



Консервирование **В ДУХОВКЕ**





*Консервирование
в духовке*

СОДЕРЖАНИЕ

4. Фрукты и овощи, консервированные в духовке
 6. Козинаки из рябины с орехами
 7. Козинаки из орехов
 8. Груши вяленые
 9. Яблоки вяленые
 10. Цукаты из моркови
 11. Цукаты из клубники
 12. Цукаты из тыквы с апельсином
 13. Рулет из барбариса
14. Домашние конфеты из яблок и изюма
15. Конфеты из апельсиновых корок с орехами
 16. Конфеты морковные «Рыжик»
 17. Пастила из голубики
 18. Мармелад из ревеня
 19. Мармелад из корок апельсина или грейпфрута
 20. Брусника в калиновом желе
 21. Яблоки в желе
22. Варенье из малины в духовке без воды
23. Варенье из клюквы, приготовленное в духовке
 24. Варенье из кизила
 25. Пастила из зеленых томатов
 26. Пастила яблочная
 27. Чипсы из репы
 28. Томаты сушеные
 29. Перец вяленый
30. Сухие приправы из зеленого лука
31. Сухие приправы – заменители соли



ФРУКТЫ И ОВОЩИ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ В ДУХОВКЕ

Обильный урожай фруктов, радуя садоводов-любителей, приносит им немало забот: как переработать всю эту массу плодов в домашних условиях? Для переработки фруктов можно с успехом использовать духовой шкаф вашей кухонной плиты.

Преимущества использования духовки для приготовления фруктовых заготовок очевидны:

- одновременно перерабатывается значительно больший объем продуктов, чем на обычной плите;
- при размещении продукта на



противне благодаря большей поверхности испарения сокращается время уваривания. К примеру, повидло в духовке можно сварить всего за 30 мин (при варке его на плите требуется 6–8 ч);

— легко устанавливается и контролируется необходимый температурный режим;

— уменьшаются затраты труда и энергии при переработке фруктов и овощей.

За очень короткое время в духовке вы сможете переработать

большое количество ягод и фруктов при минимальном использовании сахара. Вяленые фрукты и ягоды в желе, мармелад, рулеты фруктовые, пастила, вяленые овощи и фрукты — и все это из духовки. При использовании рецептов надо помнить, что фрукты для консервов должны быть чистыми; противни духовки — без остатков жира; тара для хранения готового продукта без посторонних запахов.





Орехи
легко

очистятся от
скорлупы, если их
несколько минут
подержать в горячей
духовке.



1 ч 30

КОЗИНАКИ ИЗ РЯБИНЫ С ОРЕХАМИ

- 1 кг рябины
- 200 г орехов
- 300 г сахара

Рябину — дикую, садовую, черноплодную — пробланшировать в подкисленной воде в течение 3 мин (на 1 л воды 5 г лимонной кислоты).

Уложить на противень, заполнить до бортиков, насыпать сверху ядра грецких орехов или фундук,

посыпать сахарным песком (300 г на 1 кг ягод), поставить в духовку, разогретую до 200°C, на 20–25 мин.

Когда кипящий сироп загустеет, рябину с орехами выложить тонким слоем на фольгу, дать остыть и немного просохнуть, затем нарезать на порции, уложить в коробку.

Хранить при комнатной температуре.

КОЗИНАКИ ИЗ ОРЕХОВ

- 3 стакана миндаля
- 1 стакан меда

Миндаль очистить, снять тонкую кожицу. Орехи выложить на противень, подсушить в горячей духовке и растолочь в ступке.

Мед довести до кипения и снять с

огня. Всыпать в мед орехи, выложить на противень, поставить в разогретую до 200 С духовку и варить до крайней степени загустения.

Остывшую массу нарубить ножом. Хранить в банках с закрытой крышкой в сухом месте.



ГРУШИ ВЯЛЕННЫЕ

- 7 кг груш
- 200 г сахара

Груши вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину и семена, нарезать кусками, пересыпать сахарным песком, положить гнет и поставить на холод на 8–10 ч.

Вынуть груши из выделившегося сока, просушить в духовке,

разогретой до 65°C , уложить в банки.

Сок с сахарным песком прокипятить, разлить в стерильные банки и закатать. Кожуру от груш можно подсушить и измельчить в кофемолке, использовать для заварки чая и как добавку в кондитерские изделия.



Вяленые
фрукты и
овощи могут
храниться более года
при комнатной
температуре.





1 день



Вяленые
яблоки можно
подавать как десертное
блюдо к чаю, использовать
как начинку для пирогов.
Яблоки кислых сортов нельзя
долго держать в духовке —
они превращаются
в пюре.

ЯБЛОКИ ВЯЛЕННЫЕ

- 1 кг яблок
- 100 г сахара

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками или кружочками, пересыпать сахарным песком, тщательно перемешать и уложить в эмалированную кастрюлю. Накрыть кружком, установить гнет и поставить на холод.

Выдержать под гнетом до выделения сока, затем его слить, а дольки разложить на противне и поместить в духовку для подвяливания. Духовка должна быть нагрета до 65°C. Провяленные яблочные дольки уложить в коробки или полотняные мешочки. Хранить в сухом месте при комнатной температуре.



ЦУКАТЫ ИЗ МОРКОВИ

- 1 кг моркови
- 1 кг сахара
- 5 г лимонной кислоты
- ароматизатор (цедра, ванилин, имбирь или кардамон) – по вкусу

Цукаты готовят из моркови ярко-оранжевого цвета. Морковь вымыть, очистить, нарезать кусочками одинакового размера и формы. (При этом надо учитывать, что морковь уваривается примерно в 2–3 раза, следовательно, очень мелко нарезать ее не следует.) Залить кипятком, варить в течение 1 мин, затем жидкость слить. Из 1 стакана морковного отвара, 1 кг сахарного песка и

5 г лимонной кислоты сварить сироп, залить им бланшированную морковь и уваривать на медленном огне, пока она не станет прозрачной, а сироп густым, как мед.

Для ароматизации перед увариванием можно добавить ванилин, имбирь, кардамон, лимонную или апельсиновую цедру.

Готовую морковь вынуть из сиропа, уложить в один слой на лист фольги или пергаментной бумаги и подсушить при комнатной температуре. Затем обвалять в сахарной пудре и уложить в коробки из-под конфет. Хранить при комнатной температуре.

ЦУКАТЫ ИЗ КЛУБНИКИ

- 1 кг садовой клубники
- 1,3 кг сахара
- 1 г аскорбиновой кислоты

Лучше всего использовать крупноплодные сорта с темной мякотью. Ягоды быстро вымыть в холодной воде, перебрать (черешок с чашечкой-розеткой можно не удалять), пересыпать сахарным песком (300 г на 1 кг ягод) и оставить на несколько часов, пока не выделится сок. Слить его, из стакана сока и 1 кг сахарного песка сварить сироп, добавив в него 1 г аскорбиновой кислоты. Кипящим сиропом залить оставшиеся после отделения сока ягоды и уваривать

их на медленном огне, осторожно перемешивая. Когда ягоды станут прозрачными, вынуть их из сиропа шумовкой и подсушить при комнатной температуре.

Подсушенные ягоды опустить еще раз в кипящий сироп, в котором они уваривались, и снова подсушить, затем обвалять в сахарной пудре. Оставшийся сок и сироп используют для приготовления кондитерских изделий, компотов либо просто консервируют.

Подобным же образом готовят цукаты из ягод малины и ежевики. У ежевики черешок с розеткой можно также не удалять.



ЦУКАТЫ ИЗ ТЫКВЫ С АПЕЛЬСИНОМ



- 1 кг тыквы
- 1 апельсин
- 1 стакан воды
- 800 г сахара

Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать брусочками или кубиками, пересыпать небольшим количеством сахарного песка. Когда из тыквы выделится сок, его надо слить. Апельсин вымыть, обдать кипятком, нарезать небольшими кусочками вместе с кожурой, удалить семена, залить кипящей водой и варить в течение 10 мин. Сахар залить апельсиновым отваром (вместе

с кусочками апельсина), поставить на медленный огонь и варить до полного растворения сахарного песка. Кипящим сиропом залить подготовленные кусочки тыквы.

Остывшую массу поставить на медленный огонь и варить до готовности (кусочки тыквы должны стать прозрачными, а сироп густым, как мед). Уваренные кусочки тыквы вынуть из сиропа, подсушить, обвалять в сахарной пудре и уложить в коробочку из-под кондитерских изделий. Оставшийся сироп с кусочками апельсина использовать как обычное варенье.

РУЛЕТ ИЗ БАРБАРИСА

- 2 кг ягод барбариса
- 800 г сахара
- 5 г аскорбиновой или лимонной кислоты
- 1 стакан воды

Ягоды барбариса промыть, высыпать в кастрюлю, залить стаканом воды, закрыть крышкой и довести до кипения. Затем протереть через сито, добавить сахар и аскорбиновую или лимонную кислоту, перемешать и, вылив на противень, уварить в духовке до

загустения. Теплую массу выложить на фольгу или пергаментную бумагу слоем толщиной не более 1 см и подсушить в духовке, разогретой до 60°C.

Эластичную пластину свернуть рулетом, посыпав прежде сахарным песком или сахарной пудрой. Хранить рулет можно целиком, отрезая от него по мере необходимости, либо разрезать его на кусочки, пересыпав сахарным песком.



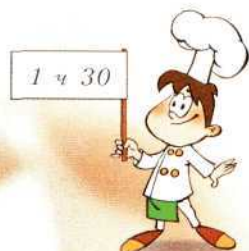
ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ ИЗ ЯБЛОК И ИЗЮМА

- 1 кг яблок
- 200 г изюма
- 100 г орехов (ядра)
- 300 г сахара
- 2 ст. ложки меда

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, натереть на крупной терке, смешать с сахаром. Ядра орехов поджарить на сухой сковороде, смешать с промытым изюмом и пропустить через мясорубку.

Яблоки с сахаром поместить на противне в духовку и уваривать (тушить) 20–30 мин, затем добавить измельченный изюм с орехами, мед и, перемешав, тушить еще 20 мин.

Из загустевшей массы сформовать конфеты (помадки), обвалять их в какао-порошке и вафельных крошках.





КОНФЕТЫ ИЗ АПЕЛЬСИНОВЫХ КОРОК С ОРЕХАМИ



- 1 стакан апельсиновых корок
- 1 стакан сахара
- 100 г орехов

Апельсиновые корки отварить в большом количестве воды, воду слить. Корочки пропустить через мясорубку, добавить сахар и немного отвара, в котором они варились, поставить все на медленный огонь и варить, перемешивая, 15–20 мин.

Затем добавить растолченные ядра поджаренных орехов и варить еще 1–2 мин. Массу остудить и руками, предварительно смазанными маслом, сформовать из нее, пока она теплая, конфеты размером с чайную ложечку, подсушить их, затем обвалять в сахарной пудре и уложить в картонную коробку. Хранить при комнатной температуре.



КОНФЕТЫ МОРКОВНЫЕ «РЫЖИК»

- 0,5 кг моркови
- 400 г сахара
- 3 г лимонной кислоты

Морковь вымыть, натереть на терке, смешать с сахарным песком, добавить лимонную кислоту, все выложить в кастрюлю и уваривать на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы не подгорело, пока масса не загустеет.

Из теплой массы руками сформовать конфеты в виде шариков, колбасок или иных фигурок, уложить их на лист фольги или пергамента и подсушить на воздухе. Готовые «конфеты» можно обваливать в размолотых вафлях, порошке какао, сахарной пудре, сухом молоке, растертых шоколадных конфетах.

ПАСТИЛА ИЗ ГОЛУБИКИ

- 1 кг голубики или черники
- 300 г сахара

Ягоды промыть, обсушить, измельчить миксером, смешать с сахарным песком.

Подготовленную смесь вылить на

противень, нагреть в духовке до закипания по всей поверхности, прокипятить 5 мин.

Разлить тонким слоем на смазанный растительным маслом лист фольги и подсушить при комнатной температуре.



Фруктово-ягодные отжимки можно использовать для киселя или начинок сладких пирогов.

З ч



МАРМЕЛАД ИЗ РЕВЕНЯ

- 2 кг черешков ревеня
- 500 г сахара
- 5 г ванилина

Черешки ревеня вымыть, нарезать кусочками. Измельченный ремень поместить на противне в нагретую духовку и довести до кипения. Горячую массу протереть через сито, добавить в нее сахар, ванилин. Перемешать и, вылив снова на противень, уварить в духовке до

загустения, перемешивая, чтобы не подгорело. Готовую массу в теплом виде выложить ровным слоем толщиной не более 3–4 см на лист фольги или пергаментной бумаги и подсушить в духовке, разогретой до 60°C.

Пласт разрезать на кусочки и обсыпать сахарным песком, уложить в картонные коробки. Хранить при комнатной температуре в сухом месте.





МАРМЕЛАД ИЗ КОРОК АПЕЛЬСИНА ИЛИ ГРЕЙПФРУТА

- 1 кг апельсиновых корок
- 600 г сахара
- 5 г аскорбиновой кислоты

Апельсиновую кожуру или кожуру от грейпфрутов отварить в трех водах (т. е. трижды заливая водой, доводя до кипения и сливая ее). Прокипяченные третий раз корки отжать и пропустить через мясорубку. Измельченную массу смешать с сахарным песком и аскорбиновой кислотой, выложить на противень

и уварить в духовке до загустения, постоянно перемешивая, чтобы она не подгорела. Процесс длится приблизительно 25–30 мин. Уваренную массу выложить ровным слоем на посыпанную сахарным песком фольгу или пергаментную бумагу и подсушить в духовке, разогретой до 60°C. Эластичный пласт разрезать на кусочки, пересыпать их сахарным песком и уложить в картонную коробку для хранения.



35 мин



БРУСНИКА В КАЛИНОВОМ ЖЕЛЕ

- 1 часть брусники
- 1 часть сахара

Ягоды калины вымыть, протереть через сито, смешать с сахарным песком. Приготовленной смесью залить промытые ягоды брусники, чтобы они полностью были погружены в сироп, и поместить в холодильник. Через 2–3 дня вкусное лакомство и целебное средство будет готово к употреблению.



При
изготовлении
же­ле фрукто­вую
или яго­дную мас­су,
уло­жен­ную на про­тивень
и по­мещен­ную в ду­ховку,
не на­ужно пе­ре­ме­ши­вать.

Ду­ховка дол­жна
быть на­грета до
250°С.

ЯБЛОКИ В ЖЕЛЕ

- 1 кг яблок
- 300 г сахара

Яблоки вымыть, удалить сердцевину с семенами (очищать от кожуры не надо), нарезать крупными дольками или кружочками, пересыпать сахарным песком, тщательно перемешать,

уложить в один слой на противень и поставить в разогретую духовку (или русскую печь).

После закипания массы по всей поверхности уложить ее в сухие простерилизованные банки и закатать.



ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ В ДУХОВКЕ БЕЗ ВОДЫ

- 400 г малины
- 3 стакана сахара

Малину выложить в чистый эмалированный таз, пересыпая сахаром, и поставить на всю ночь на холод.

Когда сахар немного распустится, и

ягоды дадут сок, вылить полученную массу на противень, поставить в разогретую духовку и уваривать 30 мин, поставить варенье на огонь и варить, не добавляя воды, 18–20 мин.

Горячее варенье разложить по банкам и закатать крышками.





1 ч 30



ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛЮКВЫ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ В ДУХОВКЕ

- 1 кг клюквы
- 100 г апельсиновой цедры
- 1 кг сахара
- 200 г воды

Клюкву перебрать, удалить веточки и листочки. В воду добавить апельсиновую цедру, варить 10–15 мин, процедить. Из 1 стакана

полученного отвара и 1 кг сахарного песка сварить сироп, охладить. В полученный сироп опустить клюкву и оставить до выделения сока. Вылить варенье на противень, поставить в горячую духовку на 30 мин. Горячее варенье разлить в банки и закатать.



ВАРЕНЬЕ ИЗ КИЗИЛА

- 1 кг кизила
- 2 кг сахара
- 3,5 стакана воды
- ром

Ягоды перебрать, вынуть косточки, выложить на блюдо, сбрызнуть ромом и поставить на холод на ночь. Сварить сироп из сахара и воды, дать закипеть, всыпать ягоды. Варить,

несколько раз доводя до кипения, каждый раз снимая посуду с огня на 2–3 мин, слегка потряхивая тазик и снимая ложкой пену. Готовое варенье вылить на противень, поставить в разогретую духовку на 20 мин.

Горячее варенье разложить по банкам и закатать крышками.

ПАСТИЛА ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ТОМАТОВ

- 1 кг зеленых томатов
- 0,5 кг сахара
- 5 г лимонной кислоты
- ванилин — по вкусу

Зеленые мелкие томаты залить кипятком, добавив в него лимонную кислоту из расчета 5 г кислоты на 1 л воды. Довести все до кипения, затем воду слить, а томаты пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить сахар и ванилин, перемешать, уложить ее на противень, поместить в разогретую до 200°C духовку и уваривать в течение 20 мин, пока

она не станет прозрачной и густой. При этом необходимо периодически перемешивать увариваемую смесь, чтобы она не подгорела. Вынув из духовки, массу нужно вылить на фольгу или на пергаментную бумагу и подсушить при комнатной температуре либо снова в духовке, разогретой до 60°C. Готовый пласт разрезать на кусочки, пересыпать их сахарным песком и уложить в картонные коробки для хранения.



ПАСТИЛА ЯБЛОЧНАЯ

- 1 кг яблок
- 300 г сахара
- 5 г аскорбиновой кислоты
- 2 яйца (белок)

Яблоки вымыть, испечь в духовке и протереть через сито.

Полученную массу смешать с сахарным песком и аскорбиновой кислотой, выложить на противень и, поместив в духовку, довести до кипения по всей поверхности, затем вынуть из духовки, охладить, взбить деревянной лопаткой или миксером, вливая при этом тонкой струйкой

предварительно взбитый яичный белок, до тех пор пока масса не посветлеет.

Пышную массу выложить на противень, выстланный фольгой или пергаментной бумагой, подсушить в духовке, разогретой до 60°C, пока не затвердеет верхний слой, а затем досушить при комнатной температуре в течение суток. Пастилу разрезать на брусочки, пересыпать их сахарным песком и уложить в картонную либо деревянную тару. Можно хранить пастилу целиком пластами, не разрезая их.





Чипсы
можно

приготовить из любых овощей. Готовить их лучше в специальной сушилке или в обычной духовке при 60–80°C.

Овощи, из которых можно приготовить вкусные и полезные чипсы: стручки фасоли, гороха, морковь, репа, брюква, свекла, тыква, кабачки, патиссоны.



ЧИПСЫ ИЗ РЕПЫ

- 1 кг репы
- 300 г сахара
- 5 г лимонной кислоты
- 5 г ванилина

Репу вымыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками, пересыпать сахарным песком, добавить ванилин и лимонную кислоту.

Установить гнет и поставить на холод на 8–10 часов.

Выделившийся сок слить, прокипятить, разлить в стерильные банки и закатать.

Репу просушить в духовке, уложить в банки.

Очень спелые темно-красные томаты вымыть, разрезать на дольки и уложить на противень срезом вверх, чтобы не вытекал сок. Сушить при температуре

50–60°C, через 5–6 ч температуру повысить до 65–70°C. Общее время сушки — 10–11 ч с возможным перерывом на 4–5 ч.

ТОМАТЫ СУШЕНЫЕ



Используют сушеные томаты для приготовления первых и вторых блюд в качестве приправы. Смешав размолотые в порошок сухие томаты со сливочным маслом, получим оригинальное и полезное томатное масло (на 100 г сливочного масла взять 20 г сухих томатов). Вкусен и полезен будет также смешанный в такой же пропорции творог с сухими томатами.

15 ч



ПЕРЕЦ ВЯЛЕННЫЙ

Спелый сладкий или жгучий перец вымыть, нарезать четвертинками, высушить в духовке, томаты вымыть, разрезать на дольки и уложить на противень срезом вверх, чтобы не вытекал сок.

Сушить при температуре 50–60°C,

через 5–6 ч температуру повысить до 65–70°C. Общее время сушки — 10–11 ч с возможным перерывом на 4–5 ч.

Высушенный перец разложить по небольшим баночкам, залить растительным маслом и хранить в холодильнике.

СУХИЕ ПРИПРАВЫ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

Для сухих приправ лучше использовать молодой, не переросший лук. Для этого стрелки зеленого лука надо срезать очень часто, не давая им стареть. Для сушки стрелки лука мелко нарезают, укладывают в один слой на противень и сушат в духовке при 80°C.

Сухой лук и приготовленные на его основе сухие приправы хранят в стеклянной, хорошо закрытой посуде. Более полезны и

ароматны сухие приправы из смеси сухого лука и сухих пряных трав.

Рецепты приведены ниже.

Приправа № 1

- 70 г *сухого лука-порея*
- 15 г *сухой зелени моркови*
- 15 г *сухой зелени укропа*

Приправа № 2

- 70 г *сухого шнитт-лука*
- 30 г *сухой зелени петрушки*





СУХИЕ ПРИПРАВЫ — ЗАМЕНИТЕЛИ СОЛИ

Смеси — заменители соли — можно составить из доступных каждому всем известных пряных зеленых растений — укропа, сельдерея, петрушки, кориандра (кинзы), высушенных в духовке и растертых в порошок. Семена и орехи, добавляемые в размолотом виде в такие смеси, также в основном отечественного происхождения. Используют заменители соли как пряную приправу, добавляя в первые и вторые блюда, ароматизируя ими салаты, закуски, бутерброды. Ориентируясь на приведенные ниже рецепты, каждый может сам придумать состав заменителя соли, наиболее соответствующий его вкусу.

- 3 части зелени базилика
- 1 часть семян кунжута
- 1 часть соли
- 1 часть сухой зелени кориандра
- 1 часть прожаренных семян льна
- 1 часть сухого молотого сладкого перца
- 1 часть сухой зелени укропа
- 1 часть растертых ядер фундука
- 1 часть молотого красного жгучего перца
- 9 частей сухой зелени сельдерея
- 1 часть мелко размолотой морской соли

Поскребышева Г. И.

П 61 Консервирование в духовке / Г. И. Поскребышева. — М.: Эксмо, 2008. — 32 с: ил. — (Повар и поваренок).

За очень короткое время в духовке вы сможете переработать большое количество ягоды фруктов при минимальном использовании сахара. Вяленые фрукты и ягоды в желе, мармелад, рулеты фруктовые, пастила — и все это из духовки.

УДК 641/642
ББК 36.91

ISBN 978-5-699-28212-8

© Г. И. Поскребышева, 2008
© ООО «Альди-принт», 2008
© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

Фото *Дмитрия Байрака, Максима Буданцева*

Оформление *Нatalьи Кудря*

Г. И. Поскребышева

КОНСЕРВИРОВАНИЕ В ДУХОВКЕ

Ответственный редактор *А. Братушева*

Редактор *Е. Авадьяева*

Художественный редактор *Н. Кудря*

Компьютерная верстка *Т. Розе*

Корректор *И. Щеглова*

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип pocket» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел. 411-68-59 доб. 2115, 2117, 2118.
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru; сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литер «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19. **Во Львове:** ПП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99. **В Казахстане:** ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (7272) 251-59-90/91. gm.eksmo_almaty@arna.kz

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 18.06.2008. Формат 60х100 1/16.
Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 8340.

Отпечатано с предоставленных диапозитивов
в ОАО «Тульская типография». 300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.