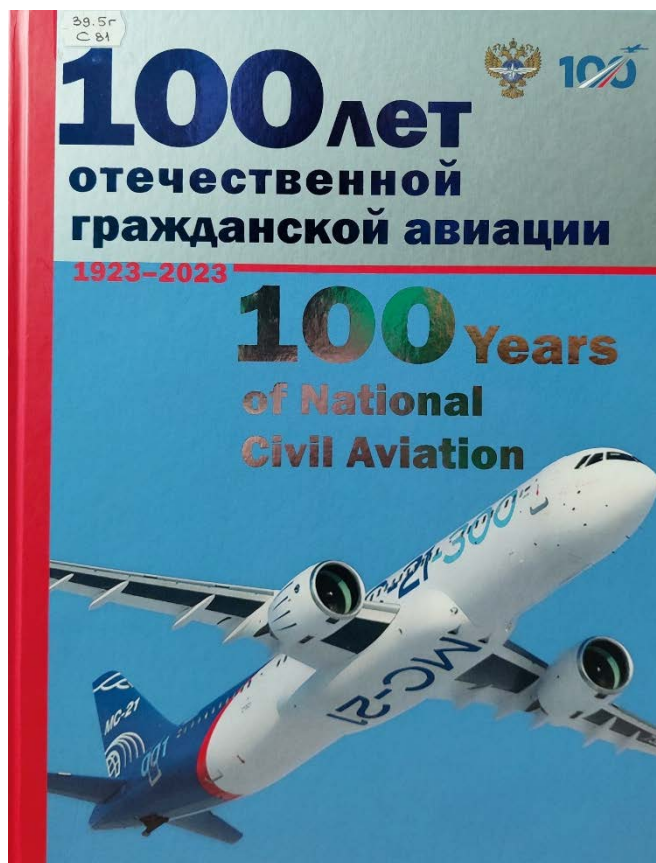
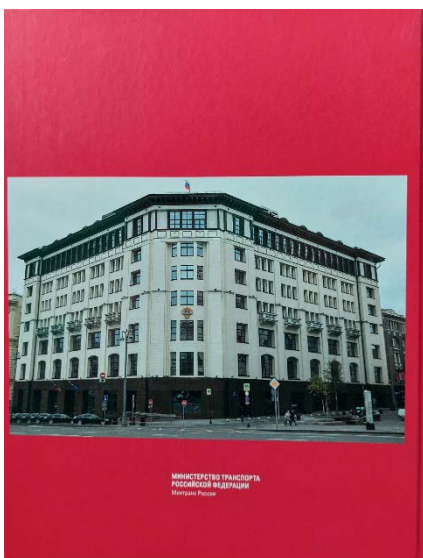


В соответствии с Указом Президента Российской Федерации в 2023 г. отмечается 100-летие гражданской авиации. К этой юбилейной дате Министерство транспорта Российской Федерации выпустило в издательстве «ПАН ПРЕСС» богато иллюстрированную книгу «100 лет отечественной гражданской авиации».

Безусловно, прекрасно оформленная и насыщенная хроникальной информацией книга не останется без внимания тех, кто интересуется историей России в целом и историей её авиации в частности. Легендарные люди и легендарные самолеты, будни и праздники, история и современность на выразительных фотографиях запечатлели в книге столетнюю историю отечественной гражданской авиации.

Книга, посвященная 100-летнему юбилею гражданской авиации нашей страны, содержит тщательно подобранные сведения об истории становления и развития важнейшей в наше время отрасли экономики. Информационно насыщенные тексты, уникальные фотографии, архивные документы рассказывают о длинном, трудном и славном пути гражданской авиации, ее современном состоянии и месте в жизни России, о конструкторах и летчиках, коллективах и предприятиях, традициях и наградах.

100 лет отечественной гражданской авиации, 1923-2023 = 100 years of national civil aviation / [Министерство транспорта Российской Федерации]. – Москва : Пан пресс, 2023. – 527, [14] с. : цв. ил., фот. – ISBN 978-5-9680-0304-1.



Всё об отечественной ракетной технике за две трети века – от первых советских проектов до новейших российских разработок. В уникальной энциклопедии ведущего историка космонавтики читатель найдет информацию о 100 типах советских и российских ракет, благодаря которым наша страна стала ведущей космической державой и сохраняет свой «ядерный щит».

Железняков, А. Б. 100 лучших ракет СССР и России : первая энциклопедия отечественной ракетной техники : [от первых советских проектов до новейших российских разработок] / Александр Железняков. – Москва : Яуза : Эксмо, 2021. – 148 с. – (Война и мы. Ракетная коллекция). – ISBN 978-5-04-121028-1



101 КЕЙС ТАКИХ КОМПАНИЙ, КАК TIFFANY'S, NIKE, MERCEDES, APPLE, KFC, VIRGIN И ДРУГИХ ГИГАНТОВ В ОДНОЙ КНИГЕ.

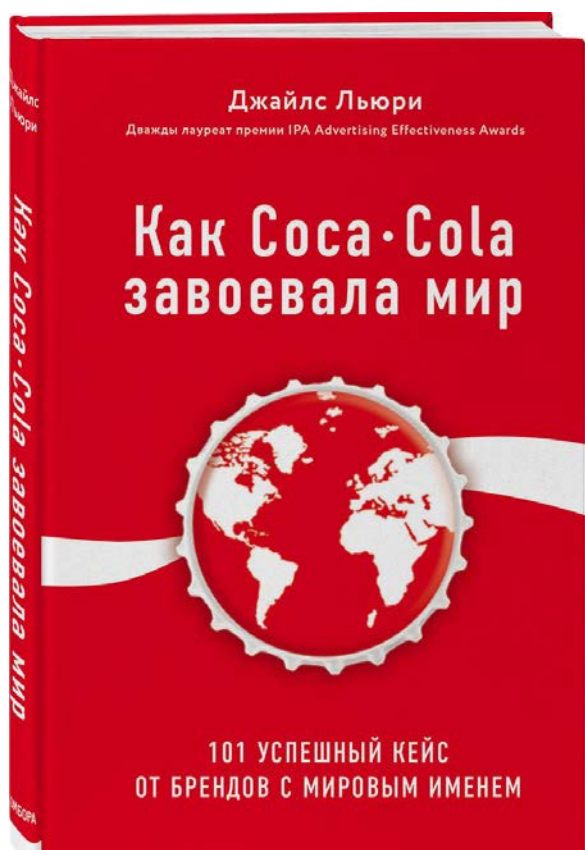
Вы узнаете:

- как вечеринки помогут вам попасть на обложку журнала Business Week;
- почему быть «неправильной формы» — нормально, и что этот факт говорит о продукте;
- как нагота может повысить лояльность, (особенно если на вас пара капель Chanel № 5);
- как найти уникальную бизнес-нишу, вспомнив детство (и при чем здесь засушенные жуки и Pinterest);
- что объединяет бегунов Nike, DIY-дизайнеров Threadless и фанатов бренда NL.

В книге собраны кейсы по разным задачам: нейминг, айдентика, маркетинговая стратегия, коммуникации, инновации. Внушительная коллекция историй для всех, кто интересуется брендингом на личном или профессиональном уровне.

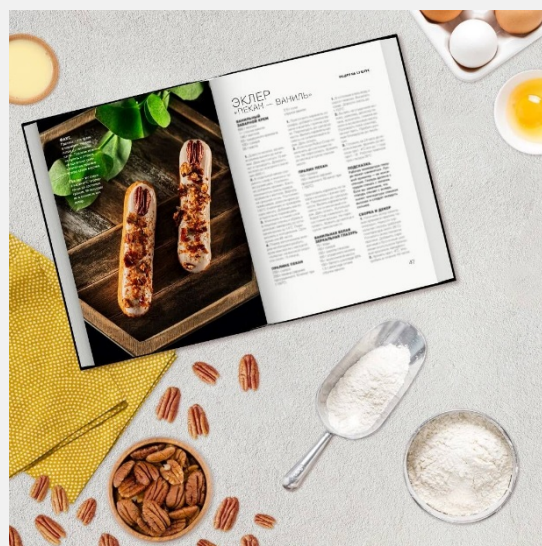
Истории Pinterest, Chanel #5, Corona, Brewdog, Spanx, LG, KFC, WWF, «Мировых рекордов Гиннеса», Coca-Cola и других всемирно известных брендов в одной книге. Все кейсы распределены по разделам, поэтому представляют собой убедительный инструмент, подкрепленный опытом компаний с мировым именем.

Льюри Д. Как Coca-Cola завоевала мир : 101 успешный кейс от брендов с мировым именем / Джайлс Льюри ; [перевод с английского Л. Буравчиковой]. – Москва : Бомбора™ : Эксмо, 2021. – 380, [2] с. : ил. – (Лучший мировой опыт). – ISBN 978-5-04-098935-5.



Какой эклер выбрать? Давайте все! Потрясающие авторские рецепты шу, классических эклеров и эклеров с кракелином от шеф-кондитера, выпускника парижской школы кондитерского искусства, блогера и ведущего мастер-классов от Москвы до Сиднея Сабы Джанджагавы. Кофейный и вишневый, медовый и ягодный, грушевый татен и пралине. А как насчет соленого эклера «Мандарин-Утиный паштет»? Король эклеров угощает!

Джанджагава С. Король эклеров : восхитительные & вкусные рецепты от шеф-кондитера / Саба Джанджагава. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2022. – 109 с. – (Кулинарное открытие). – ISBN 978-5-699-92013-6.



Обновленное третье издание популярной книги поможет разобраться с технологией влияния и методикой продаж в сфере письменной коммуникации, ведь именно в ней кроется большое количество проблем, которые испытывают многие компании и отделы продаж в первую очередь.

Вы узнаете, как облегчить коммуникации с клиентами и целевыми аудиториями, существенно улучшить результаты работы, увеличить продажи и повысить конверсию. А понимание важнейших принципов написания продающих текстов поможет не только в работе, но и в жизни.

Автор подробно рассматривает структуру основных текстов, разбирает типичные ошибки составителей, дает основные правила написания эффективных документов. Также вы найдете уникальный набор приемов, которые при необходимости помогут усилить эффект, а значит и существенно улучшить результаты работы, увеличить продажи, повысить конверсию.

Издание адресовано менеджерам по продажам, специалистам по маркетингу, рекламе и PR, социологам и управленцам – всем, кому по роду своей деятельности приходится сталкиваться с написанием продающих текстов.

Асланов Т. Копирайтинг : простые рецепты продающих текстов / Тимур Асланов. – 3-е изд. – Санкт-Петербург [и др.] : Питер, 2022. – 253 с. : ил., портр., табл. – (Серия "Бизнес-психология"). – ISBN 978-5-4461-2294-3.



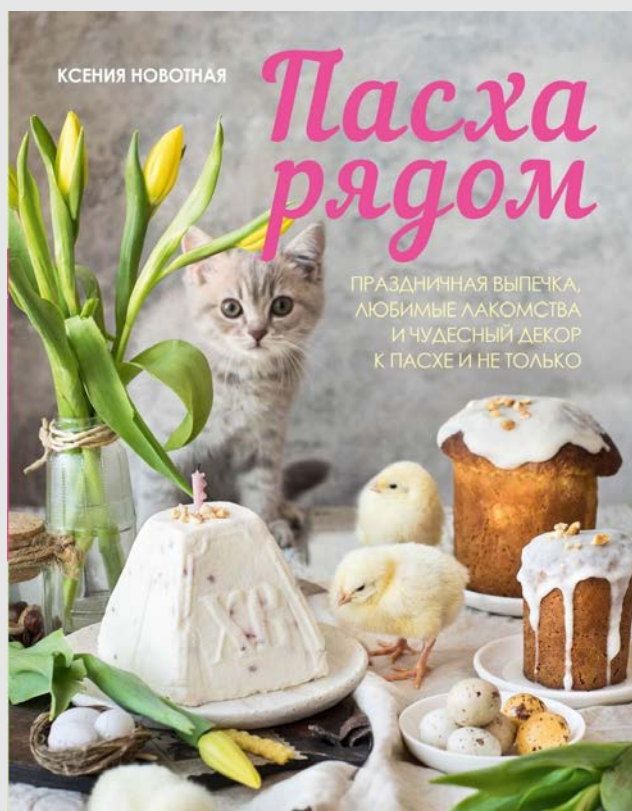
ОГЛАВЛЕНИЕ	
ПРОДАЖИ И ТЕКСТЫ, ИЛИ О ЧЕМ И ДЛЯ КОГО ЭТА КНИГА	9
Глава 1. КОПИРАЙТИНГ И КОНВЕРСИЯ	14
Глава 2. ВОЙНА ЗА ВНИМАНИЕ	21
Глава 3. КОММЕРЧЕСКИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ	28
Оффер	36
Дедлайн	39
Call to action	43
Глава 4. ПРАЙС-ЛИСТ	46
Глава 5. ПРОДАЮЩИЕ ВИЗИТКИ	52
Глава 6. ПИСЬМА БЫВШИМ КЛИЕНТАМ	61
Глава 7. КАК ПИСАТЬ ЭФФЕКТИВНЫЕ ПИСЬМА	68
Глава 8. ПОДПИСЬ В ЭЛЕКТРОННЫХ ПИСЬМАХ	94
Глава 9. ПОЧЕМУ ЭЛЕКТРОННОЕ ПИСЬМО НАДО ПИСАТЬ С КОНЦА	99
Глава 10. ОФОРМЛЕНИЕ ПРОДАЮЩИХ ТЕКСТОВ	102
Глава 11. ТЕКСТЫ ДЛЯ САЙТОВ	115
Имидж	116
Информация	116

Пасха рядом, пора готовить нежные сливочные пасхи и ароматные пышные куличи.

Проверенные временем семейные рецепты, домашний уют и новые необыкновенные идеи вы найдёте в нашей книге. Своими руками смастерите пасхальный венок и узнаете интересные способы украшения яиц.

Порадуйте семью румяными крестовыми булочками, душистой бриошью, свежими багетами и праздничным кексом, в котором спрятался пасхальный заяц. Освойте технику приготовления белоснежных глазурей, пышных «Царских» куличей и сливочной пасхи с тремя видами шоколада. Нежные первоцветы и солнечное утро, мамины хлопоты на кухне и аромат тёплой сдобы. Светлый праздник Пасхи рядом!

Новотная К. Пасха рядом : праздничная выпечка, любимые лакомства и чудесный декор к Пасхе и не только / Ксения Новотная. – Москва : Комсомольская правда, 2020. – 123, [4] с. : фот. цв. – ISBN 978-5-4470-0430-9.



Содержание	
Обращение к читателям	6
Как сделать пасхальный венок своими руками?	11
Окрашивание яиц	15
Глазурь	27
Пасхальный завтрак	
Тренки из забытого кулича	36
Сырники	39
Дрожжевые блины	40
Крамбл с черникой	43
Домашний багет	44
Яйцо пашот с салатом из рукколы	47
Круассан с лососем и яичным салатом	48
Пышные оладьи	51
Твердые вафли	52
Твердая запеканка с ягодами	55
Блинчики с творогом	56
Клафути с вишней	59
Сладости к праздничному столу	
Бриошь	64
Крестовые булочки	67
Мороженый пирог	68
Циц	71



СОВЕТ
Бриошь можно покрыть глазурью по вашему вкусу. Рецепты глазурей вы найдёте на стр. 28-31.

В своей второй книге шеф-кондитер и популярный фуд-блогер Полина Кошелева приглашает вас в путешествие по крышам Парижа. Это книга о любви к французским десертам, здесь много теста, много начинки, много сыра и много искренности. Автор стремится прежде всего передать невероятно чувственную и непринужденную атмосферу французской кухни, поэтому смело адаптирует классические рецепты под наши реалии. Так что готовить по книге Полины Кошелевой легко: даже у новичков получатся изысканные блюда для романтических посиделок или дружеских трапез.

А еще еда, приготовленная по этим рецептам, получается красивой и яркой, как полотна импрессионистов (см. фото!), и названия звучат как музыка: кексы не только с шоколадом, но и с сыром бри, луковым мармеладом, тунцом и цуккини, пироги и галеты (с персиками, шпинатом, сыром), фланы (с перцем, шоколадом и яблоками), татены (с ананасом и кокосовым сорбетом), всевозможные торты, муссы и кремы...

Эта книга принесет уверенность в своих кулинарных способностях, а дух свобододлюбивой Франции надолго поселится в вашем доме.

Кошелева П. По крышам Парижа : выпечка и десерты, вдохновленные Францией / Полина Кошелева. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2021. – 142 с. : фот. цв. – (Кулинария. Готовит шеф). – ISBN 978-5-04-109081-4.



СОДЕРЖАНИЕ

От автора	8	Шаньзонированная галета со шпинатом, пармезаном и творожным сыром	60
БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ	10	Гамбург с запеченным кремом и клубничкой	62
Сливочное бездрожжевое тесто, упрощенный	11	ФЛАНЫ	64
Рубленое тесто	12	Флан с яблоком-финанж	64
Конфитюр из брусничного кофе	12	Флан с персиком-шоколадом	68
ИНГРЕДИЕНТЫ С НУАНСОМ	13	Флан с яблоком-финанж	70
БАЗОВЫЕ ТЕХНИКИ	14	Флан с карамелизированным фундуком	72
КЕКСЫ	16	Кокосовый флан	74
Кекс с сыром бри, розмарином и луковым мармеладом	18	ТАТЕНЫ	78
Шоколадный кекс с розмарином	20	Татен с ананасом, финанжками и кокосовым сорбетом	80
Кекс с тунцом и базиликом	22	Татен с яблоком и томатыми	82
Кекс с мякотью помидоров и базиликом	24	Татен с сыром с сыром-шоколадом	86
Кекс с цуккини, красным перцем и колечки скумбрии	26	Татен с яблоком и миндалом	92
ПИРОГИ	30	ТОРТЫ	96
Лоранский пирог с мятой и жемчужинами	32	Минуткованное джеггю	98
Лоранский пирог с луковым сорбетом	34	Крем-брюле с лососем, авокадо и базиликом	102
Пирог с тунцом, рикоттой и шпинатом	38	Муссовый торт из груши-бри	106
Сырный пирог с персиками	40	Торт «Сюсюный пудинг»	112
Сметанный пирог с мясом и лимоном	42	Торт «Бри де Кассиди»	116
Пирог с рикоттой, пармезаном и ананасом, кремом	44	МАЛЕНЬКИЕ РАДОСТИ	122
Пирог с картофелем	48	Ручейковый канканбар в сахарном тесте	126
ГАЛЕТЫ	52	Муссовое эскимо «Шоколад-ваниль»	128
Пастель галета с вишневыми и малиновыми	54	Шоколад	132
Рисовая галета с базиликом, рукколой, сыром с белой плесенью и какао-маслом	56	Гламурный сыр	134
Галета с вишней, козьим сыром и розмарином	58	Крем-брюле с утиной печенкой	138
		Крем-брюле с мякотью	140

Кошелева, Полина.
 Пти крыши Парижа. Выпечка и десерты, вдохновленные Францией. — Москва : Эксмо, 2021. 142 с. (Кулинария).
 ISBN 978-5-04-109081-4

© Кошелева П., текст
 © Минускина А., фото
 © Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

ISBN 978-5-04-109081-4

Издательство «Эксмо»
 Кошелева Полина
ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ, ВОДХНОВЛЕННЫЕ ФРАНЦИЕЙ
 Дизайн: Анна Москалина
 Редактор: Р. Якушевская, Редакционно-издательский отдел: А. Вадеева, Специальный редактор: А. Работин
 Редактор: С. Руденко, С. Сивилева, Редакционно-издательский отдел: А. Минускина
 Дизайн и верстка: Елена Аношина
 Технический редактор: Татьяна Козлова
 Корректор: Надежда Воробьева
 Сдано в печать: 15.08.2021. Формат: 60x90 см.
 Печать: офсетная. Цвет: полноцветная. Условный тираж: 10 000 экз.

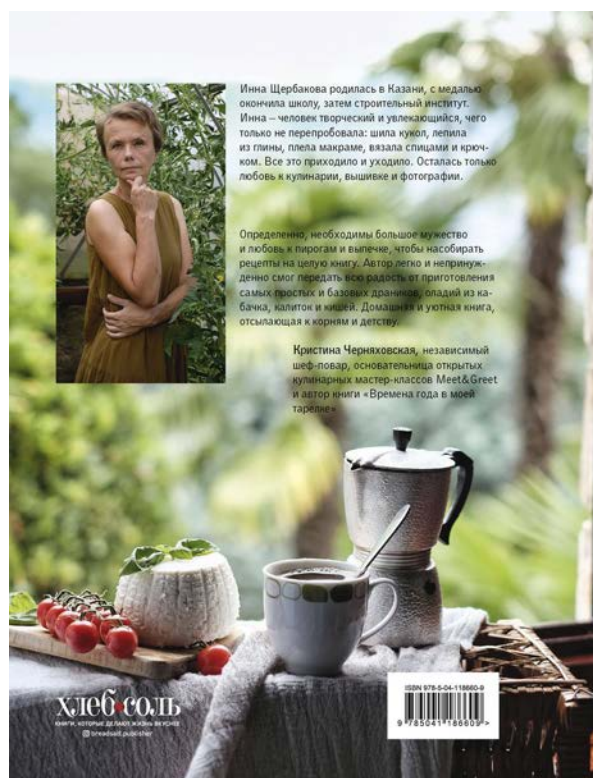
Хлеб*Соль
 16+

Дат: 15.08.2021 / Печать: 15.08.2021. Формат: 60x90 см.
 Печать: офсетная. Цвет: полноцветная. Условный тираж: 10 000 экз.

book24.ru

Пироги с какими овощными начинками вы знаете и любите? Наверняка мало кто пробовал выпечку с чем-то кроме капусты и картошки. А вот автор книги Инна Щербакова предлагает больше 50 вариантов пирогов, пирожков, галет, тартов, кишей, булочек и оладий с овощами. Разные виды лука, зелени и капусты, шпинат, морковь, тыква, кабачок, помидоры и сладкий перец – все овощи хорошо знакомы, легко покупаются в любом магазине и очень просто готовятся. Но в сочетании друг с другом, со специями, сыром, грибами и другими интересными ингредиентами звучат свежо и аппетитно (роскошные фото в книге тоже подтверждают это). И конечно пироги с овощами, особенно если печь их из цельнозерновой или безглютеновой муки, как предлагает автор во многих рецептах, это очень полезно. И отличная возможность влюбиться в овощи для тех, кто их пока не очень любит. Судите сами: мини-тарты с карамельным перцем, луковый киш с яблоком, галета с тыквой и сулугуни, заливной пирог с фасолью, картофельные зразы с лисичками, кабачковый хлеб, морковный торт – и это еще далеко не все. Разве можно устоять?

Щербаков И. В. Про любовь к овощам и пирогам : из тыквы в пирог и другие превращения : [от драников до галет, от оладий до штолленов] / Инна Щербакова. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2021. – 127 с. : фот. цв. – (Кулинария. Зеленый путь). – ISBN 978-5-04-118660-9

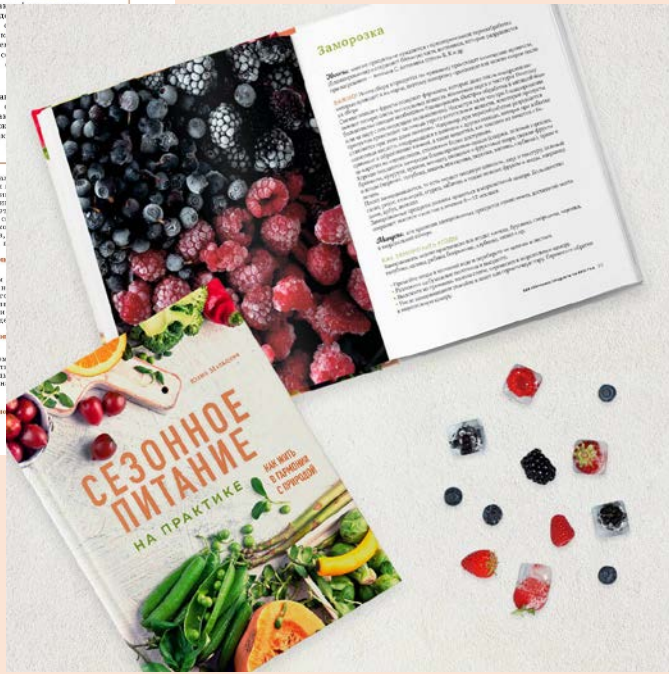


Человек находится в постоянном поиске новых продуктов, инновационных методик, чудодейственных БАДов, которые помогли бы улучшить здоровье, расстаться с лишними килограммами, замедлить старение. Любопытно, что мы часто возвращаемся к тому, с чего все начиналось, к самым основам, традиционной культуре питания и образу жизни, которые складывались веками, и убеждаемся в том, что это, возможно, и есть тот утраченный компонент здоровья, которого нам так не хватает в современном мире. Рафинированные продукты, содержащие синтетические добавки, пестициды, генномодифицированные и фактически утратившие природное происхождение, конфликтуют с нашими генами, и это является причиной многих современных болезней.

Новая книга Юлии Мальцевой – это пособие по функциональному питанию, в котором вы узнаете: в чем разница между нитратами и нитритами; как правильно готовить овощи так, чтобы они не утратили полезных свойств; в каких продуктах наиболее высокое содержание фитонутриентов. Эта книга для тех, кто хочет прийти к традиционному питанию и заложить фундамент для здорового образа жизни.

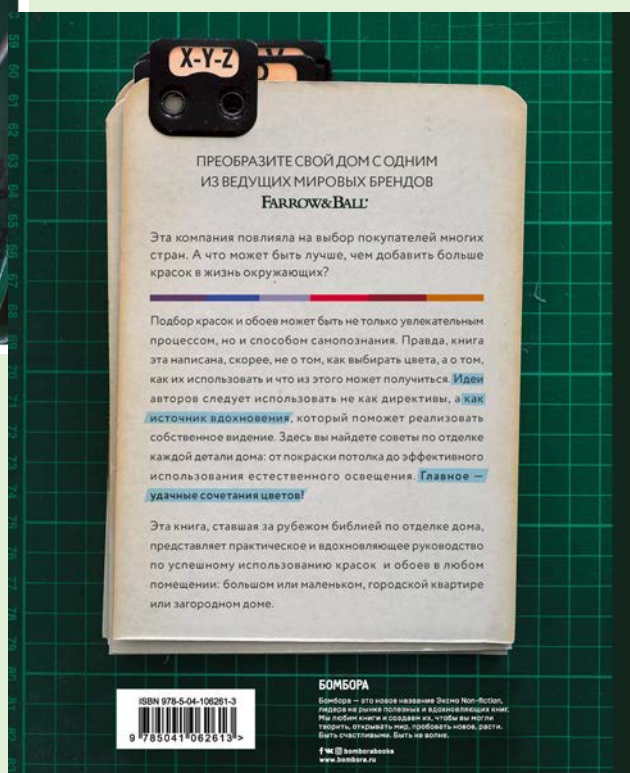
Частые простуды, дефицит витаминов и минералов, хронические заболевания – лишь одни из многих последствий питания и образа жизни современного человека. Сезонное питание – это не новый тренд. Образ жизни и питание наших далеких предков изменялись вслед за сезонами. Вернувшись к питанию, близкому нам по генам, мы сможем поддержать высокий уровень здоровья и не допустить развития болезней. Новая книга Юлии Мальцевой – это пособие по функциональному питанию, в котором вы узнаете о сезонных суперфудах, научитесь выбирать лучшее из доступного и готовить новые вкусные блюда, сохраняя максимальную пользу!

Мальцева Ю. В. Сезонное питание на практике : как жить в гармонии с природой / Юлия Мальцева. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2021. – 144 с. : фот. цв. – (Кулинария. Зеленый путь). – ISBN 978-5-04-110908-0.



Эта книга предоставляет собой практическое и вдохновляющее руководство по успешному использованию краски и бумаги в любом помещении: большом или маленьком, городской квартире или загородном доме. Советы профессионалов помогут принимать правильные решения по выбору цвета в любой из комнат, научат создавать акценты с помощью краски и обоев, максимально использовать характерные особенности стен и правильно сочетать различные цвета.

Цвет в дизайне : как преобразить свой дом с помощью красок / [Стадхолм Джоа, Шарлотта Косби ; перевод с английского В. А. Васильевой]. – Москва : Бомбора™ : Эксмо, 2020. – 267 с. – (Дизайн-студия. Как создать дом, в котором хочется жить). – ISBN 978-5-04-106259-0.



Вряд ли можно найти человека, у которого дома нет товара из магазинов ИКЕА. Еще сложнее представить руководителя, который не интересовался бы уникальной бизнес-моделью ИКЕА, ведь ей удалось добиться сочетания доступных цен, отличного функционального дизайна и продуманного до мелочей устройства магазинов. А ведь когда-то ИКЕА была небольшой семейной фирмой, располагавшейся на старой шведской ферме. О том, как ИКЕА стала лидером рынка, о том, какие решения руководства помогли ей пережить многочисленные кризисы и выстроить чрезвычайно эффективную и ни на кого не похожую модель бизнеса, рассказывает сам ее создатель – Ингвар Кампрад. Эта книга больше, чем просто история успеха ИКЕА. Это история о мечте и о том, что прибыльный бизнес можно построить в атмосфере творчества, взаимного уважения и доверия. Наконец, это руководство для тех, кто сам хочет заняться предпринимательством и добиться успеха.

Кампрад И. Есть идея! История ИКЕА! : перевод с английского / Ингвар Кампрад, Бертил Торекуль. – 4-е изд. – Москва : Альпина Паблишер, 2021. – 292 с. – ISBN 978-5-9614-6822-9.



Содержание	
Предисловие к первому изданию	7
Примечание автора	11
Пролог	13
1 Семейные корни торговца мебелью	17
2 Предприниматель	33
3 Беспокойный капиталист	59
4 Строительство империи	103
5 Руководство во времена перемен	139
6 Большой прыжок	175
7 Отражение мечты	219
8 Медвежий объятия в Сибири и нежный поцелуй в Химках	233
Приложение А Заключительные слова Ингвара Кампрада	267
Приложение Б Заповеди торговца мебелью	273
Приложение В Важные даты жизни Ингвара Кампрада и ИКЕА	287
Признательность за оказанную помощь	291

Материал подготовила главный библиограф отдела технической и экономической литературы Ахагова Н. М.