

Kostenlose Kundenhotline

Montag bis Freitag
08:00 - 17:00

0800 – 325 325 325

Spar-Marathon bei Mix-Markt!

TOP der Woche Mo. 22.07. - Sa. 27.07.2024*

"Rjaschenka" - Joghurtherzeugnis mit Karamellzuckersirup gefärbt, 3,5% Fett im Milchanteil, 500 g Becher, 1 kg = 1,98

TOP 0,99

"PLOMBIR" – Eis im Waffelbecher versch. Sorten, je 130 ml Pack., 1 L = 5,00

TOP 0,65

Vodka "Zubrowka" 37,5% vol. 0,5 L Fl., 1 L = 15,10

TOP 7,55

"Granatapfelwein Baku Magic" – Fruchtessertwein, auch unter Zusatz von Weinsäure hergestellt je 0,75 L Fl., 1 L = 6,52

TOP 4,89

Bier "Zhygulivske" / "Obolon", hell, pasteurisiert 4,5% vol. je 2 L Fl., 1 L = 0,88 zzgl. Pfand 0,25

TOP 1,75

Gärgetränk Kwas "Taras" auf Roggen-Gersten-Malzextrakt-Basis 2 L Fl., 1 L = 0,90 zzgl. Pfand 0,25

TOP 1,79

*Nur in teilnehmenden Märkten. Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Abbildungen ähnlich. Werbendes Unternehmen: Mix GmbH Lebensmittelhandel, Schwarzwaldstr. 99, 71083 Herrenberg.

ОТБОРНАЯ начинка
БУЛЬОН ВНУТРИ
ТОНКОЕ ТЕСТО
СО СЛИВОЧНЫМ маслом

БУЛЬ МЕНИ

02653
Булмени
Teigtaschen mit Schweinefleisch- und Butterfüllung, tiefgefroren // 1000g

NEUHEIT

MADE IN GERMANY
PRODUKT AUS DEUTSCHLAND
TIEFGEFROREN
DEEP FROZEN

Вкусно всем!

02632
ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ
Teigtaschen mit Kartoffelfüllung, tiefgefroren // 450g

2,09€*
/Je Pack.

4,39€*
/Je Pack.

02617
ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ
XXL BIG PACK

ORIGINAL REZET AUS DEM HAUSE GERMES
Made in BAVARIA
GERMAN QUALITY
Authentic Taste PRODUCTS
REAL MEAT & FLAVOUR

Teigtaschen mit Schweinefleisch- und Rindfleischfüllung, tiefgefroren // 1000g

IMPRESSUM

Verleger und Herausgeber:
MIX GmbH Lebensmittelhandel
 Schwarzwaldstr. 99, 71083 Herrenberg, HRB 244827
 Tel.: 07032 - 91 77 00, Fax: 07032 - 91 77 19
Geschäftsleitung: Eugen Henning
Werbung und Anzeigen: Andre Felde
 E-Mail: mixzeitung@monolith-gruppe.com
Auflage / Erscheinung / Verteilung:
 59 000 / wöchentlich / kostenlos bundesweit
 an Mix-Märkte

Namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Preisangaben wird keine Gewähr übernommen. Ein Nachdruck aus anderen Quellen wurde mit Genehmigung des Rechteinhabers unternommen. Für den Inhalt der Anzeigen und PR-Artikel ist der Inserent verantwortlich. Für fernmündliche und handschriftliche Anzeigenaufträge und -angaben übernimmt der Verleger keine Haftung.

Прием объявлений:

mixzeitung@monolith-gruppe.com
 www.mixmarkt.eu



MIX Markt

www.facebook.com/
 mixmarkt.eu/

Aktuelle Angebote
 Interessante Themen
 Aktionen
 Gewinnspiele



Очень
 добрая
 газета!

MIX Markt Zeitung

Полезные советы

Секреты приготовления мороженого...

Хочешь сделать хорошо – сделай это сам. Особенно оправдано это утверждение в случае с продуктами питания. Только так вы можете быть уверенными в оригинальном составе, соблюдении рецептуры и безопасности блюда. Готовить самому можно не только колбасу, хлеб или майонез, но и домашнее мороженое. Вкус такого холодного лакомства сравнится с самым качественным покупным десертом. Делать его в принципе несложно, главное, знать некоторые секреты приготовления мороженого. Без их соблюдения холодный десерт просто не получится.

Чтобы сделать пломбир в домашних условиях понадобятся: молоко (сухое или свежее), сливки, сахар или сахарная пудра, яичные желтки, ваниль.

Количество ингредиентов зависит от того, на сколько порций вы рассчитываете. В качестве наполнителя можно использовать какао-порошок или шоколад. Разнообразят традиционный рецепт орешки или цукаты, добавленные в смесь. Если домашнее мороженое рассчитано на взрослую компанию, можно использовать алкогольные нотки рома или любимого ликера. Приготовить самое вкусное домашнее мороженое поможет специальное приспособление – мороженица. При

ее отсутствии вполне можно обойтись и хорошей морозилкой.

Итак, что же это за секреты приготовления мороженого, которые гарантированно закрепят за вами славу непревзойденного кондитера?

- Стоит ли говорить, что все ингредиенты должны быть обязательно свежими? Для того, чтобы вышло вкусное мороженое дома, вместо сахара лучше всего использовать сахарную пудру.

- Пломбир в домашних условиях с мягкой, бархатистой текстурой выйдет только с использованием жирных сливок. Перед взбиванием и посуду, и сами сливки нужно хорошо охладить.

- Яйца в мороженом играют роль загустителя, а в смесь их нужно класть строго по рецептуре. «Переборщив», легко испортить вкус десерта.

- Вводить яично-сахарную смесь в горячее молоко нужно тоненькой струйкой, постоянно помешивая, чтобы не допустить образования комков.

- Домашнее мороженое нельзя доводить до кипения. Температура не должна подниматься выше 80-85 градусов. Процесс нагревания нужно завершить, когда смесь станет консистенции густой сметаны.

- Самое вкусное домашнее мороженое немислимо без еще одного обязательного требования. В морозилке, до полного приготовления, лакомство нужно тщательно перемешивать раз в 50-60 минут. Лучше для охлаждения использовать пластиковую емкость с крышкой. В мороженице этот утомительный процесс автоматизирован.

Домашнее мороженое – то лакомство, которое стоишь усилий, потраченных на их приготовление. Это беспримысленный вариант для окончания трапезы в любое время суток. Нежный молочный вкус, приятная прохлада и ни с чем несравнимый ванильный аромат подарят минутки радости.

Продукты: желтки куриных яиц – 3 шт., молоко любой жирности – 160 мл, сахар – 150 г, сливки 33% – 500 мл, экстракт ванили – 3 мл. Выход: 600-650 г домашнего мороженого (пломбира).

Приготовление мороженого, согласно рецепту, занимает 10 минут и плюс время на заморозку (от 4-х часов).

1. До белого цвета растереть желтки вместе с сахаром.
2. Очень горячее (но не кипящее) молоко понемногу влить в желтковую массу.
3. Перелить жидковатую смесь в сотейник.

Не доводя температуру выше 80 градусов (иначе мороженое приобретет запах яиц) загустить крем, непрерывно его мешая.

4. Пока крем будет остывать, взбить сливки. Они должны перед этим некоторое время постоять в холодильнике, чтобы хорошо охладиться.

5. Устойчивые пики здесь не нужны, достаточно получить пышную пористую массу. Ароматизировать ее ванильным экстрактом, перемешать миксером с остывшим кремом.

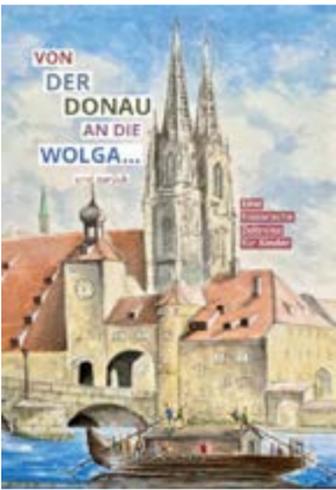
6. Емкость закрыть крышкой и отправить в морозильник.

7. Осталось только через каждый час перемешивать мороженое миксером, чтобы не образовывались отдельные ледяные комочки. Такую процедуру нужно повторить 3 раза.

Застывший пломбир перед подачей лучше подержать 5 мин. при комнатной температуре, тогда его удобнее накладывать в креманки. Любые сладкие дополнения к домашнему мороженому будут его своеобразной изюминкой – это может быть и сироп, и орешки, и шоколад.

И главное – после приготовления домашнего пломбира уже не захочется покупать магазинное мороженое.

„Von der Donau an die Wolga ... und zurück“: ein Kinderbuch zur Geschichte der Deutschen aus Russland



Im BKDR Verlag erschien kürzlich das Buch mit dem Titel „Von der Donau an die Wolga ... und zurück“, eine historische Zeitreise für Kinder von Viktor Krieger, Stanimir Bugar und Artur Rosenstern. Illustriert von Wahe Hovhannisjan.

Ende des 18. und zu Beginn des 19. Jahrhunderts erlebten Menschen auf dem Gebiet des heutigen Deutschland Krieg, Geldnot und Hunger. Ihre Lebenserwartung war aufgrund der schlechten Versorgung sehr gering. Viele Menschen starben. Die Überlebenden mussten sich oft die nachfolgende wichtige Frage stellen: Wo und wie ermögliche ich meiner Familie eine bessere Zukunft? Viele Familien trafen schließlich die Entscheidung, es in einem fremden Land zu versuchen. Dieses Kinderbuch stellt eine spannende Zeitreise nicht nur für Kinder, sondern auch für Jugendliche dar und vermittelt in einer kindgerechten Sprache das Grundwissen über die Auswanderung und das Leben der Deutschen im damaligen Russischen Reich vom 18. bis zum 20. Jahrhundert sowie in der Sowjetunion.

Interessierte Vorleserinnen und Vorleser kommen dabei ebenfalls auf ihre Kosten und werden Spaß an diesem Kinderbuch haben. Das bunt bebilderte Kinderbuch mit sehr detailreichen Illustrationen zeigt, wie die deutschen Auswanderer im Russischen Kaiserreich eine neue Heimat fanden und ihr Leben dort gestalteten. Es erzählt darüber hinaus von ihren Erfahrungen, Herausforderungen und Erfolgen in einer fremden Kultur. Die Leser werden auf eine faszinierende Reise durch die Geschichte mitgenommen und lernen dabei wichtige Dinge über die kulturelle Vielfalt und die Bedeutung von Migration, Heimat, aber auch tragischem Heimatverlust und einem erneuten Wiedereinleben in der neuen alten Heimat.

Heute leben hierzulande über drei Millionen Menschen, die hauptsächlich in den 1990er-Jahren aus den Ländern der ehemaligen Sowjetunion in ihre historische Heimat Deutschland „zurückgewandert“ sind. Das Buch eignet sich sehr gut als Geschenk für Kinder und Enkelkinder, die mehr über das frühere Leben ihrer Eltern und Großeltern erfahren möchten.

Bestellen können Sie das bebilderte Buch in Farbe beim BKDR Verlag.
 Preis: 10,- EUR. Tel.: 0911/89219599 oder per E-Mail an kontakt@bkdr.de

Den aktuellen Bestell- bzw. Bücherkatalog können Sie unter dem folgenden QR-Code herunterladen:



www.bkdr.de



Diese Arbeit wird gefördert durch
 Bayerisches Staatsministerium für
 Familie, Arbeit und Soziales



ВОСТОЧНОЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

В этой книге мы собрали наиболее популярные рецепты и приглашаем вас на занимательную кулинарную экскурсию по Восточной Европе! Мы предлагаем вам на русском или немецком языке несложные и проверенные рецепты из доступных продуктов, которые всегда можно найти в магазинах Mix Markt.

AB SOFORT VERFÜGBAR!
 УЖЕ В ПРОДАЖЕ!

Nur in Ihrem
 Mix-Markt



Tолько в вашем
 Mix-Markt

OSTEUROPÄISCHE KÜCHE

Dieses Buch beinhaltet besonders beliebte Rezepte der osteuropäischen Küche. Auf Deutsch oder auf Russisch! Wir entführen Sie auf eine spannende kulinarische Reise durch Osteuropa! Wir bieten Ihnen eine Auswahl an unkomplizierten klassischen Rezepten aus Zutaten, die in jeder Filiale von Mix-Markt zu finden sind.



€ 1,85
Maisknabber-
erzeugnis
je 160 g Pack.
1 kg = 11,57

€ 4,55
Eis mit Vanillegeschmack
im Waffelbecher
9x130 ml Pack. (1170 ml)
1000 ml = 3,89

€ 0,59
Eis mit Vanillegeschmack
im Waffelbecher
130 ml Pack.
1000 ml = 4,54

€ 3,95
Eiscrème mit Vanillegeschmack
Plombir" im Waffelbecher
6x130ml Pack. (780 ml)
1000 ml = 5,07

€ 3,69
Teigtaschen mit
Fleischfüllung
"Pelmeschki Maljutki"
500 g Pack.
1 kg = 7,38

Masha and The Bear

© & © Animaccord LTD, 2008 - 2024 www.mashabear.com

Wir sind ein stetig wachsendes, auf den Vertrieb von osteuropäischen Produkten spezialisiertes und in diesem Marktsegment eines der führenden Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen. Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir (m/w/d):

Kenntnisse der russischen Sprache sind von Vorteil. Senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins per E-Mail:

• MITARBEITER FÜR METZGEREI (Teilzeit)

Mix Markt 174 GmbH
Königsberger Str. 1
65795 Hattersheim
mixmarkt174@monolith-gruppe.com

Hattersheim

Wir sind ein stetig wachsendes, auf den Vertrieb von osteuropäischen Produkten spezialisiertes und in diesem Marktsegment eines der führenden Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen. Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir (m/w/d):

Kenntnisse der russischen Sprache sind von Vorteil. Senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins per E-Mail:

VOLL-, TEILEZEIT UND AUSHILFEN:

• MITARBEITER
• KASSIERER
• MITARBEITER FÜR METZGEREI

Mix Markt 131 OHG
Eugenstr. 44, 73433 Aalen
mixmarkt131@monolith-gruppe.com

Aalen

www.mixmarkt.eu

Wir sind ein in die MONOLITH - Unternehmensgruppe integriertes, auf den Vertrieb von osteuropäischen Produkten spezialisiertes Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen, das die nach unseren Konzepten geführten Supermärkte „Mix Markt“ administrativ betreut. Im europäischen Einzelhandel mit Lebensmitteln und Spezialitäten aus Osteuropa sind wir einer der führenden Anbieter und suchen für unsere Zentrale in Herrenberg bei Stuttgart zum nächstmöglichen Termin eine/n

Außendienstmitarbeiter im Einzelhandel / Bezirksbetreuer (m/w/d)
mit russischen, polnischen oder rumänischen Sprachkenntnissen

IHRE AUFGABEN:

- Betreuung und Beratung von unseren Lebensmittelmärkten
- Mitarbeit an der Planung und Eröffnung von neuen Märkten
- Umsetzung von Verkaufsstrategien
- Vorbereitung und Durchführung von Inventuren
- Beratung in der Warenpräsentation

IHR PROFIL:

- Kaufmännische Ausbildung
- Mind. 2 Jahre Berufserfahrung im Einzelhandel
- Freude am Umgang mit Kunden und Lebensmitteln
- Interesse an organisatorischen und logistischen Prozessen
- Hohe Reisebereitschaft

UNSER ANGEBOT

- Eine anspruchsvolle Aufgabe in einem strategisch wachsenden internationalen Unternehmen
- Eine Unternehmenskultur mit flachen Hierarchien und kurzen Entscheidungswegen
- Persönliche Entwicklungsmöglichkeit im Unternehmen

Bitte bewerben Sie sich online.
a.voelker@monolith-gruppe.com
www.monolith-gruppe.com

Wir suchen Personal für alle Abteilungen (m/w/d)

AB SOFORT IN TEILZEIT ODER BASIS / MINI-JOB (520€) MIT UND OHNE ERFAHRUNG

GLEICH BEI UNS IM MARKT VORSTELLEN

Mix Markt 211 oHG
Am Hügel 23-25, 32339 Espelkamp

Komm in unser Team!

Wir sind ein stetig wachsendes, auf den Vertrieb von osteuropäischen Produkten spezialisiertes und in diesem Marktsegment eines der führenden Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen. Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir (m/w/d):

Kenntnisse der russischen Sprache sind von Vorteil. Senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins per E-Mail an:

• Metzger
• Mitarbeiter an der Theke
• Mitarbeiter Markt
• Kassierer

Mix Markt 194, Herr Fritzler
Sebastianusstr. 31, 52525 Heinsberg
mixmarkt194@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu

Heinsberg

Grießkuchen «Mannik»



MIX Markt Immer günstig!

- ✓ Grieß – 400 g
- ✓ Mehl – 350 g
- ✓ Eier – 4 St.
- ✓ Butter – 200 g
- ✓ Kefir – 500 ml
- ✓ Backpulver – 2 TL
- ✓ Zucker – 150 g

1. Kefir zum Grieß hinzufügen. 40 Minuten lang quellen lassen. Zucker zum gesiebten Mehl hinzufügen.
2. Butter erwärmen, bis sie Raumtemperatur erreicht. 4 Eier aufschlagen und gut verquirlen.
3. Eiermasse und Mehl mischen. Butter dazugeben und gut umrühren. Grieß und Backpulver hinzufügen.
4. Teig anrühren. Teig in eine Backform geben. 45 Minuten lang bei 200 °C backen.
5. Grießkuchen abkühlen lassen. In Würfel schneiden und servieren.



Guten Appetit!

Torte «Napoleon»



MIX Markt Immer günstig!

- Für die Tortenböden:**
- ✓ Mehl – 450 g
 - ✓ Butter – 250 g
 - ✓ Ei – 1 St.
 - ✓ Wasser (eiskalt) – 150 ml
 - ✓ Essig 6% (Weißweinessig) – 1 EL
- Für die Tortencreme:**
- ✓ Milch – 1 l
 - ✓ Eier – 4 St.
 - ✓ Zucker – 250 g
 - ✓ Maisstärke – 60 g
 - ✓ Butter – 100 g
 - ✓ Vanillezucker – 10 g

1. Das Wasser mit Essig und einem Ei mischen. Butter grob reiben und mit Mehl vermischen. Eiermasse hinzufügen. Teig anrühren und in 19 gleiche Teile zu je ca. 45 g aufteilen.
2. Für 1 Stunde ins Gefrierfach, danach für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. 4 Eier aufschlagen. Maisstärke und Zucker hinzufügen, alles gut umrühren.
4. Milch aufkochen, auf 90°C abkühlen und unter ständigem Rühren in die Eiermasse eingießen. Wieder auf den Herd stellen, bis sich erste Bläschen bilden. Dann die Butter hinzufügen und die Creme anrühren. Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. Teig in Kreise ausrollen und mit einer Gabel anstechen. Tortenböden bei 200°C je 6 Minuten lang backen. Tortenteller mit der Creme bedecken und darauf den ersten Tortenboden platzieren. Diesen mit der Creme bepinseln und mit einem weiteren Tortenboden bedecken. 16 Stück auf diese Weise verarbeiten, die restlichen Böden weglegen.
6. Die Torte für mind. 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach von allen Seiten mit der Tortencreme bestreichen.
7. Die restlichen Tortenböden zerkrümeln und damit die Torte bestreuen.



Guten Appetit!

Wir sind ein stetig wachsendes, auf den Vertrieb von osteuropäischen Produkten spezialisiertes und in diesem Marktsegment eines der führenden Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen. Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir (m/w/d):



Kenntnisse der russischen Sprache sind von Vorteil. Senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins per E-Mail:

• MITARBEITER FÜR METZGEREI (Vollzeit/ Teilzeit)

Mix Markt 121 oHG
Langobardenstr.2
93053 Regensburg
mixmarkt121@monolith-gruppe.com

Regensburg



Wir sind ein stetig wachsendes, auf den Vertrieb von osteuropäischen Produkten spezialisiertes und in diesem Marktsegment eines der führenden Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen. Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir (m/w/d):



Kenntnisse der russischen Sprache sind von Vorteil. Wir können auch Wohnmöglichkeit anbieten. Senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins per E-Mail:

• KASSIERER • METZGEREIFACHVERKÄUFER • AUSHILFE

Mini Mix 46, Inh. T. Dercho
Fecamping 44
79618 Rheinfelden
Tel.: 07623 / 74 19 72
minimix46@monolith-gruppe.com

RHEINFELDEN



Wir sind ein stetig wachsendes, auf den Vertrieb von osteuropäischen Produkten spezialisiertes und in diesem Marktsegment eines der führenden Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen. Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir (m/w/d):



Kenntnisse der russischen Sprache sind von Vorteil. Senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins per E-Mail an oder kommen Sie einfach persönlich vorbei:

• MITARBEITER FLEISCHABTEILUNG (IN VOLLZEIT ODER TEILZEIT)

Mix Markt 179 OHG Kamen
Königsberger Straße 2a, 59174 Kamen
Tel: 02307-9104925
mixmarkt179@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu

KAMEN



Wir sind ein stetig wachsendes, auf den Vertrieb von osteuropäischen Produkten spezialisiertes und in diesem Marktsegment eines der führenden Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen. Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir in Vollzeit (m/w/d):



Kenntnisse der russischen Sprache sind von Vorteil. Senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins per E-Mail:

• FILIALEITER/IN • METZGER/IN • KASSIERER/IN

Mix Markt 49 OHG
Am Weidengraben 9, 54296 Trier
Tel: 0651 99144866
mixmarkt49@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu

TRIER

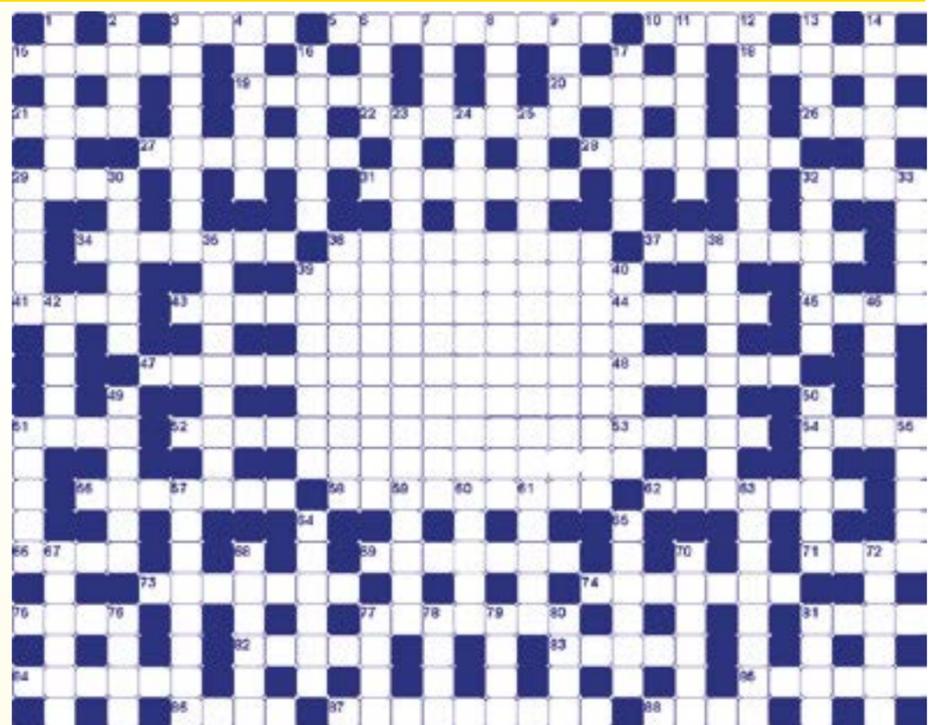


Кроссворд

2024: выпуск 30

По горизонтали: 3. Фазенда за городом. 5. Вентилятор с подогревом. 10. Государственное знамя. 15. Работник казино. 18. Камень для заточки лезвия бритвы. 19. Адская жара. 20. Старая традиция. 21. Хлыст пастуха. 22. Нитроглицериновая взрывчатка. 26. Транспорт Емели. 27. Чайная в Средней Азии. 28. Шкодный мальчик. 29. Первый месяц весны. 31. Работник министерства. 32. Юноша с цветной петушиной прической на голове. 34. Длинный ров. 36. Титул патриарха в армянской церкви. 37. Бой тореадора с быком. 41. Комната в поезде. 43. Предшественник отбойного молотка. 44. Арбузное поле. 45. Затылок топора. 47. Одна ложка портит бочку меда. 48. Выступающий с речью на митинге. 51. Листья сосны. 52. Чувство злости. 53. Любимое лакомство для собаки. 54. Человек, извлекающий из своей работы максимум выгоды. 56. Летний головной убор солдата. 58. Конь в детстве. 62. Войсковое соединение из нескольких полков. 66. Ночная птица. 69. Родина сала и борща. 71. Королевское кресло. 73. Плоский пирожок с мясным фаршем. 74. В ней чаще всего находят детей. 75. Начинка для п. 73 по горизонтали. 77. Футляр для фотоплёнки. 81. Хлеб в поле. 82. Подземная железная дорога. 83. Дикое животное. 84. Часы с мятником и кукушкой. 85. Взаимное соглашение, договорённость. 86. Заброшенный виноградный сок. 87. Лёгкий, певучий вокальный стиль. 88. Собственная страница в Мировой паутине.

По вертикали: 1. Металл для спортивных медалей. 2. Известковый полевой камень. 3. Кожезаменитель. 4. Чушь, вздор, нелепость. 6. Противоположность катоду. 7. Воздух после грозы. 8. Сушеный виноград. 9. Мультиязычный зверек, сидящий в пруду. 11. Бездельник, туняец. 12. Футбольный вратарь. 13. Скорость исполнения музыкального произведения. 14. Молчаливый человек. 16. Дополнительное устройство к компьютеру. 17. Поминки по усопшему. 23. Роман Ф. Достоевского. 24. Греческий герой с уязвимой пяткой. 25. Начало реки. 29. Сумка Деда Мороза. 30. Напольный светильник. 32. Раздаточный инвентарь официанта. 33. Работник конюшни. 35. Оконная задвижка. 38. Пение говором. 39. Морской многоногий деликатес. 40. Шмотки, сносившиеся до дыр. 42. Правила и положения работы предприятия. 46. Часть конской сбруи. 49. Отходы при обмолаоте и очистке зерна. 50. Профессиональный актер, певец, музыкант. 51. Крепкое виноградное вино. 55. Пастух овец. 57. Глаз фотоаппарата. 59. Азиатский водитель повозки на собственном ходу. 60. Легушачий стиль плавания. 61. Ансамбль из девяти музыкантов. 63. Высшее учебное заведение. 64. Клапанный духовой музыкальный инструмент. 65. Горло вулкана. 67. Остаток свечи. 68. Любитель тонких, изысканных блюд. 70. Неизменный ход событий в жизни человека. 72. Часть суши среди океана. 76. Порода комнатно-декоративной собаки. 77. Утренний горячий напиток. 78. Её очень много в Мертвом море. 79. Вечнозеленое хвойное дерево. 80. Химический элемент «N». 81. Жадный человек.



По горизонтали: 3. Мыло. 5. Гладиатор. 10. Смог. 15. Мулине. 18. Артрит. 19. Дефис. 20. Резец. 21. Ядро. 22. Копирка. 26. Грим. 27. Кузница. 28. Керосин. 29. Жало. 31. Рефлекс. 32. Апах. 34. Журавль. 36. Стремянка. 37. Темница. 41. Кино. 43. Клещи. 44. Опись. 45. Нива. 47. Гусыня. 48. Ливрея. 51. Укол. 52. Горло. 53. Дробь. 54. Брак. 56. Куратор. 58. Тельняшка. 62. Диагноз. 66. Кора. 69. Эполеты. 71. Овен. 73. Коврига. 74. Свирель. 75. Шарм. 77. Тангенс. 81. Джем. 82. Батыр. 83. Лодка. 84. Указка. 85. Имение. 86. Фата. 87. Сковорода. 88. Заря.

По вертикали: 1. Тундра. 2. Лицо. 3. Мензурка. 4. Ладонь. 6. Лоск. 7. Джип. 8. Амур. 9. Охра. 11. Моцион. 12. Гарнизон. 13. Стог. 14. Мимика. 16. Офицер. 17. Изверг. 23. Осетр. 24. Ислам. 25. Кокон. 29. Жучок. 30. Окурок. 32. Акцент. 33. Шишка. 35. Велоспорт. 38. Мясорубка. 39. Кипяток. 40. Колледж. 42. Индюк. 46. Весна. 49. Кляуза. 50. Яблоко. 51. Узник. 55. Кочан. 57. Автограф. 59. Лапша. 60. Налог. 61. Шатен. 63. Геология. 64. Регата. 65. Заводь. 67. Осанка. 68. Хребет. 70. Армада. 72. Еретик. 76. Муза. 77. Трак. 78. Нрав. 79. Егор. 80. След. 81. Дизель.

■ Eine passende Zeitung für Ihren Business!

Tel.: 07032/917743, Fax: 07032/917749 **MIX Markt Zeitung**

НЕМНОГО ОЛИМПИАДЫ ЕСТЬ В КАЖДОМ

Смотрите всей семьей

9 топовых видеотек • 200 ТВ-каналов • 85.000 фильмов и сериалов



Только с 11.07 по 11.08 оформите годовую подписку с олимпийской скидкой всего за **165 140€** по промокоду **paris2024**

Звоните, поможем настроить:

0 69 84 84 540

Подключайтесь на сайте:

www.kartina.tv

kartina.tv
tv, фильмы и сериалы у вас дома



АВИАБИЛЕТЫ
во все страны мира

ЛУЧШИЕ КУОРТЫ
по сниженным ценам

Отдых, визы и круизы

Tel.: 05772-97660

Wilhelm-Kern-Platz 4 | 32339 Espelkamp | info@albina-plett.de | www.albina-plett.de

REISEBÜRO ALBINA PLETT

дешевые летящие только птицы...

MPU-BERATUNG

NEU! Familientherapie

В городах:

- Frankfurt
- Darmstadt
- Mannheim
- Heilbronn
- Stuttgart
- Tübingen
- Reutlingen
- Kempton
- Augsburg
- München

Andreas Atzig
Fachpsychologe für Verkehrspsychologie (BDP), Psychologe (BDP)

Бесплатная информация о MPU

Низкие цены, оптимальные сроки!
Мы предоставим Вам возможность подготовки и сдачи Идиотентеста на русском языке

Tel.: 0176 - 239 235 84
www.mpu-mbs.de

ЗДОРОВЬЕ нельзя купить, но можно поправить!

на **КУРОРТАХ**
ЧЕХИИ, ПОЛЬШИ, ВЕНГРИИ,
ЛИТВЫ, ЛАТВИИ

НИЗКИЕ ЦЕНЫ!

АВИАБИЛЕТЫ
АВТОБУСЫ, ВИЗЫ

Доставка от дома до курорта
БЕСПЛАТНЫЙ КАТАЛОГ
www.osna-traveloffice.de

ОТДЫХ НА МОРЕ

0541-40 75 70 30 Travel Office
нас рекомендуют друзьям

БЕРТА с 2006 года

Дипл. парапсихолог, кармолог, ясновидящая, потомственная христианская целительница

Европейская высшая эзотерическая школа «Астрал» обучение по профессиям **кармолог, мастер-кармолог, магистр-кармолог**

В программе:

I курс - раскрытие талантов, магическая кулинария, отсеивание негатива, одиночества, безденежья и т. д.

II курс - ангелология, кармология, христианское целительство, ясновидение, уровни астрала и т. д.

III курс - хиллеровские операции, кармология, кристаллотерапия, эгрегоры и т. д.

РАССКАЖУ прошлое, настоящее и будущее

ОПРЕДЕЛЮ И СНИМУ зависть, сглаз, порчу, проклятие, вампиризм, программу саморазрушения

ПОМОГУ избавиться от родовой тяжелой кармы, страхов, комплексов, депрессии, безденежья, безработицы, бездетности и прочего

ОТВЕЧУ на любой Ваш вопрос

тел.: 0261 988 71031, 0176 2475 8190 (также WhatsApp) www.znachar.de
Esoterik Zentrum, Hinter der Jungenstrasse 2, 56218 Mülheim - Kärlich

СТАНЬ ВЕЛЬНЕСС-МАССАЖИСТОМ

24 семинара и 17 видео массажа или вельнесс-методик из стран Германии, Испании, Китая, Японии, Таиланда, Америки и др.

- Успешная организация студии, работа с клиентами и др.
- Возможность зарабатывать свой во время обучения
- Свободный график обучения по выходным дням

Две квалификации за одну цену.
Вельнесс-массажист • Вельнесс-консультант

04141 529 701 • 0176 226 285 66
Узнайте адрес ближайшего к Вам места учёбы

MIX Markt Zeitung

Очень полезная газета!

MIX Markt Zeitung

Заказ рекламы

Tel.: 07032/917743, Fax: 07032/917749
mixzeitung@monolith-gruppe.com

MIX Markt Kostenlose Kundenhotline

Montag bis Freitag
08:00 - 17:00

0800 - 325 325 325

MIX Markt

www.facebook.com/mixmarkt.eu/

Актуальные Angebote
Интересные Themen
Акции
Gewinnspiele

ПАМЯТНИКИ
GRANITHANDEL

БЕСПЛАТНО!
Высылаем каталог.
Консультация на дому.
Гравировка портрета.

05251-69-84-609
0176-634-851-64
granit-1.de

Grabsteine Schulz GmbH

ПАМЯТНИКИ

БЕСПЛАТНО:

- Высылаем каталог
- Консультация на дому
- Гравировка портрета
- Цена от расхода материала
- При заказе памятника от 4500,-€ скидка 10%
- Гарантия на работу 25 лет

Работаем по ВСЕЙ Германии
Tel.: 05292-93-23-700
Mob.: 0157-830-40-182
www.grabsteine-schulz.com

ПАМЯТНИКИ
РАБОТАЕМ ПО ВСЕЙ ГЕРМАНИИ

BREMEN

- Низкие цены
- Большой опыт
- Гравировка портрета

0421-49 06 38
0170-96 69 639

Büro:
Hastedter Heerstr.249
28207 Bremen

www.grabmale-pfaff.de
Высылаем бесплатный каталог

Памятники • Grabmale

Köln, Bonn, Düsseldorf
Am Donatushof 17, 50765 Köln
(Am Friedhof Köln-Chorweiler) **0221 - 599 996 30**

Berlin • Am Gewerbehof 5 H43 **030 - 551 593 70**

Nürnberg • Schweinauer Hauptstr. 127 **0911 - 669 977 35**

РАБОТАЕМ ПО ВСЕЙ ГЕРМАНИИ / WIR LIEFERN NACH:
Aachen, Bonn, Düsseldorf, Bremen, Dortmund, Essen, Frankfurt, Heilbronn, Karlsruhe, Kassel, Kaiserslautern, Koblenz, Paderborn, Stuttgart, Schweinfurt, Würzburg

БЕСПЛАТНЫЙ КАТАЛОГ ПО ТЕЛЕФОНУ (ZENTRALE):
0221 - 599 996 30
0177-833 93 09

www.pomni.de

SÜDDEUTSCHLAND
ПАМЯТНИКИ

07949-949 93 71
0175-118 64 97
bv-granit.de

высылаем БЕСПЛАТНЫЙ каталог