

**ANDREY MAKAREVICH**  
2024

FRIDAY TICKET .COM

06.11 BERLIN  
08.11 INGOLSTADT  
09.11 KÖLN  
13.11 HOCKENHEIM  
17.11 LUDWIGSBURG  
19.11 HAMBURG

Академический Концерт

TICKETS: WWW.FRIDAYTICKET.COM

**HALLOWEEN SCHRECKLICH GÜNSTIG!**

**TOP der Woche** Mo. 28.10. - Sa. 02.11.2024\*

**„Irtischkie“ Teigtaschen** mit Schweine- und Rindfleischfüllung, tiefgefroren 2 kg Btl., 1 kg = 3,63 **TOP 7,25**

**Pasta filata Käse „SIRGUNI“**, 45% Fett i. Tr., auch geräuchert, 400 / 360 g Pack., 1 kg = 8,73 / 9,70 **TOP 3,49**

**Tafel-Meerrettich** je 200 g Gl., 1 kg = 6,75 **TOP 1,35**

**„MOJA SEMJA“ Eiscreme** mit Vanille-Geschmack im Waffelbecher, 9x 135ml 1215 ml Pack., 1 L = 3,29 **TOP 3,99**

**Gelee Früchte „Halbe Scheiben“** mit Zitronen- und Orangengeschmack / Gelee-Bonbons-Mischung „Feeria“ mit Fruchtgeschmack (Erdbeere, Apfel, Schwarze Johannisbeere, Aprikose) 240 / 245 g Btl., 1 kg = 5,63 / 5,52 **TOP 1,35**

**Spirituose** mit Kräutergeschmack, 38% vol. 1 L Fl. **TOP 10,55**

\*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.

**BUL MENIKI** 02657

**Bulmeniki** Teigtaschen mit Kartoffel- und Speckfüllung, tiefgefroren // 1000g

Ausgewählte KARTOFFELN  
HERZHAFT gefüllt  
mit SPECK-FÜLLUNG

**NEUHEIT**

MADE IN GERMANY  
PRODUKT AUS DEUTSCHLAND  
TIEFGEFROREN  
DEEP FROZEN

**MERCUR** Вкусно всем! **MERCUR**

**ЛИВЕРНАЯ С СЕРДЦЕМ** 21612  
Leberwurst nach russischer Rezeptur, schnittfeste Kochwurst // 400g **4,19€** /Stck.

**САЛОВИЦА С ЛАВРУШКОЙ** 24658  
Gekochter Schweinebauch, gepökelt // 300g **4,35€** /Stck.

Три поросёнка  
Селедочка с майонезом  
Pork belly with bay leaf

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

## 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



www.ok.ru/mixmarkt

- ♥ Aktuelle Angebote
- ♥ Interessante Themen
- ♥ Aktionen
- ♥ Gewinnspiele

Наши люди  
в Германии



Aktuelle Angebote ♥  
 Interessante Themen ♥  
 Aktionen ♥  
 Gewinnspiele ♥

www.facebook.com/  
mixmarkt.eu/

160.000  
Personen  
gefällt  
das!

! **Полезные советы**

Название «уха» закрепилось исключительно за рыбным бульоном только с конца XVII в. До того, «ухой» называли также навар из мяса и из курицы. Однако уже с XV в. уху всё чаще начинают делать из рыбы, которая лучше других продуктов давала возможность создать блюдо, принципиально отличающееся от остальных жидких блюд русского стола. Уха превратилась в блюдо быстрого приготовления, с прозрачной жидкостью, похожей на бульон, поэтому её нельзя заправлять, как рыбный суп.

В течение веков сложились совершенно определённые правила приготовления ухи, касающиеся подбора рыбы, посуды, количества и состава овощей и пряностей, порядка закладки и времени варки.

Так, варить уху следует в неокисляемой посуде (эмалированной, глиняной). Классическую уху варят из тех рыб, которые дают прозрачный навар, отличаются клейкостью, нежностью и «сладостью». Это судак, окунь, ёрш, сиг – из них получается лучшая, так называемая белая уха. К ним добавляют обычно одну треть налима, сома, линя или язя. На втором месте по вкусу – уха из жереха, сазана, голавля, сырка, карпа, красноперки. Уха из этих рыб называется черной. Наконец, уха из красной рыбы – осётра, белуги, севрюги, нельмы, лосося – называется красной ухой, или янтарной, когда она особенно жирна и

**Ух, какая уха!**

сделана с шафраном. Кроме этих видов ухи, классическая кухня знает уху рядовую, опеканную, вялую, плавтовую, сладкую и мнёвую.

Уху варят обычно не из одного какого-либо вида рыбы, а из двух, как минимум, и из четырех, как максимум. Исключением может быть уха из красной рыбы, которую варят и из одного вида рыбы.

Не годятся для ухи плотва, лещ, пескарь, уклейка, воля, тарань, а также сельдевые всех видов, скумбрия, чехонь, бычки. Их лучше использовать для приготовления рыбных супов.

Бытует мнение, что хорошую уху нельзя приготовить из морской рыбы. Это неверно. Многие из морских рыб по своим качествам хорошо подходят для варки ухи. Это треска, палтус, макрурус, нототения, угольная рыба, вомер, ледяная рыба, сквама, морской окунь. Треску и палтуса, например, использовали и ранее для приготовления поморской ухи. Обычно уху из пресноводной рыбы стараются приготовить сразу же после её вылавливания. Чем свежее рыба, тем вкуснее уха. Это полностью относится и к морской рыбе. Поэтому если она заморожена, то для лучшего сохранения свежести её не следует размораживать перед закладкой в уху. Причём лучше выбирать для ухи более молодую, мелкую рыбу,

стараясь к тому же брать менее подверженную порче хвостовую часть. Наиболее удачно для ухи сочетание нежирной рыбы (трески, ледяной, макруруса, вомера) с жирной (палтусом, морским окунем, сквамой, нототенией).

Уху кладут минимум овощей – небольшое количество картофеля (причём нерассыпчатого, сладких сортов), моркови и обязательно лук. Если уху готовят из живой рыбы, то в неё кладут только лук. Если же используют свежую, но уже уснувшую рыбу, то овощи кладут обязательно. Кроме того, вносят довольно большой набор пряностей: петрушку (корень и зелень), лук-порей, зелёный лук, укроп, чёрный перец, лавровый лист, эстрагон, пастернак, а в некоторые виды ухи добавляют шафран, мускатный орех, имбирь, анис, фенхель. Обычно ассортимент пряностей зависит от сорта рыбы – чем жирнее рыба, тем больше требуется для ухи пряностей.

Чрезвычайно важно для создания своеобразного вкуса и аромата ухи соблюдать правильный режим варки. Прежде всего для ухи необходимо подготовить бульон – кипящий подсоленный овощной отвар, куда на короткое время (от 7 до 20 мин) опускают рыбу. Основная цель подготовки бульона – создать такую среду для рыбы, в которой бы она не вываривалась полностью, т. е. оставалась бы вкусной и сочной. Прежде с этой целью в бульоне сначала полностью вываривали мелкую рыбу, а также головы и кости, которые затем выбрасывали, а бульон процеживали и осветляли яично-белковой

оттяжкой. И только потом в этом рыбном бульоне отваривали куски более крупной рыбы или её филе, предназначенные для еды с ухой. Позднее уплотнения консистенции бульона стали достигать, отваривая в нем картофель. Такой приём более подходит к приготовлению ухи из морской рыбы.

Продолжительность варки рыбы целиком зависит от её вида: пресноводная рыба варится 15-20 мин (а рыба сибирских рек 25 – 30 мин), морская – 8-12 мин. Переваривание морской рыбы ухудшает качество рыбного мяса, делает его жёстким и ухудшает вкус самого бульона, который становится менее сладким, менее ароматным.

Уха получается значительно вкуснее, если её варить без крышки, в открытой посуде и на умеренном или слабом огне. Показатель готовности ухи – лёгкое отставание мяса рыбы от костей, а показатель хорошего качества – прозрачность бульона, его тонкий аромат, белизна мяса рыбы. Уха не должна иметь специфического рыбного запаха, каким нередко обладают рыбные супы, при варке которых допускается сильное разваривание рыбы.

Едят уху с чёрным хлебом или с рыбной кулебякой. Ниже приведены современные рецепты рядовой ухи – из речной и из морской рыбы, а также разновидности старинной русской ухи: сборная, карасёвая, опеканная, сладкая, раковая. Различия в их приготовлении незначительные, но всё же имеются.

**Buch „Ein Regenbogen über der Steppe, Künstlerporträt: Wladimir Eifert“ erschienen**

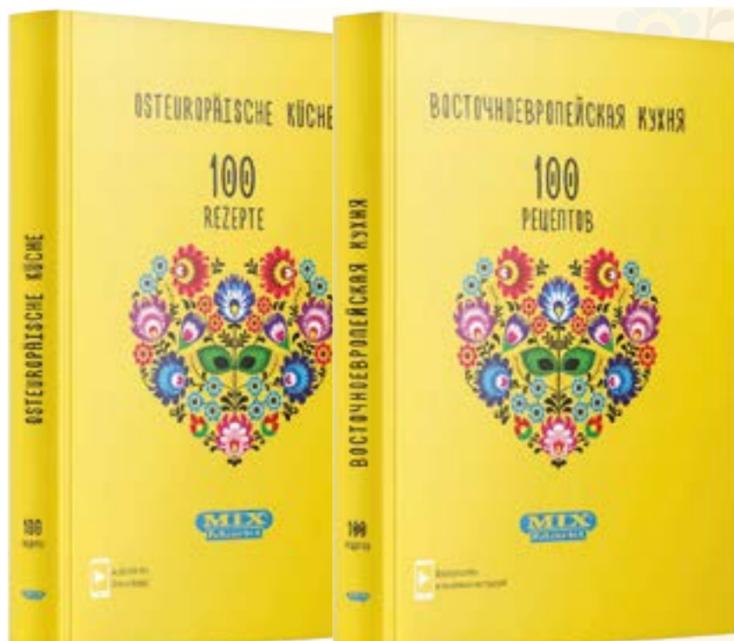
**Von Amir Dschadaibajew / Aus dem Russischen übersetzt von Carola Jürchott**

Das Buch „Regenbogen über der Steppe“ ist am 16. Oktober 2024 im BKDR Verlag in der Reihe „Künstlerporträts“ erschienen und ist dem bekannten sowjetdeutschen Künstler Wladimir Eifert (1884-1960) anlässlich seines 140. Geburtstags gewidmet. Es ist das erste Buch, in dem auf der Basis des vom Verfasser zusammengetragenen umfangreichen künstlerischen und Archivmaterials über den Lebensweg und die berufliche Laufbahn des hervorragenden Malers, ausgezeichneten Museumsfachmanns und Pädagogen berichtet wird. Die deutsche Herkunft Wladimir Eiferts war der Grund, dass es ihn 1941 nach Zentralasien verschlug: Er wurde wie die meisten Sowjetdeutschen nach dem faschistischen Überfall auf die UdSSR nach Kasachstan deportiert (Eifert aus seinem damaligen Wohnort Moskau). Mit Erlassen und Verordnungen von Gremien der Partei- und Staatsführung der UdSSR konnte man wie mit einem Radiergummi auf der Karte des großen Landes Orte tilgen, in denen Ethnien lebten, die der Sowjetmacht nicht genehm waren, ihre jahrhundertelange Geschichte und ihre Traditionen auslöschen und menschliche Lebenswege durchkreuzen. Mit einem solchen „Radiergummi“ wurde auch über das Schicksal des Deutschen Wladimir Eifert entschieden. Von dieser Zeit an waren sein gesamtes weiteres Schicksal und seine Kunst mit Kasachstan verbunden. Im industriell geprägten Karaganda sollte er nicht nur zu Leinwand und Farben zurückfinden, gerade hier war es ihm vorherbestimmt, zum ersten Lehrer und Mentor vieler später bekannter Künstler zu werden, indem er ein kleines Kunststudio ins Leben rief, das einem der Bergwerke der Stadt angegliedert war.

Bestellen können Sie das Buch u. a. beim BKDR Verlag oder im regulären deutschen Buchhandel. Preis: 19,- EUR. Kontaktmöglichkeit per eMail: kontakt@bkdr.de, Tel.: 0911.89219599. Unter dem nachfolgenden QR-Code können Sie unseren aktuellen Bücherkatalog einsehen und herunterladen:



www.bkdr.de

**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!**

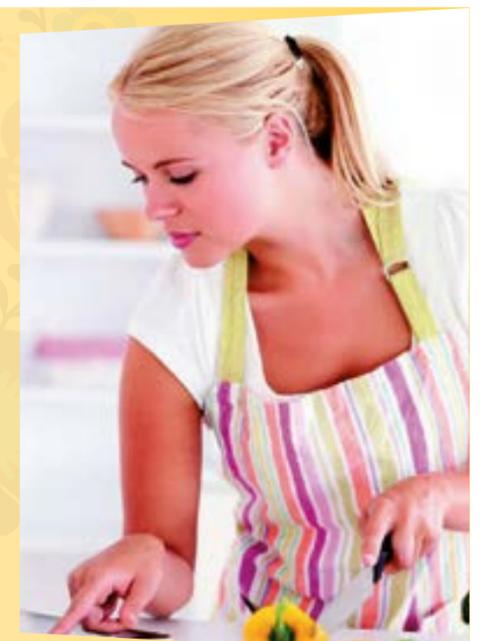
Nur in Ihrem  
Mix-Markt



Только 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.





**MIX Markt**  
**TMY Family**

Eiscreme versch. Sorten, je 135 ml, 100 ml = 0,37

**0,49 €**

Eiscreme versch. Sorten, 10 x 135 ml, 1000 ml = 2,59

**3,49 €**

Eiscreme mit Vanille-Geschmack, 1100 ml, 1000 ml = 4,54

**4,99 €**

Eiscreme mit Vanille-Geschmack, 9 x 135 ml, 1000 ml = 3,29

**3,99 €**

Eiscreme mit Vanille-Geschmack, 6 x 135 ml, 1000 ml = 4,68

**3,79 €**

**€ 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

**€ 3,69**

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



**Masha and the Bear**

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

**€ 1,85**

Maisknabbererzeugnis je 160 g Pack. 1 kg = 11,57

**€ 3,95**

Eiscreme mit Vanillegeschmack Plombir im Waffelbecher 6x130ml Pack. (780 ml) 1000 ml = 5,07

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  
Fecampring 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:

**• FILIALLEITER/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**

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 Lebensmittel und Spezialitäten aus Osteuropa sind wir einer der führenden Anbieter und suchen für unsere Zentrale in Herrenberg bei Stuttgart zum nächstmöglichen Termin eine/n

**MIX Markt**  
www.mixmarkt.eu

**Außendienstmitarbeiter im Einzelhandel (m/w/d)**

**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



Mix Markt Ost GmbH  
Norisstr. 27, 91154 Roth  
mixmarkt.ost.bewerbung@monolith-gruppe.com  
Bei Fragen bitte kontaktieren:  
+49 1512 7630305

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 Lebensmittel und Spezialitäten aus Osteuropa sind wir einer der führenden Anbieter und suchen für unsere Zentrale in Herrenberg bei Stuttgart zum nächstmöglichen Termin eine/n

**MIX Markt**  
www.mixmarkt.eu

**IT-Systemadministrator (m/w/d)**

Mit einem Rekord-Umsatz von über 600 Millionen Euro, 1500 Beschäftigten, 3 Importeuren, 5 Auslieferungslager, über 350 Mix - Märkten in Deutschland und 5 Ländern Europas gehört die Monolith - Gruppe zu den Marktführern im europäischen Handel mit Lebensmittel und Spezialitäten aus Osteuropa. Für Monolith West GmbH in Bergheim bei Köln suchen wir zum nächstmöglichen Termin eine/n (Vollzeit 40 Stunden/ Woche)

**IHRE AUFGABEN:**

- Pflege des Firmennetzwerkes inklusive Hardware und Software
- Beratung und Betreuung der Endanwender vor Ort und per Remote
- Unternehmensinterner Support und Help Desk
- Pflege und Ausbau der ERP-Systems Sage Office Line Evolution
- DATEV-DMS und ELO DMS Wartung und Pflege
- Sicherstellung der Systemverfügbarkeit und Behebung von Störungen

**IHR PROFIL:**

- Abgeschlossene fachbezogene Ausbildung oder Studium
- Mindestens dreijährige Berufserfahrung
- Gute Kenntnisse in Clientprodukten wie Windows, MS Office, MS Active Directory, Windows Server, Remote Desktop Services, MS Exchange, MS SQL Server
- Gute Kenntnisse im Umfeld der Server Virtualisierung mittels VMWare
- Gute Kenntnisse der Russischen und Deutschen Sprache

**UNSER ANGEBOT**

- Eine anspruchsvolle Aufgabe in einem strategisch wachsenden internationalen Unternehmen
- Zusammenarbeit mit einem hoch motivierten Team und angenehmes Betriebsklima
- Eine umfangreiche Einarbeitung an der Seite von erfahrenen Kollegen
- Interne und externe Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ergonomischer Arbeitsplatz mit moderner IT-Ausstattung
- Leistungsgerechte Vergütung



Wenn Sie Ihre berufliche Karriere mit uns gemeinsam entwickeln wollen, senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen und Ihres möglichen Starttermins per e-mail an: i.neu@monolith-gruppe.com  
Monolith West GmbH  
Zum Frenser Feld 4a, 50127 Bergheim

# Salat mit Würstchen



MIX Markt Immer günstig!

## Einkaufszettel

- ✓ Weißwürste – 3 St.
- ✓ Dosenmais – 150 g
- ✓ Honigpilze – 150 g
- ✓ Kartoffeln (groß) – 3 St.
- ✓ Wachteleier – 4 St.
- ✓ weiße Zwiebel – 1 St.
- ✓ Römersalat – 1 St.
- ✓ Gewürzgurken – 100 g
- ✓ Pflanzenöl – 100 ml
- ✓ Salz, Pfeffer – nach Geschmack

## Zubereitung

1. Gewürzgurken in mundgerechte Stücke und die Zwiebel klein schneiden. Eier 5 Minuten kochen. Von der Schale befreien und halbieren.
2. Kartoffeln gar kochen und grob schneiden. Kartoffeln und Pilze in etwas Pflanzenöl goldgelb braten. Würstchen hinzugeben und mitbraten.
3. Die Zwiebeln in einer Pfanne extra goldgelb braten. 100 ml Pflanzenöl, Zwiebeln und Mais vermischen. Nach Geschmack salzen.
4. Mit einem Pürierstab mixen, bis eine cremartige Soße entsteht.
5. Das obere Stück der Römersalat-Blätter abschneiden und je 3 Salatblätter pro Teller verteilen. Einen Kochring in der Tellermitte platzieren. Vorsichtig 2 EL Soße hineingeben.
6. Kartoffeln, Pilze, geschnittene Würstchen, Gewürzgurken und Eier hineinlegen. Nochmals Soße dazugeben. Mit frischen rütern garnieren. Den Kochring entfernen und den fertigen Salat warm servieren.

Vielen Dank für Ihren Besuch und auf Wiedersehen im Mix-Markt!



# Soljanka



MIX Markt Immer günstig!

## Einkaufszettel

- ✓ Schweinebauch – 600 g
- ✓ Gekoch. Schweinefleisch – 600 g
- ✓ Zwiebel – 1 St.
- ✓ Möhre – 1 St.
- ✓ Speck – 150 g
- ✓ Tomatenmark – 3 EL.
- ✓ Brühe – 3,5 l
- ✓ Zitrone – 1 St.
- ✓ Oliven – 100 g
- ✓ Frisches Grün – 1 Bund

## Zubereitung

1. Möhre in Kreise schneiden und Zwiebel klein hacken. Speck klein schneiden, Schweinebauch würfeln. Zitronenschale abreiben und Zitrone in dünne Scheiben schneiden.
2. Speck und Schweinebauch in einem Kochtopf mit dickem Boden anbraten, Zwiebeln hinzugeben und mitbraten. Möhren mitbraten. Tomatenmark und Schweinefleisch hineingeben, umrühren.
3. Brühe hineingießen, mit Salz abschmecken und Zitronenschale dazugeben. 30 Minuten lang kochen. Vor dem Servieren Oliven, Zitrone und frisches Grün hinzufügen.

Vielen Dank für Ihren Besuch und auf Wiedersehen im Mix-Markt!



## BÜNDE

Wir suchen Mitarbeiter  
für Verkaufsraum & Frischetheke  
m / w / d  
In Voll- und Teilzeit  
Mit oder ohne Erfahrung

MIX MARKT 102 OHG  
HOLSER STR. 33  
32257 BÜNDE

TELEFON: 05223 1897905  
E-MAIL: MIXMARKT102@MONOLITH-GRUPPE.COM



## MINDEN

Wir suchen Mitarbeiter  
für Verkaufsraum  
& Frischetheke  
m / w / d  
In Voll- und Teilzeit

MIX MARKT 42 OHG  
RODENBECKER STRASSE 79  
32427 MINDEN

TELEFON: 0571 3885501  
E-MAIL: MIXMARKT42@MONOLITH-GRUPPE.COM

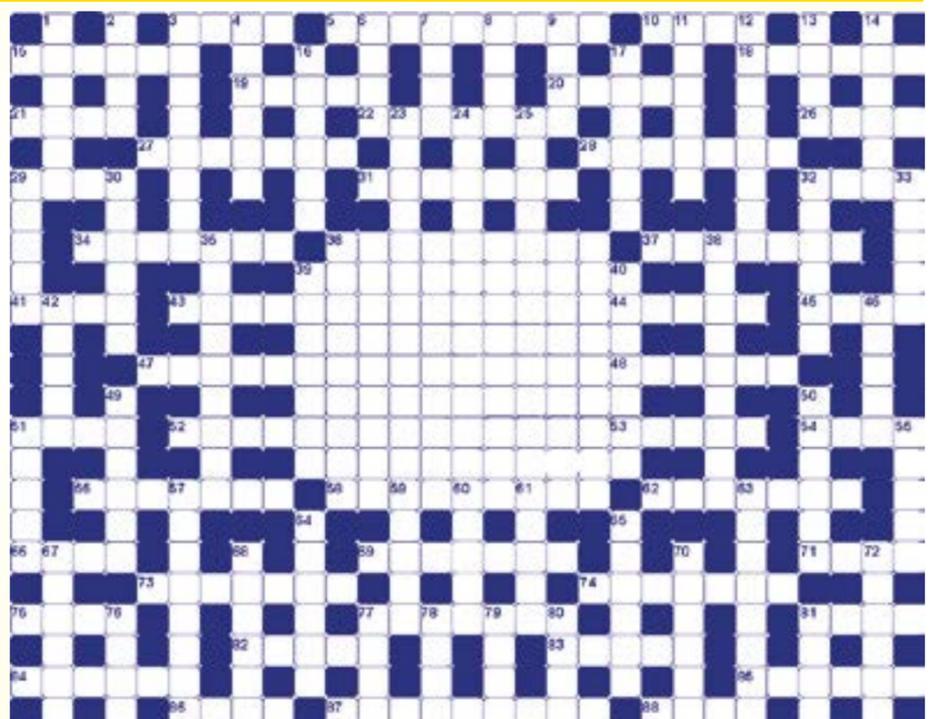


## Кроссворд

### 2024: выпуск 44

**По горизонтали:** 3. Сердечный ход. 5. Стена между окнами. 10. Бикфордова веревка. 15. Минитарелка с голубой каемкой. 18. Ревнивый мавр. 19. Надуватель шин. 20. Кислота, сладкая на «халыву». 21. Не варенье, а вкусно. 22. Удобства, уют. 26. Южный город с темными ночами. 27. Мысли вслух. 28. Основа пенициллина. 29. Городской оазис. 31. Блокнот ученика. 32. Ткань для пальто. 34. Начальник, призывающий в армию. 36. Лунный серп. 37. Пионер-сигнальщик. 41. Велостадия. 43. Ягода, продаваемая поштучно. 44. Инвентаризация имущества. 45. Романтичный конденсат. 47. Слуга д'Артаньяна. 48. Характер, темперамент человека. 51. Народное средство от изжоги. 52. Напыщенный петух. 53. Маленький щеночек. 54. Противник, неприятель. 56. Папарацци. 58. Театральный художник. 62. Крыло рыбы. 66. Ископаемое пресмыкающееся. 69. Гордость культуриста. 71. Собака доктора Айболита. 73. Пижамный материал. 74. Непромакашка на столе. 75. Часть молекулы. 77. Шиворот навыворот. 81. Духовная диета. 82. Напарник веника. 83. Малая Арнаутская или Дерibasовская. 84. Птичья плетенка. 85. Бумага для коробок. 86. Подъемник на стройке. 87. Человек, которому светофор до лампочки. 88. Календарная запись.

**По вертикали:** 1. Плоская походная бутылка. 2. Библиейский земной рай. 3. Столовая класса люкс. 4. Пляшущий человек. 6. Благородное дело для любителя шампанского. 7. Стыд, позор. 8. Валюта, гуляющая по Европе. 9. Чертовски тихое место. 11. Постамент для кур. 12. Друг Пятницы. 13. Сладкий хлеб с изюмом. 14. Собачье прозвище. 16. Первые ростки посевов. 17. Точилка для косы. 23. Нимб святого. 24. Интернет-общение по интересам. 25. Коренной ингредиент весеннего салата. 29. Морской разбойник. 30. Прикольная канцелярская принадлежность. 32. Сладкая часть обеда. 33. Емелина тачка. 35. Варюга-щипач. 38. Погодное бездорожье. 39. Часть сбруи. 40. Гостиная в избе. 42. Роль Сталлоне. 46. И авоська, и невод. 49. Автомобильный буфер. 50. Руно. 51. Один из пузырей мыльной оперы. 55. Музыкальный звукоряд. 57. Птенец табака. 59. Морское путешествие. 60. Человек-такси. 61. Детская присыпка. 63. Неугомонный задавака. 64. Гетманская палица. 65. Застежка на куртке. 67. Легкая небритость. 68. Подстрочная ссылка. 70. Десятидневка. 72. Часть света. 76. Вдохновляющая посетительница. 77. Заморское баклажанное блюдо. 78. Время, когда все кошки серы. 79. Сфера обитания «белогривых лошадок». 80. Немецкое авто, имеющее четыре кольца. 81. Дженгльменский спор.



**По горизонтали:** 3. Этюд. 5. Грейпфрут. 10. Пони. 15. Фантик. 18. Свинья. 19. Изгой. 20. Отвар. 21. Корж. 22. Дмитрий. 26. Овин. 27. Арлекин. 28. Пушкина. 29. Втык. 31. Ондатра. 32. Краб. 34. Свисток. 36. Бухгалтер. 37. Солярка. 41. Ядро. 43. Свист. 44. Стейк. 45. Дуэт. 47. Караул. 48. Отмель. 51. Кнут. 52. Кварц. 53. Тираж. 54. Охра. 56. Чемодан. 58. Сахарница. 62. Пятачок. 66. Квас. 69. Слепота. 71. Отец. 73. Девочка. 74. Плагиат. 75. Клуб. 77. Эскадра. 81. Плац. 82. Штраф. 83. Зфир. 84. Качели. 85. Урожай. 86. Конь. 87. Усталость. 88. Адам.

**По вертикали:** 1. Мамонт. 2. Этаж. 3. Экспресс. 4. Юпитер. 6. Рейд. 7. Йети. 8. Фтор. 9. Удой. 11. Охрана. 12. Исландия. 13. Жито. 14. Лыдина. 16. Огниво. 17. Август. 23. Монах. 24. Трава. 25. Иврит. 29. Вишня. 30. Ковбой. 32. Какаду. 33. Берет. 35. Товаровед. 38. Лейтенант. 39. Столица. 40. Ассорти. 42. Диван. 46. Эклер. 49. Стресс. 50. Долото. 51. Кубок. 55. Абзац. 57. Ответчик. 59. Холмс. 60. Репка. 61. Интер. 63. Аквариум. 64. Рекорд. 65. Галифе. 67. Вулкан. 68. Коршун. 70. Огород. 72. Ералаш. 76. Бур. 77. Эфес. 78. Кора. 79. Дуло. 80. Азот. 81. Плот.

MIX Markt Zeitung Eine passende Zeitung für Ihren Business! MIX Markt Zeitung

**MIX Markt HERFORD**

**Wir suchen Mitarbeiter für Verkaufsraum & Frischetheke m/w/d In Voll- und Teilzeit**

MIX MARKT 64 OHG  
MAGDEBURGER STR. 23  
32049 HERFORD

TELEFON: 05221 7636794  
E-MAIL: MIXMARKT64@MONOLITH-GRUPPE.COM

Reiseveranstaltung R. Klassen • Ведущий туроператор в Германии

**Kur & Urlaub КУРОРТЫ И ОТДЫХ**

Польша - Бад Флинсберг, Бад Вармбрун, Кольберг, Бад Полчин, Бад Кудова, Альтхайде  
Литва - Друскининкай, Поланга, Биштонас, Тракай  
Латвия - Юрмала  
Эстония - Тоила, Пярну, Хапсалю  
Чехия - Карловы Вары, Францисковы Лазни, Марианские Лазни, Яхимов

33719 Bielefeld, Salzufler Str. 61  
0521 - 93 44 690  
0521 - 30 43 8915

www.kur-fahrt.de

**АЭРОФЛОТ** **Lufthansa**

агент а/к Engels Reisen

**АВИАБИЛЕТЫ В РОССИЮ и во все СТРАНЫ МИРА ОТДЫХ У МОРЯ САНАТОРИИ \* ВИЗЫ**

ВОЗМОЖЕН КРЕДИТ  
Мы с ВАМИ с 1992 года!

Kaiserleistr. 48 • 63067 Offenbach  
Odenwaldring 102 • neben MIX MARKT  
e-mail: info@engelsreisen.de  
www.engelsreisen.de

**069-82 32 75**

**АВИАБИЛЕТЫ во все страны мира**

ЛУЧШИЕ КУРОРТЫ по сниженным ценам  
Отдых, визы и круизы

**Tel.: 05772-97660**

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

**MPU-BERATUNG**

**NEU! Familientherapie**

**В городах:**

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

**Andreas Atzig**  
Fachpsychologe für Verkehrspsychologie (BfP), Psychologe (BfP)

**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**

**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 ещё во время обучения
- Свободный график обучения во выходные дни

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

**04141 529 701 • 0176 226 285 66**

Узнайте адрес ближайшего к Вам места учёбы

**БЕРТА** Дипл. парапсихолог, кармол, ясновидящая, потомственная христианская целительница

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

В программе:

- I курс** - раскрытие талантов, магическая кулинария, отсечение 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  
Определию 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

**ЗДОРОВЬЕ на КУРОРТАХ ЧЕХИИ, ПОЛЬШИ, ВЕНГРИИ, ЛИТВЫ, ЛАТВИИ НИЗКИЕ ЦЕНЫ**

АВИАБИЛЕТЫ АВТОБУСЫ, ВИЗЫ

ОТДЫХ на МОРЕ

**0541-40 75 70 30** Travel Office  
нас рекомендуют друзьям

**MIX Markt** **Machen Sie sich selbstständig!**

Sein eigener Chef sein. Ja oder nein?  
Ihr „Ja“ zum MIX Markt OHG-Konzept ist eine der besten Möglichkeiten dafür!

**0800 325 325 325**

Mehr Information unter: [www.mixmarkt.eu](http://www.mixmarkt.eu)  
Über uns / Partnerschaft

**Хроническая усталость? Вредные привычки? Отсутствие мотивации?**

Впервые в Германии ведущий миколог **Михаил Вишневский** с **БЕСПЛАТНОЙ ЛЕКЦИЕЙ:** «Влияние лечебных грибов на человеческий организм»

Berlin-9.11.24, Frankfurt-13.11.24  
Регистрация: ☎ 0176-387-893-93  
Вход бесплатный. Количество мест ограничено!

www.ok.ru/mixmarkt

**MIX Markt**

**MIX Markt** **www.facebook.com/mixmarkt.eu/**

Aktuelle Angebote  
Interessante Themen  
Aktionen  
Gewinnspiele

**160.000 Personen gefällt das!**

**MIX Markt** **Kostenlose Kundenhotline**

**Montag bis Freitag 08:00 - 17:00**

**0800 - 325 325 325**

- Актуальные Angebote
- Интересные Themen
- Aktionen
- Gewinnspiele

Наши люди в Германии

**granit-1.de**  
**GRANITHANDEL**  
**ПАМЯТНИКИ**

**БЕСПЛАТНО!**

- Консультация на дому
- Гравировка портрета
- Высылаем каталог через whatsapp

**05251-69-84-609**  
**0176-634-851-64**

**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](http://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: Hasteder Heerstr.249  
28207 Bremen

[www.grabmale-pfaff.de](http://www.grabmale-pfaff.de)  
Высылаем бесплатный каталог

**Памятники • Grabmale**

UNSERE AUSSTELLUNGEN UND VERTRETER

Berlin • Am Gewerbepark 5 H43	030 - 551 593 70
Köln • Am Donatushof 17	0221 - 599 996 30
Nürnberg • Schweinauer Hauptstr. 127	0911 - 669 977 35
Stuttgart und Umgebung (VERTRETER)	07150 - 914 96 86

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**

Огромный выбор памятников на портале:  
**www.pomni.de**