in the National Geographic, GEO, Der Spiegel and the Daily Mail.

All the top photos taken by AirPano are put together in this gorgeous gift book.

Taj Mahal and the skyscrapers of New York, Baikal and Kamchatka volcanoes, Mount Everest and Angel Falls, Iceland and the Maldives, Antarctica and deserts of Namibia, the Great Wall and the Moscow Kremlin and other manmade or natural miracles all from a bird's- eye perspective.

AirPano is the world's largest award-winning web page with 360° panoramas of most beautiful landscapes and cities on the Earth. AirPano cooperates with such companies as National Geographic, GEO, Vokrug Sveta, Der Spiegel, the Daily Mail, Microsoft, Samsung, LG, and Sony. For five years running from 2011 to 2015 AirPano has been the winner in the prestigious international panoramic photography contest Epson International Pano Awards.

Exclusive photographs from the stratosphere

BAKERY SCHOOL FOR BEGINNERS: 60 SIMPLE RECIPES

Irina Chadeeva

200×260 mm • 256 p.

Irina Chadeeva, a famous culinary blogger and author, reveals the magic behind preparing good cakes and pies and describes all the stages of baking:

- cmaking the perfect dough;
- typical mistakes and how to avoid them;
- which devices to buy for your kitchen and which products to choose.
- ice cream, candies and marshmallows.

A great book for novices who want to become real master bakers.

Irina Chadeeva describes her creations and even devotes a chapter to the equipment needed. Each cake from this book deserves a place of pride on the table and can be made in less time than you would think.

This book will show you how to make: shortbread, sweet pies, savory pies, muffins, sponge cakes, meringues, chocolate cakes.

A great book for novices who want to become real master bakers.

Detailed step-by-step illustrated recipes from the best culinary blogger in Russia

Irina Chadeeva is one of the best Russia's culinary bloggers and author of cooking books. She started her blog in 2006 and now has more than 20 000 subscribers. Irina has the knack of describing a complicated recipe in an interesting and accessible way.

Брусничный пирог со сметаной

вкуснейший пирог, который особенно хорош зимой. замороженную брусникуу сейчас можно купить практически в любом магазине. в этой ягоде много витаминов, а главное, у нее особенный вкус с легкой горчинкой. лучше всего подать такой пирог со сметанным кремом, но можно украсить его и меренгой — сюда хорошо подойдет швейцарская меренга со с. 160.

ВАРИАНТЫ:

— самый известный вариант подобного пирога — лимонный. для заливки смешайте 5 яиц, сок 4 лимонов, 200 г сахара, тертую цедру с 2 лимонов и 150 мл густых сливок; пеките, как указано в рецепте, при подаче посыпьте сахарной пудрой;

— для лаймового пирога смешайте 300 г сгущенки, сок 2 лаймов и 2 яйца.

4. РУБЛЕНОЕ СЛАДКОЕ ТЕСТО

8–10 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:
200 г муки
100 г масла
50 г сахара
1 яйцо
1 ст. л. молока

НАЧИНКА:
500 г брусники
1 стакан кипятка
200 г сахара
150 г сметаны жирностью 20%
4 яйца

УКРАШЕНИЕ:
250 г сметаны жирностью 35–40%*
1 ст. л. сахарной пудры
½ ч. л. ванильного экстракта**

Форма диаметром 20 см

Духовка 200°С, потом 160°С

1. Для начинки бруснику (свежую или замороженную) положите в комбайн с ножами, залейте стаканом кипятка, подождите 5 минут и размелите. Протрите получившуюся массу через сито.
2. Отмерьте 400 г протертого пюре, добавьте сахар и оставьте, чтобы сахар растворился.
3. Тем временем для теста в чашу комбайна положите муку, масло, сахар и порубите в крошку. Затем добавьте яйцо и молоко, месите, пока тесто не слипнется в комок.
4. Готовое тесто раскатайте на присыпанном мукой столе и переложите в форму. Аккуратно прижмите его к стенкам и проведите скалкой по верху формы, чтобы срезать излишки теста. Наколите тесто вилкой и выпекайте при 200°С 15 минут, пока тартинка слегка не зарумянится.
5. Приготовьте заливку. Для этого венчиком размешайте яйца со сметаной в гладкую массу, затем соедините с брусничным пюре.
6. Полученную смесь вылейте на горячую основу и верните пирог в духовку, уменьшив температуру до 160°С. Пеките 40 минут, начинка должна стать густой у краев, а в серединке — похожей на желе.
7. Достаньте пирог из духовки, остудите и нарежьте.
8. Для украшения приготовьте сметанный крем. Смешайте сметану с сахарной пудрой и ванильным экстрактом, добавьте к пирогу при подаче.

*Важно, чтобы сметана была жирной, сметана низкой жирности станет жидкой при добавлении сахарной пудры.

**Вы можете использовать также ванильный сахар, но его нужно предварительно растереть в пудру.

109

Мраморный кекс

КЛАССИЧЕСКОЕ СОЧЕТАНИЕ ВАНИЛЬНОГО И ШОКОЛАДНОГО ТЕСТА. САМОЕ ИНТЕРЕСНОЕ В ЭТОМ РЕЦЕПТЕ — НАПОЛНЯТЬ ФОРМУ. ВЫ МОЖЕТЕ НАЛИВАТЬ ТЕСТО СЛОЯМИ, МОЖЕТЕ ИЗ КОРНЕТИКА ОТСАДИТЬ В ШАХМАТНОМ ПОРЯДКЕ, А МОЖЕТЕ, КАК ПОКАЗАНО ЗДЕСЬ, ВЫЛОЖИТЬ ЕГО ПРОИЗВОЛЬНО. ВАЖНО ТОЛЬКО ОДНО — ЧТОБЫ ПОТОМ В ОТРЕЗАННОМ КУСОЧКЕ СОЧЕТАЛИСЬ ДВА ЦВЕТА И ДВА ВКУСА!

ТЕСТО:
200 г масла
3 яйца
150 г сахара
1 пакетик (10 г) ванильного сахара
220 г муки
*100 мл молока**
1 ч. л. с горкой разрыхлителя
2 ч. л. с горкой какао-порошка

ГЛАЗУРЬ:
60 г шоколада
50 г масла

Форма 20х10 см, смазанная маслом и посыпанная мукой

Духовка 170°С

1. Для теста взбейте масло с сахаром и ванильным сахаром до светлого, почти белого цвета.
2. По одному добавьте яйца, каждый раз тщательно взбивая массу в крем.
3. Всыпьте муку, просеянную с разрыхлителем, влейте молоко и перемешайте до получения однородного теста.
4. Разделите тесто на две равные части, в одну из них добавьте какао-порошок и размешайте.
5. Выложите в форму оба вида теста (можно в форме слегка перемешать их вилкой). Постучите формой об стол несколько раз, чтобы тесто равномерно распределилось.
6. Пеките при 170°С 45–50 минут, не забудьте проверить готовность лучинкой. Полностью остудите.
7. Для глазури растопите масло с шоколадом, размешайте и полейте кекс. Поставьте в холодильник, чтобы глазурь застыла.

** Не забудьте, что молоко должно быть комнатной температуры!*

ВАРИАНТ:
— ПОПРОБУЙТЕ ВМЕСТО КАКАО-ПОРОШКА ДОБАВИТЬ СУБЛИМИРОВАННЫЕ ЯГОДЫ, СМОЛОТЫЕ В МУКУ.

Черемуховый пирог со сметанным кремом

КОНЕЧНО ЖЕ Я НЕ МОГУ НЕ РАССКАЗАТЬ В ЭТОЙ КНИГЕ ПРО ЧЕРЕМУХОВУЮ МУКУ.* ЕЕ ЧУДЕСНЫЙ МИНДАЛЬНЫЙ АРОМАТ СОСТАВИТ КОНКУРЕНЦИЮ ЛУЧШЕЙ ФРАНЦУЗСКОЙ ВЫПЕЧКЕ. БИСКВИТЫ С ЧЕРЕМУХОЙ ИМЕЮТ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ЦВЕТ И ОТЛИЧНО СОЧЕТАЮТСЯ С ОБЫЧНЫМ СМЕТАННЫМ КРЕМОМ.

**Если вы живете в Сибири, то наверняка пробовали выпечку с этой мукой, а вот в других регионах она пока редкость. Но если встретите в продаже — купите обязательно!*

ТЕСТО:
2 яйца
100 г сахара
100 г муки
60 г черемуховой муки
200 г сметаны
½ ч.л. соды

КРЕМ:
200 г сметаны жирностью не менее 30%
1 ст. л. без горки сахарной пудры
семечки ½ стручка ванили или ½ ч. л. ванильного экстракта

ГЛАЗУРЬ:
150 г сахарной пудры
1 ст. л. кипятка
25 г шоколада
1 ст. л. амаретто

Форма диаметром 20 см, смазанная маслом и посыпанная мукой

Духовка 180°С

1. Для бисквита черемуховую муку смешайте со сметаной и отставьте.
2. Яйца взбейте с сахаром в густую почти белую массу. Добавьте черемуху со сметаной, муку, соду и аккуратно перемешайте.
3. Перелейте тесто в форму, пеките при 180°С 30 минут. Достаньте, остудите минут 5–10, переверните на решетку и охладите.
4. Для крема смешайте сметану с ванилью и сахарной пудрой.
5. Корж разрежьте пополам, прослоите сметаной.
6. Для глазури растопите шоколад, положите в пакетик. Размешайте пудру с кипятком и ликером, выпейте на середину пирога и размажьте. Пока глазурь не застыла, срежьте уголок пакета и нарисуйте на торте шоколадом спираль. Проведите ножом полоски от центра торта к краям.

BAKERY SCHOOL: 60 STEP-BY-STEP RECIPES

Irina Chadeeva

206×265 mm • 208 p.

A beautiful gift book from the famous culinary blogger with detailed illustrated recipes of:

- cakes and pastries;
- pies and cakes with chocolate;
- multi-layer cakes;
- cupcakes;
- ice cream, candies and marshmallows.

Irina Chadeeva describes her creations and even devotes a chapter to the equipment needed.

Each cake from this book deserves a place of pride on the table – and can be made in less time than you would think.

Detailed step-by-step illustrated recipes from the best culinary blogger in Russia

творожные
КОЛЕЧКИ
с малиной

15 штук

Обычные заварные колечки с творожным кремом, столь любимые и взрослыми, и детьми, летом могут показаться слишком сладкими и масляными. Но если добавить в крем немного размятых ягод, вы получите вкусный, свежий и очень красивый десерт!

Тесто: **200 г муки • 100 г масла • 100 г воды • 80 г молока • щепотка соли (2 г) • 300 г яиц (5 шт. крупных)**
Крем: **320 г творога • 175 г масла • 90 г сахарной пудры • 65 г сгущенки • 1 пакетик ванильного сахара • 1 ст. л. коньяка или десертного вина 300 г малины***
сахарная пудра для посыпки

Противень, застеленный бумагой для выпечки
Кондитерский мешок с крупной насадкой
Разогрейте духовку до 220 °С

1. **Для теста** в кастрюлю положите масло, налейте воду, молоко, добавьте соль и на среднем огне нагревайте, пока масло полностью не растает и смесь не закипит.
2. В бурно кипящую жидкость всыпьте муку и тщательно размешайте до получения однородной массы. Уменьшите огонь до минимума и мешайте тесто, пока оно не слипнется в комок.
3. Переложите тесто в большую миску и слегка остудите.
4. Добавляйте яйца по одному, каждый раз вымешивая миксером или лопаткой до однородной гладкой массы.
5. Готовое тесто переложите в мешок с зубчатым наконечником и отсадите десять колечек на противень, застеленный бумагой для выпечки.
6. Выпекайте при 220 °С 15 минут, потом при 180 °С 25 минут. Остудите.
7. **Для крема** размягченное масло взбейте с сахарной пудрой и растертым ванильным сахаром до светло-кремового цвета, добавьте несколькими порциями сгущенку, тщательно взбивая на максимальной скорости. В конце влейте коньяк.
8. В готовый крем протрите через сито творог и перемешайте.
9. Слегка разомните малину и добавьте в творожный крем.
10. **Сборка**. Разрежьте колечки и наполните их кремом.
11. Посыпьте сахарной пудрой и поставьте на 2–3 часа в холодильник.

Примечание:
** Вы можете использовать любые ягоды по вкусу, особенно хороши такой крем с черникой и клубникой.*

34 ПОЧТИ ПО ГОСТУ

ЭКЛЕРЫ
с заварным кремом и карамельной ПОМАДКОЙ

20 штук

Во Франции эклеры часто делаются с заварным кремом, но в нашем общепите они были редкостью. В первую очередь потому, что заварной крем плохо хранится, то есть быстро портится, особенно в летнее время. Но рецепт эклеров с заварным кремом существовал, и я предлагаю вам им воспользоваться. Единственное отступление от ГОСТа – карамельная помадка, настолько вкусная, что я не могла ею не поделиться.

Тесто: **200 г муки · 100 г масла · 100 г воды · 80 г молока · щепотка соли (2 г) · 300 г яиц (5 шт. крупных)**
Крем: **5 желтков · 40 г сахара · 50 г сахарной пудры · 1 пакетик ванильного сахара · 50 г муки · 500 мл молока**
Помадка: **300 г сахара · 200 г сливок 35%-й жирности · 50 г масла**

Противень, застеленный бумагой для выпечки
Кондитерский мешок
Разогрейте духовку до 220 °С

1. Приготовьте **заварное тесто**, как в предыдущем рецепте.
2. Переложите тесто в мешок с отверстием диаметром 20 мм и отсадите на противень палочки длиной 12–15 см.
3. Выпекайте при 220 °С 15 минут, а потом при 180 °С 30–35 минут.
4. Пока эклеры выпекаются, приготовьте **заварной крем**. Для этого доведите до кипения молоко с сахаром и ванильным сахаром. Тем временем в большой миске смешайте желтки с сахарной пудрой и мукой в гладкую массу.
5. Вылейте половину горячего молока на желтки, постоянно перемешивая, а затем перелейте смесь обратно в кастрюлю и варите на среднем огне, энергично мешая, пока крем не загустеет. Крем переложите в небольшую миску, накройте пленкой и остудите.
6. **Сборка.** Разрежьте остывшие заготовки вдоль пополам*, выложите на них холодный крем. Накройте оставшимися половинками и поставьте в холодильник.
7. **Для помадки** сахар растопите на сковородке и доведите его до коричневого цвета. Влейте пару ложек горячей воды, размешайте, чтобы не было кусочков карамели, добавьте сливки, масло и варите, пока смесь не загустеет так, что лопаточка будет оставлять четкий след**.
8. Намажьте помадкой эклеры и остудите.

Примечание:
** Часто рекомендуют заполнять эклеры кремом через отверстие, но я не советую так делать, поскольку всегда есть вероятность того, что часть пирожного останется пустой из-за наличия перегородок в тесте.*
*** Остудите для проба каплю помадки на тарелке – она должна быстро застыть и не растекаться.*

перевернутый СЛИВОЧНЫЙ
кекс с клубникой

8 порций

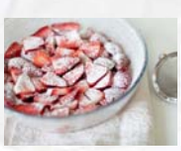
А может быть, с малиной? Или с манго? Или, если любите, с грушами? Вполне возможно! Такой кекс можно печь в любое время года и с любыми фруктами, которые найдутся у вас дома, как свежими, так и консервированными или замороженными*. Главное, чтобы они не были слишком сочными. Что касается теста, то оно просто великолепно, с нежным сливочным вкусом, воздушное и совершенно не сухое.

3 яйца · 180 г сахара · 150 г муки · 30 г молотого миндаля · 150 г сливок 33%-й жирности · 400 г клубники · 1 ч. л. крахмала · масло и сахар для посыпки формы

Форма ⌀ 23–25см
Разогрейте духовку до 180 °С

1. Клубнику помойте и обсушите.
2. Форму хорошенько смажьте мягким маслом и посыпьте сахаром.
3. У клубники срежьте хвостики и порежьте ее пластинками толщиной 3 мм. Выложите их в форму так, чтобы на дне лежали самые красивые кусочки, а второй и третий слои могут быть любые. Посыпьте ягоды через сито крахмалом.
4. **Для теста** взбейте яйца с сахаром до получения густой, почти белой массы.
5. Просейте муку и всыпьте в тесто муку и миндаль, перемешайте.
6. Взбейте сливки. Добавьте их в тесто и перемешайте.
7. Вылейте тесто на ягоды. Пеките при 180 °С 45 минут. Готовый пирог оставьте в духовке на 5–10 минут, потом достаньте.
8. Переверните кекс на решетку или тарелку, будьте осторожны, так как внутри горячий сироп!

Примечание:
** Замороженные ягоды надо сначала разморозить и слить лишний сок.*



THE SWISS COOKBOOK: RECIPES & MORE

Lyubov Kushtueva, Maxim Kushtuev

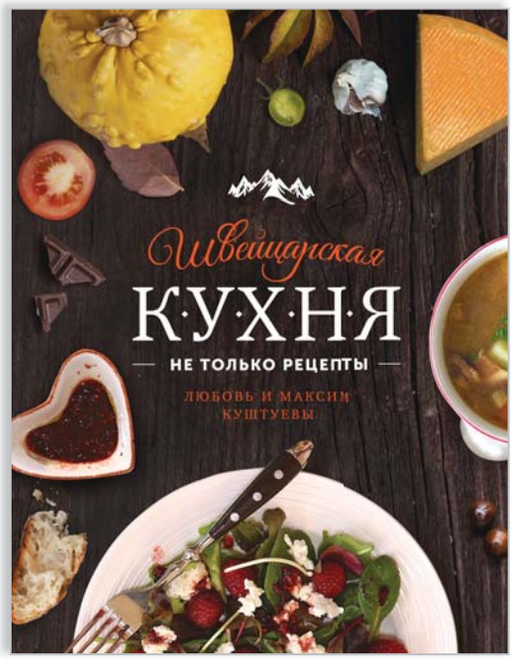
200×260 mm • 256 p.

More than 70 illustrated recipes with step-by-step instructions

Lyubov and Maxim are the authors of the cook-n-eat.net website and numerous articles in cooking magazines throughout the world. They live and work in Switzerland and are fond of local cuisine and culture. They have learned the secrets of culinary excellence from local chefs and housewives.

Travel through the most beautiful cantons of Switzerland. Explore their history, culture, cuisine and legends, stop at chocolate factories, cheese dairies and wine cellars, and learn to prepare the most inviting Swiss recipes.

Lyubov and Maxim are the authors of cook-n-eat.net, their articles have been published in cooking magazines throughout the world. They live and work in Switzerland.



More than 70 illustrated recipes with step-by-step instructions

Немецкая Швейцария

Рёшти

По своей сути рёшти — это не что иное, как жареный картофель. Его подают не только в качестве гарнира, но и как основное блюдо. Рёшти любят и швейцарцы, и туристы, а в национальной кухне страны можно найти немало его вариаций. В некоторых ресторанах это аккуратная круглая галета из зажаренного картофеля, в то время как в других это пышная и даже «лохматая» картофельная масса, частенько щедро приправленная луком, беконом и сыром. А уж каков ассортимент продуктов, которые повара добавляют в рёшти, чтобы получить свою собственную интерпретацию классики! Не удивляйтесь, если в ресторанной карте вы увидите «рёшти по-индийски» с карри или «рёшти по-норвежски» с семгой. Представленный рецепт — одна из самых простых, но беспроигрышных вариаций с минимальным набором ингредиентов.

Ингредиенты:

Картофель (отваренный накануне) — 1 кг

Лук репчатый — 1 шт.

Масло растительное (оливковое, подсолнечное или рапсовое) — 4 ст. л.

Соль, свежемолотый черный перец

Приготовление:

Отваренный в мундире картофель очистите от кожуры и натрите на крупной терке.

Нарежьте репчатый лук и слегка обжарьте его в небольшом количестве растительного масла.

Переложите лук к картофелю, посолите, поперчите и перемешайте. Разогрейте в сковороде растительное масло и переложите на сковороду картофельно-луковую заготовку, плотно прижимая лопаткой. Через несколько минут перемешайте и снова плотно утрамбуйте.

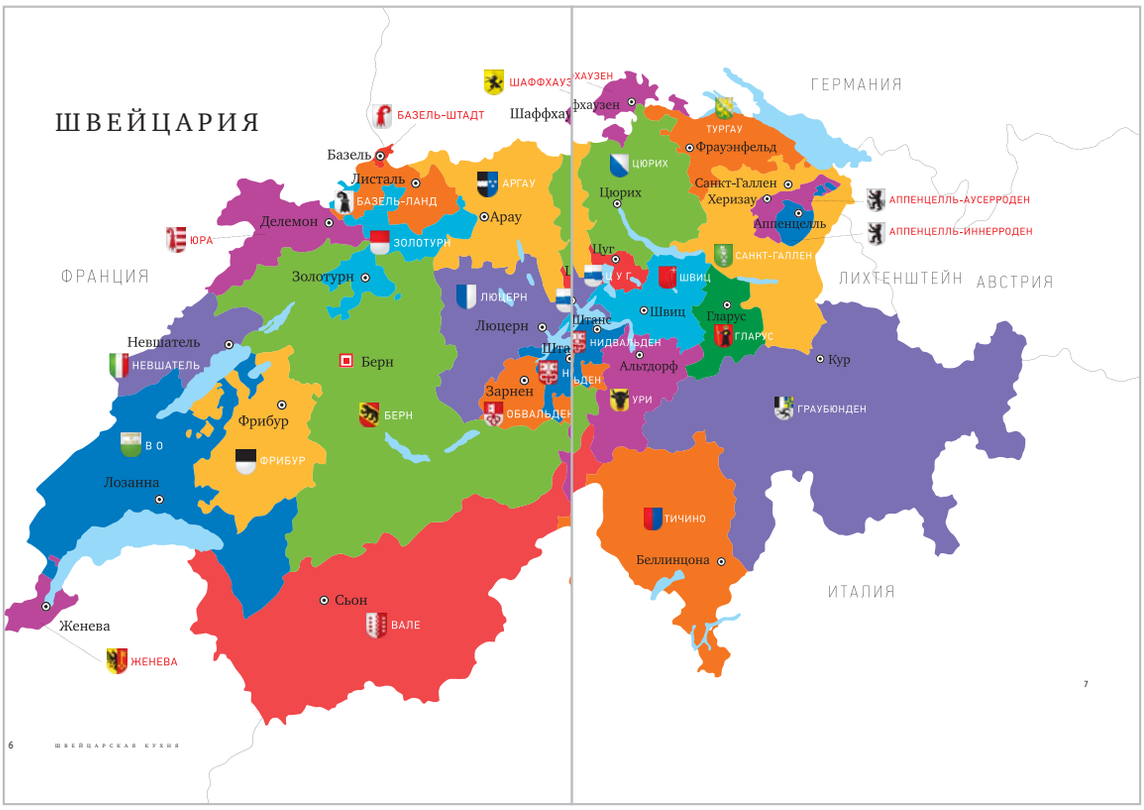
Когда снизу образуется румяная корочка, накройте сковороду тарелкой и переверните на нее полученную запеканку. Верните ее на сковороду и поджарьте с другой стороны. Готовое блюдо подавайте горячим.

Время приготовления: 40 минут
Количество: 4 порции

76 ШВЕЙЦАРСКАЯ КУХНЯ

Некоторые классические виды рёшти

- В Цюрихе рёшти готовят из сырого картофеля, который жарится на сале с добавлением мелко нарезанного бекона. В качестве приправы рёшти посыпаются мускатным орехом, шнитт-луком и петрушкой.
- В кантоне Юра рёшти готовят на масле или сале с добавлением мелко нарубленного репчатого лука, копченого бекона и посыпают тертым сыром грюйер.
- Существует вариант рёшти с яблоком, для приготовления которых берется 2 части картофеля и 1 часть тертых яблок.



Французская Швейцария

Фрибурский салат с малиной

Во всем изобилии швейцарских сыров есть место и сырам из овечьего молока. В рецепт этого легкого и ароматного салата входит творожный brebis frais (фр. «свежий овечий сыр»), что производится в кантоне Фрибур. Этот исключительно нежный сыр с деликатным вкусом может быть использован не только в закусках, но и в десертах.

Ингредиенты:

Салат зеленый — 100 г

Сыр творожный из овечьего молока — 150 г

Малина — 250 г

Уксус бальзамический — 2 ст. л.

Масло растительное (оливковое, подсолнечное или рапсовое) — 4 ст. л.

Вода — 1 ст. л.

Сахар — 1 ст. л.

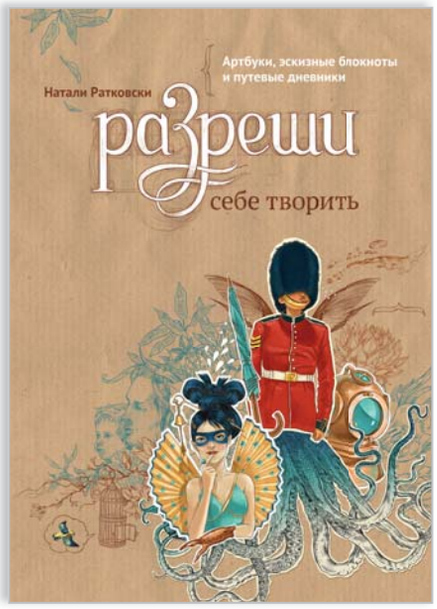
Соль, свежемолотый черный перец

Приготовление:

Для соуса треть от общего количества малины разомните вилкой. Добавьте растительное масло, бальзамический уксус, воду и сахар. Немного посолите, поперчите и тщательно размешайте.

На порционные тарелки выложите листья салата и оставшуюся малину. Добавьте размятый вилкой сыр. Полейте приготовленным соусом и подавайте к столу.

Время приготовления: 10 минут
Количество: 2 порции



ALLOW YOURSELF TO CREATE

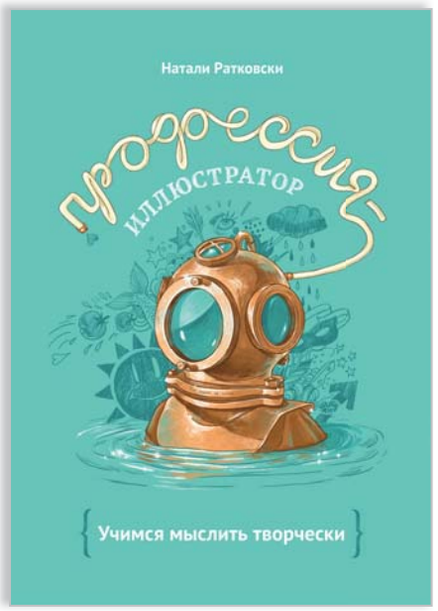
Natalie Ratkovski

247×277 mm •336 p.

DRAW EVERYDAY: ONE YEAR OF THE ILLUSTRATOR

Natalie Ratkovski

170×235 mm • 184 p.



PROFESSIONAL ILLUSTRATOR: CREATIVE THINKING

Natalie Ratkovski

247×277 mm •336 p.

THE MUSE AND THE BEAST: HOW TO ORGANIZE CREATIVE WORK

Yana Frank

164×210 mm • 272 p.

MUSE, WHERE ARE YOUR WINGS?

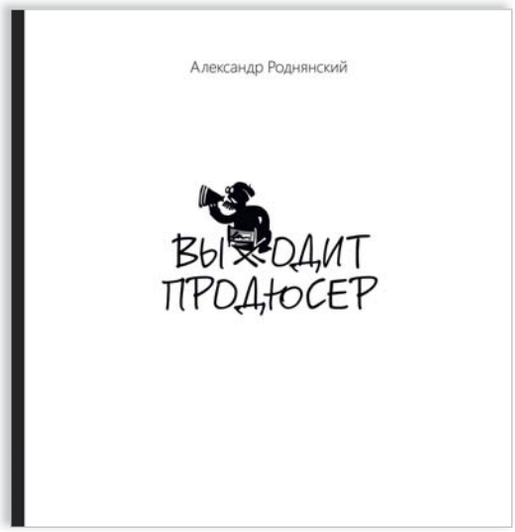
Yana Frank

164×210 mm • 304 p.

LEARN TO SEE: LESSONS OF CREATIVE FLIGHTS

Marina Moskvina

210×210 mm • 360 р.



AND HERE THE PRODUCER COMES

Alexander Rodnyansky

210×210 mm • 420 р.

HOW TO BECOME A GENIUS ARTIST WITHOUT A DROP OF TALENT

Leonid Tishkov

164×210 mm • 300 р.

ACTIVATE YOUR HEART AND BRAIN: HOW TO BUILD A SUCCESSFUL BUSINESS ON CREATIVITY

Daria Bikbaeva

240×260 mm • 272 р.

WIND BLOWS THE FLOWERS AWAY

Olga Goloveshkina

210×297 mm • 88 р.

NEW YEAR AND CHRISTMAS BOOK

205×260 mm • 128 p.

This is a gorgeous gift for the New Year holidays and Christmas with entertaining texts and warm and homely illustrations. Present it to colleagues or partners or read it with kids around the Christmas tree. Stimulate discussions about traditions and ideas about celebrations.

It is a book about Christmas and New Year coming into our lives in the 21st century. It is about traditions and new rituals, decorating the home, creating symbols and gifts and even giving advice on how to plan an unforgettable New Year party in your company.

This is the perfect gift for both children and adults alike.

WHO NEEDS MATH? BOOK ON HOW MODERN DIGITAL WORLD WORKS

140×206 mm • 192 p.

A book on how Maths makes the modern world happen

It is impossible to imagine modern aviation, railways, insurance, roads, medicine, all of economics, the Internet... well, nearly everything, without Maths. However, many people still see it like "thing in itself", as an abstract science not really useful for real world.

The authors, Professors of Maths working in the Netherlands and Russia, dispel this myth and show in an accessible and entertaining way, how Maths really helps to build the modern world from scheduling railway timetables to balancing a network's load and encrypting information.

The basic text of the book is perfect for the broader audience without any background in Maths, while the additional explanations and evidence will be helpful for students of the subject.

Nelly Litvak is an Associate Professor, University of Twente.

Andrei Raigorodskiy is a professor in Moscow State University and Moscow Institute of Physics and Technology

DEALING WITH PEOPLE: THE ART OF SELF-PRESENTING AND SPEAKING WITH ANYONE

Nina Zvereva
224 p.

Nina Zvereva knows: all people can be divided into two groups: those who speak and those who listen. "Invisible" people typically envy charismatic ones, because they know they deserve the same or even greater attention – but they just cannot present themselves in society.

Don't give up: using exercises and lessons from extremely experienced coach, you'll be able to present yourself and deal with any audience

This book is based on author's enormous experience as a coach and journalist who has spoken with many men and women of different ages, cultures and professions, from all walks of life

It will help you to deal with other people – in any situations.

CONTACT

Anastasia Gameza
Rights manager
gameza@m-i-f.ru

www.mann-ivanov-ferber.ru
www.mann-ivanov-ferber.com

www.facebook.com/mifbooks
www.facebook.com/mifdetstvo

Bolshoy Kozihinskiy pereulok, 7 stroenie 2, office 24
123104 Moscow, Russia