

ANDREY MAKAREVICH
2024

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

Академический Концерт

FRIDAY TICKET .COM

TICKETS: WWW.FRIDAYTICKET.COM



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
 ORIGINAL REZEPTE AUS DEM HAUSE GERRES
 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 jahrhundertlange 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):

• MITARBEITER FÜR METZGEREI (Vollzeit/ Teilzeit)

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

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):

• KASSIERER
• METZGEREIFACHVERKÄUFER
• AUSHILFE

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:

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):

• MITARBEITER FLEISCHABTEILUNG (IN VOLLZEIT ODER TEILZEIT)

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:

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):

• FILIALLEITER/IN
• METZGER/IN
• KASSIERER/IN

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

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 Bergheim bei Köln zum nächstmöglichen Termin eine/n (Vollzeit 40 Stunden/ Woche)

MIX Markt
www.mixmarkt.eu

IT-Systemadministrator (m/w/d)

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 Kräutern 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

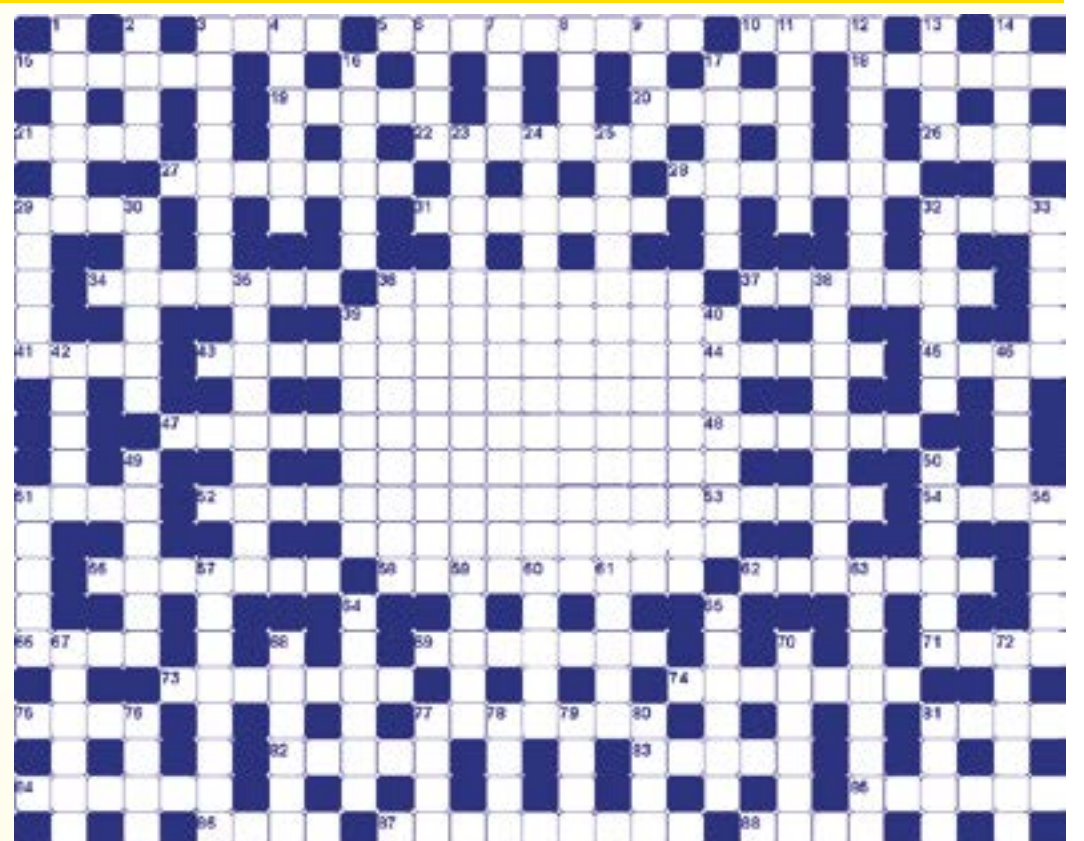
2024: выпуск 44

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 сбури. 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. Джентльменский 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. Чемадан. 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, Халсалу
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 *Искривиле Ваш*

агент а/к Engels Reisen

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

Lufthansa

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

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

с 2006 года

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

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.

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
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/

Актуальные Angebote
Интересные Themen
Акции
Геймификация

160.000 Personen gefällt das!

MIX Markt **Kostenlose Kundenhotline**

Montag bis Freitag 08:00 - 17:00

0800 - 325 325 325

- Актуальные Angebote
- Интересные Themen
- Акции
- Геймификация

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

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

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