



Guten Rutsch



ins neue Jahr!



TOP der Woche

Mo. 30.12.2024 - Sa. 04.01.2025*



Schwarzer Ceylon Tee
100 Btl
300 g Pack.,
1 kg = 9,97

2,99



1,75

„POGREBOK“ Gurken,
milchsauer vergoren
650 g Btl.,
Abtr. 1 kg = 3,89



„Spirytus Starodawny“ -
Trinkspiritus,
95% vol. 0,5 L Fl.,
1 L = 24,90

12,45

*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.

Ausgewählte KARTOFFELN

mit SPECK-FÜLLUNG

BUL MENIKI

02657
Bulmeniki
Teigtaschen mit Kartoffel- und Speckfüllung, tiefgefroren // 1000g

NEUHEIT

Вкусно всем!

23770
SALAM MISTRET
Kochsalami, heißgeräuchert // 450g

4,19€*
450g /Stk.

Made in Germany
SALAM MISTRET
Romanian style sausage

4,29€*
350g /Stk.

Made in Germany
CĂRNAȚI DE BERE
Romanian style sausage

23763
CARNATI DE BERE
Brühwurst nach Krakauer Art, grob, geräuchert // 350g

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



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

Наши люди
 в Германии



! Полезные советы

Почему оливье символ Нового Года?

«Оливье» — это полноправный символ Нового года, наряду с украшенной елью и «Иронией судьбы». Так почему оливье символ нового года, а не бутерброд с икрой или запеченная индейка? Вряд ли, кто-то может предсказать, что салат появился из-за ошибки, его автора.

История салата, берет свое начало в 1860 году, когда в Москву из славного Дижона приехал Люсьен Оливье, чтоб быть одним из молодых поварят при своем дядюшке, работавшем в модном ресторане столицы. Люсьену очень скоро надоело прислуживать всегда недовольному дяде, он постоянно чистил овощи, под строжайшим контролем резал зелень, и все больше ему нечего не доверялось, а ведь ему так хотелось самостоятельности на кухне.

Однажды Люсьена свела судьба с трактирщиком Пеговым, после долгих переговоров последний взял к себе молодого парнишку и назначил шеф-поваром трактира «Эрмитаж», где подавались исключительно необычные яства. Дорвавшись до самостоятельности парень, без удержки «химичил» и проводил разнообразные «опыты» над пищей, это подразумевало добавление в блюда других вкусов и ароматов. Однажды, в трактир наведальась большая компания и Люсьен, решил их побаловать оригинальным блюдом «майонез из дичи». Рецепт блюда весьма оригинален, в нем содержались:

- Каперсы;
- Говяжий язык;
- Икра;
- Желе из бульона и другие ингредиенты.

Богатая компания не оценила изыск, им просто была нужна закуска под водку и они все перемешали в тарелке, чем повар был весьма недоволен, но разве он мог возразить посетителям? Но изумления Оливье не было предела, когда на следующий вечер, эта компания вернулась и заказала опять это блюдо, только оно должно быть нарезано кубиками и залито соусом. Что оставалось делать повару, он все исполнил, с мыслью: «кушайте сие свиные месиво».

Удивлению не было предела, когда слух о чудо-блюде разнесся по всей Москве и уже тысячи посетителей в сутки приходило отведать это блюдо.

В связи со смертью Оливье его рецепт на время был утерян, затем он всплывает во Франции и в 1935 году возвращается в Россию, но уже как французское блюдо. Рецепт хранился в большой

тайне, салат подавали только для избранных в ресторане «Москва».

В 1950 году, сие воплощение Франции в экономном исполнении советских жителей, становится символом праздничного стола в каждой семье. Естественно основную массу ингредиентов заменяют на более обыденные, например: язык на варенную колбасу, каперсы на соленые огурчики из бочки и так далее.

Итак, почему Оливье («дичь под майонезом») стал символом нового года? Да потому что, это прообраз нашего советского менталитета, так делали наши бабушки, мамы и мы так делаем, ведь это просто вкусно!

Оливье – это обязательный, традиционный новогодний салат, но каждый раз готовить одно и то же надоедает: хочется удивить гостей и родных необычным вкусом привычного всем блюда. Предлагаем несколько оригинальных рецептов.

Большинство ингредиентов в салате повторяются, поэтому можно просто выбрать, чем заменить надоевшую колбасу, и создать новое блюдо.

Оливье с кальмарами

Картофель – 4-5 шт., яйца – 4-5 шт., лук – 1 шт., огурцы – 2-3 шт., морковь – 2-3 шт., консервированный горох – 0,5-1 банка, майонез.

Кальмары консерв. — 2 банки.

Приготовление - особенность салата в кальмарах: можно взять консервированные или обжарить обычные. В остальном при приготовлении стандартно: режем и смешиваем овощи, огурцы и яйца. Кальмары придают салату нежности, необычный вкус морепродуктов. При использовании жареных кальмаров важно не передержать морепродукт, иначе в салате он будет жестким.

Оливье с курицей

Мясо птицы копченое или отварное – 300-400 г.

Приготовление - режем отварные овощи и мясо кубиками. Копченая курица придаст салату пикантный аромат, но при желании можно заменить копчености на обычное филе или белое мясо: остальные ингредиенты достаточно сочные, поэтому грудка не будет сухой. Добавляем по вкусу перец и соль, ставим ненадолго в холодное место, чтобы дать время вкусу «настояться».

Оливье с шампиньонами

Шампиньоны (консервированные или обычные) – 300-400 г.

Приготовление - если используются обычные

шампиньоны, то их нужно подготовить: помыть, почистить и обжарить с луком. Овощи варим и режем, добавляем порезанные маринованные или свежие огурцы, горошек и заправляем майонезом. Жареные грибы придают нежности и питательности салату, а маринованные хорошо подойдут для закусок в тарталетках.

Оливье с форелью

Соленая красная рыба – 300-400 г.

Приготовление - мясо в рецепте заменяется красной рыбой. Остальные овощи также варятся и режутся кубиками. В качестве украшения используют икру. Благодаря красной рыбе, вкус становится солоноватым и необычным. Лучше не смешивать салат с икрой, а аккуратно выложить сверху: интересен вкусовой контраст салата и икры.

Оливье с яблоками

Мясо говядины – 300-400 г, яблоко – 1-2 шт.

Приготовление - рецепт напоминает классический, но в качестве основы используют мясо говядины. Варить его нужно 45-50 минут: можно добавить пряности, чтобы сделать ароматнее. Яйца, картофель и морковь варим, после чего вместе с яблоками режем кубиками. Яблоки лучше брать зелёные с кислинкой, тогда блюдо получится более контрастным и гармоничным. Да,

яблоки тоже можно класть в оливье.

Морское оливье

Креветки средние – 400-500 г, авокадо – 2-3 шт.

Приготовление - в этом рецепте основой являются креветки, поэтому важно их правильно приготовить: если они перед заморозкой прошли тепловую обработку, то их не стоит варить дольше пары минут. Приготовленные креветки чистим, сбрызгиваем соком лимона. Остальные овощи и авокадо чистим и режем кубиками. В отличие от привычного рецепта, в таком оливье нет картофеля. Салат получается необычным: креветки превращают обычное оливье в блюдо ресторанного уровня.

Оливье с языком

Отварной говяжий язык – 300 г, копченое мясо – 100 г, чернослив – 100 г.

Приготовление - режем кубиками овощи и мясо, смешиваем с порезанным черносливом и горошком. Перед подачей заправляем майонезом. Салат понравится любителям необычных кисло-сладких сочетаний.

Не бойтесь придумывать новые варианты привычных классических салатов: Новый год – это время чудес, в том числе и кулинарных! А чтобы делать оливье было не скучно, стоит подобрать себе новогоднее кино по-вкусу.



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.

ЛУЧШИЙ ПОДАРОК!



только онлайн:
shop.mixmarkt.eu

nur online:
shop.mixmarkt.eu

ОСТЕУРОПÄISCHE 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
Maisknabbererzeugnis 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
Eiscreme 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 in die MONOLITH - Unternehmensgruppe integriertes, auf den Vertrieb von ost-europäischen 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 in Vollzeit eine/n

Kaufmännischer Sachbearbeiter (m/w/d)
mit russischen Sprachkenntnissen

Du hast ein Händchen für Organisation, liebst die Abwechslung und suchst ein Team, das deine Talente schätzt? Dann könnte die Mix Markt Zentrale genau der richtige Platz für dich sein! Bei uns erwartet dich ein spannender Arbeitsplatz in einem internationalen Umfeld mit Aufgaben, die deinen Büroalltag abwechslungsreich gestalten.

Deine Aufgaben bei uns:

- Stammdatenpflege
- Erstellen von diversen Statistiken und Präsentationen
- Allgemeine Büroorganisation

Das bringst du mit:

- Eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung, die dir das notwendige Fundament verleiht.
- Gute MS-Office-Kenntnisse – du beherrschst die Tools, die wir täglich einsetzen.
- Russischkenntnisse sind ein großes Plus bei uns und machen dich zur idealen Ansprechpartnerin für unsere vielfältige Kundschaft.
- Eine selbstständige und systematische Arbeitsweise – du weißt, was zu tun ist und packst Dinge zuverlässig an.

Warum du bei Mix Markt Zentrale arbeiten möchtest:
Bei uns wirst du Teil eines engagierten und herzlichen Teams. Wir legen großen Wert auf Eigenverantwortung, bieten dir Raum zur Entfaltung und schätzen deine Zuverlässigkeit und deinen Sinn für Ordnung. Hier bist du nicht nur einen Mitarbeiter – du bist ein unverzichtbarer Teil unserer Organisation.

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns darauf, dich kennenzulernen!

Bewerbungen an:
bewerbung.mix@monolith-gruppe.com

Komm in die Mix Markt Zentrale – hier wartet dein neuer Arbeitsplatz auf dich!

www.mixmarkt.eu

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**
- METZGEREINFACHVERKÄUFER**
- 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 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

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

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

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)

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

Chatschapuri



MIX Markt Immer günstig!

Einkaufszettel

- ✓ Hefeteig – 800 g
- ✓ Eier – 4 St.
- ✓ Imeretischer Käse – 400 g
- ✓ Butter – 2 EL
- ✓ Mehl – 1 Tasse
- ✓ Olivenöl – 30 ml

Zubereitung

1. Käse grob reiben. In 4 gleiche Teile aufteilen.
2. Den Teig mit etwas Mehl bestreuen, ausrollen, in 4 Teile aufteilen. Jeden Teigabschnitt von zwei Seiten zur Mitte hin nach innen rollen. Die Ecken zusammenkleben, ein Boot formen. Mit Butter bestreichen.
3. Die Boote aus Hefeteig mit Käse bis zu den Rändern füllen. Auf mit Pflanzenöl bestrichenem Backpapier auslegen. Bei 220°C 5-6 Minuten lang backen.
4. In jedes Boot ein Ei aufschlagen. Weitere 5-6 Minuten bei 180°C backen.
5. Heiß servieren. Stückweise abreißen und in Ei und Käse tunken.

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



Chworost-Gebäck



MIX Markt Immer günstig!

Einkaufszettel

- ✓ Mehl – 500 g
- ✓ Zucker – 150 g
- ✓ Milch – 100 ml
- ✓ Eier – 2 St.
- ✓ Trockenhefe – 7 g
- ✓ Pflanzenöl – 2 l
- ✓ Salz – 1 TL

Zubereitung

1. Zucker, Hefe und Salz mischen. Warme Milch und 100 g Mehl hinzufügen. Eier in den Vorteig hinzufügen und verrühren.
2. Gesiebtes Mehl vorsichtig in den Vorteig hinzufügen. 50 ml Pflanzenöl hinzufügen. Teig anrühren. Teig an einem warmen Ort 1 Stunde lang gehen lassen.
3. Teig vorsichtig aus der Schüssel nehmen. Teig 3 mm dick ausrollen.
4. Teig in Streifen schneiden. Jeden Streifen vorsichtig in 2 Hälften falten. In der Mitte einen langen Schnitt machen. Die Streifen in 2 gleiche Teile teilen. Jeden Streifen zweimal durch den Einschnitt ziehen und eine Art Verflechtung bilden.
5. 2 l Pflanzenöl erwärmen. Chworost ins Öl legen. Von jeder Seite 1 Minute lang braten.
6. Mit einer Küchenzange das Gebäck aus dem Öl nehmen das überschüssige Öl abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

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



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



Кроссворд

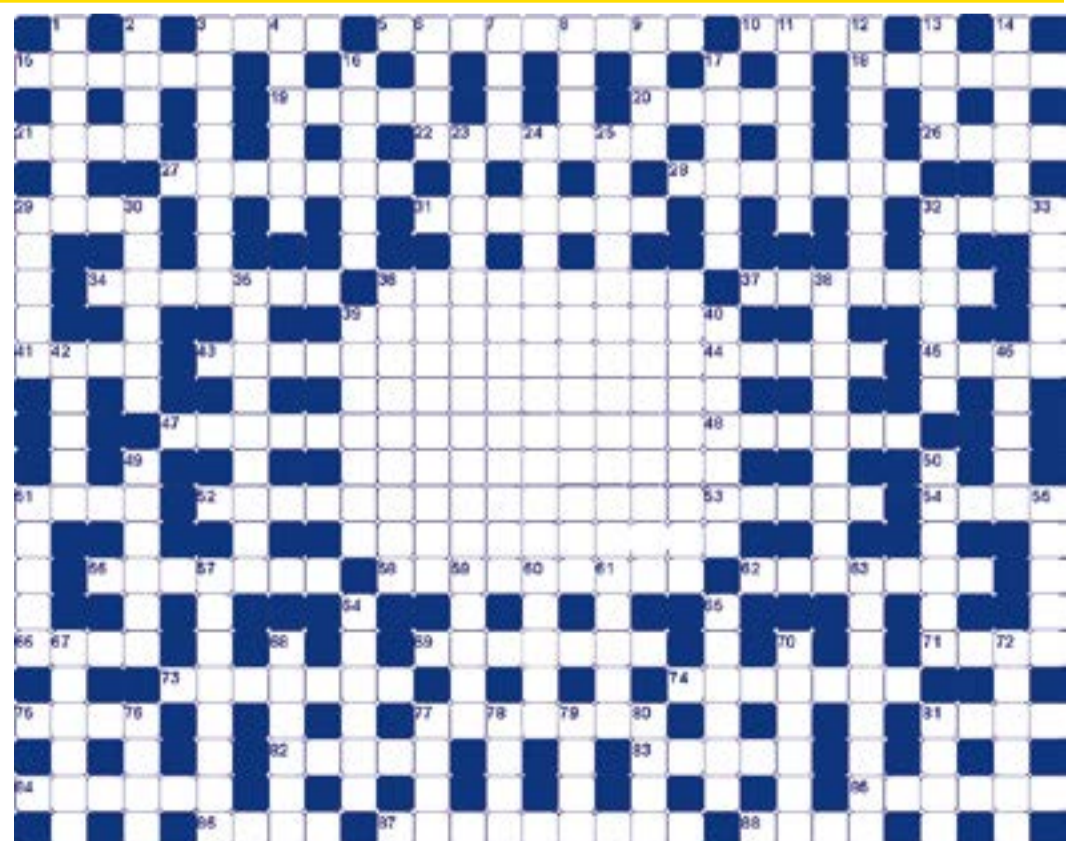
2025: выпуск 1

По горизонтали: 3. Сезон Снежной Королевы. 5. Жаровня для блинов. 10. Содержимое сугроба. 15. Урюк без косточки. 18. Отработавшая свеча. 19. Пояс Деда Мороза. 20. Возлюбленный певец Эвридики. 21. Ракета Мюнхгаузена. 22. Меценат новогодней «поляны». 26. Селедкина дубленка. 27. Заведение, посвященное бодрящему напитку. 28. Минус-рыбка к пиву. 29. Снежная дама с морковным носом. 31. Отважный удалец. 32. Половина футбольного матча. 34. Строительница глазок. 36. Хлеб с маслом. 37. Неожиданный подарок. 41. Рыжая жительница ледяной избушки. 43. Снежная каша. 44. Болотная зелень, режущая без ножа. 45. Луч света в темном море. 47. Передвижной цирк. 48. Сама на себе свой дом таскает. 51. «Холст» для ледяных узоров. 52. Самая колючая жена. 53. Кумыс из коровьего молока. 54. Картина в каморке папы Карло. 56. Дверь в Зазеркалье. 58. Жительница с улицы Дерибасовской. 62. Состязание стреляющих лыжников. 66. Бочоночная настольная игра. 69. Зимняя рукавица. 71. Южная то ли груша, то ли яблоко. 73. Близкая приятельница. 74. Дрожжащая закуска. 75. Собака Герасима. 77. Буквострой. 81. Культурный оазис на селе. 82. Долбоносная птица. 83. Дорожка в парке. 84. Тайна для маленькой компании. 85. Предновогодняя пыльная страда. 86. Слезы на цветах. 87. Скрипка-великан. 88. Еда для рыб.

По вертикали: 1. Место жительства северных оленей. 2. Змеиная часть пчелы. 3. Новогодние посиделки за столом. 4. Электровзбивалка. 6. Выпечка с изюмом. 7. Виноградный напиток под градусом. 8. И чартерный, и полосатый. 9. Прописка снежной бабы. 11. Похожее на шелк искусственное волокно. 12. Звездное предсказание. 13. Котлетная смесь. 14. Пастух, кочующий по вестернам. 16. Шапка почтальона Печкина. 17. Страж египетских пирамид. 23. Джек Воробей. 24. Ассорти. 25. Разноцветная черной игры. 29. Фужер для шампанского. 30. Зимняя куртка с капюшоном. 32. Головокружительный успех. 33. Котомка Деда Мороза. 35. Торопливый друг Незнайки. 38. Пистолет для салатов. 39. Покупка Мухи-Цокотухи. 40. Принцесса в одной туфельке. 42. Напыщенный претендент на рождественский стол. 46. Сочное следствие цветка. 49. Ведьмолет. 50. Птица-воровка. 51. Улыбка серого хищника. 55. Верная подруга Кая. 57. 1000 метров. 59. Казачий офицер. 60. Середина недели. 61. Зеленоглазая тачка. 63. Среднее учебное заведение. 64. Орлиный ноготок. 65. Новогодняя закрутка. 67. Хрустящая закуска к рюмке водки. 68. Единица измерения крепости алкоголя. 70. Постельное укрытие. 72. Между бабкой и Жучкой. 76. Время розовой зари. 77. Первое телефонное слово. 78. Предмет в игровой жердьевке. 79. Снег из аптек. 80. Бутылка для шампанского. 81. Несостоявшийся муж Дюймовочки.

По горизонтали: 3. Табу. 5. Полушубок. 10. Эзоп. 15. Мачеха. 18. Аншлаг. 19. Диска. 20. Армия. 21. Шипы. 22. Пломбир. 26. Аура. 27. Мещанин. 28. Мошара. 29. Дама. 31. Квинтет. 32. Хата. 34. Эскадра. 36. Барахолка. 37. Ондатра. 41. Двор. 43. Шляпа. 44. Осака. 45. Рысь. 47. Мотыга. 48. Жмурки. 51. Мясо. 52. Книга. 53. Ижица. 54. Петр. 56. Ледокол. 58. Экскурсия. 62. Трясина. 66. Соль. 69. Аксиома. 71. Стог. 73. Токката. 74. Алгебра. 75. Дуэт. 77. Локатор. 81. Джем. 82. Монро. 83. Утиль. 84. Окурок. 85. Тамада. 86. Стяг. 87. Канделябр. 88. Мышь.

По вертикали: 1. Малина. 2. Весы. 3. Таблетка. 4. Будур. 6. Окоп. 7. Утро. 8. Ухаб. 9. Омар. 11. Заявка. 12. Панорама. 13. Яшма. 14. Запрет. 16. Истина. 17. Импорт. 23. Ливер. 24. Монах. 25. Идеал. 29. Доход. 30. Абсурд. 32. Хирург. 33. Апель. 35. Дальтоник. 38. Декорация. 39. Караван. 40. Должник. 42. Время. 46. Салат. 49. Корень. 50. Сфинкс. 51. Метис. 55. Рычаг. 57. Ортодокс. 59. Сукно. 60. Улика. 61. Самбо. 63. Старость. 64. Митинг. 65. Молния. 67. Опушка. 68. Скамья. 70. Рельсы. 72. Одежда. 76. Таро. 77. Ложа. 78. Клад. 79. Трал. 80. Румб. 81. Дума.



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

MIX Markt

Machen Sie sich selbstständig!

Sein eigener Chef sein. Selbst entscheiden. Sich selbstständig machen. Ja oder nein? Ihr „Ja“ zum MIX Markt OHG-Konzept ist eine der besten Möglichkeiten, den Grundstein für ein sorgenfreies Leben zu legen.

Wie geht's weiter?

Jetzt wollen Sie vermutlich mehr Details erfahren und Fragen stellen, die ganz speziell Ihre persönliche Situation betreffen. Kontaktieren Sie uns einfach über infomixzentrale@monolith-gruppe.com oder telefonisch: **0800 325 325 325**

www.mixmarkt.eu
Über uns / Partnerschaft



Reiseveranstaltung R. Klassen • Ведущий туроператор в Германии

Kur & Urlaub КУРОРТЫ И ОТДЫХ

FRÜHBUCHERRABATT 2025

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

При заказе подарок на выбор: скидка до 13% или халат!

www.kur-fahrt.de

Групповые и индивидуальные поездки автобусом до дверей санатория. Доставим Вас от дома до дверей санатория в Чехии и Польше.

33719 Bielefeld Salzufler Str. 61 **0521 - 93 44 690 • 0521 - 30 43 8881**

АЭРОФЛОТ Избранные Вами

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

Удивительный мир путешествий 2025!
Открыта продажа на 2025 год!!! Звоните! Зафиксируйте лучшие цены!

Летний семейный отдых 2025! Популярные направления!

Турция, Египет, Греция, Испания, Болгария, Канары...
Раннее бронирование (Frühbucherrabatt): Скидки от 30 до 50%!
Пора на море, в отпуск! Санаторно-Курортное лечение: Чехия, Польша, Венгрия, Прибалтика, Израиль, Германия
Восстановите своё здоровье в лучших курортных отелях!
Компенсация от Krankenkasse и Transfer от дома до санатория
Речные и морские круизы 2024-2025
Групповые и индивидуальные туры по Германии и странам Евросоюза

Авиабилеты и Визы почтой

Прямые полёты: по Европе, в Казахстан (Астана, Алматы, Уральск)
Полёты с пересадкой в любую точку мира, а также в Москву, Санкт-Петербург, Казань, Чимкент, Костанай, Усть-Каменогорск и другие города по запросу.
Билеты на внутренние рейсы по России на самолёты и поезда.
Билеты на автобусы по Европе, в Россию, Белоруссию, Прибалтику.
Визы в Россию, Казахстан, Белоруссию (туристические, частные, деловые).

Благодарим за 29 лет Вашего доверия!

Тел.: 05772 - 93900 **Все виды страховок** Тел.: 0251 - 2809756
WhatsApp: 01758039945 для Вас и Ваших гостей! WhatsApp: 015204464025

ФОТО - ВИДЕО СЪЕМКА

РАБОТАЕМ ПО ВСЕЙ ГЕРМАНИИ
СОХРАНИ НОМЕР ТЕЛЕФОНА

ocifrovka.com

0151 22 57 81 47

LEMBERG РЕГУЛЯРНЫЕ РЕЙСЫ
Германия ⇄ Украина ⇄ Германия

Львов, Винница, Одесса
Хмельницкий, Полтава,
Киев, Ковель, Житомер,
Днепр, Ровно, Умань,
Луцк, Тернополь, и др.

Надежно, БЫСТРО с комфортом!

0152-53 89 81 81
05254-825 90 61 **ukraine-bus.de**
lembergreise@online.de eastwesteurolines.eu

БЕРТА ФРИЗЕН Дипл. парапсихолог, кармолог, ясновидящая, потомственная христианская целительница с 2006 года

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

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
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

PressaRu.EU

БЕСПЛАТНАЯ БИБЛИОТЕКА газет и журналы Европы

более 7000 номеров
РЕКЛАМА в газетах и журналах

Здесь каждый найдет, что почитать!
Также оригинальные номера, архив -

MIX Markt Zeitung

ЗДОРОВЬЕ на КУРОРТАХ нельзя купить, но можно поправить!
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

MIX Markt

www.facebook.com/mixmarkt.eu/

Aktuelle Angebote
Interessante Themen
Aktionen
Gewinnspiele

170.000 Personen gefällt das!

ПАМЯТНИКИ HEIDEBRECHT

0160-96 85 28 02 – Mobil
02922-95 91 45

Vertretung Kassel, Firma FLS
0561 - 86 16 26 55

Vertretung Berlin, Firma BSH Berlin
030-54 081 726

При заказе памятника гравировка портрета **БЕСПЛАТНО!**

Работаем по всей Германии
Низкие цены
Высокое качество
Возможна оплата в рассрочку

www.granitt.de

www.ok.ru/mixmarkt

MIX Markt

Актуальные Angebote
Интересные Themen
Акции
Игры

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:
Hastedter Heerstr.249
28207 Bremen

www.grabmale-pfaff.de
Высылаем бесплатный каталог

Памятники • Grabmale

UNSERE AUSSTELLUNGEN UND VERTRETER

Köln • Am Donatushof 17 0221 - 599 996 30
Steinwelt GmbH
Berlin • Am Gewerbepark 5 H43 030 - 551 593 70
Fa. Schlotthauer
Nürnberg • Schweinauer Hauptstr. 127 0911 - 669 977 35
Fa. Kapustin

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