



TOP der Woche

Mo. 10.03. - Sa. 15.03.2025*

**Ständig günstig
im Sortiment!**



Karottensalat nach koreanischer Art
350 g Dose, 1 kg = 7,86



**TOP
2,75**

Ketchup „Letscho“ / „Tomatnij“ / „Schaschlichsnij“
je 270 ml Pack., 1 L = 4,04



**TOP
1,09**

Kartoffelchips „Lays“ versch. Sorten
je 150 g Pack., 1 kg = 15,27



**TOP
2,29**

Kekse „Bumuka“ / „Anela“ versch.
Sorten, je 200 g Pack., 1 kg = 4,25



**TOP
0,85**

SVALYA Frischkäsezubereitung umhüllt mit Schokolade versch. Sorten
je 40 g Pack., 1 kg = 17,25



**TOP
0,69**

Rum „Don Papa Baroko“ 40% vol.
0,7 L Fl., 1 L = 55,79



**TOP
39,05**

*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.

Art.-Nr.: 02653

Art.-Nr.: 02657

Art.-Nr.: 02626

NOVINKA

SCHWEINE- & RINDFLEISCH

- ✓ Большой МегаБульмень
- ✓ Много сочной начинки
- ✓ Яркий сливочный вкус

1000g 6-7 min. TIEFGEFROREN DEEP FROZEN

BULMENI
Mit Schweinefleisch- und Butterfüllung tiefgefroren // 1000g

BULMENIKI
Mit Kartoffel- und Speckfüllung tiefgefroren // 1000g

XL BIGMENI
Mit Schweine-, Rindfleisch- & Butterfüllung tiefgefroren // 1000g

Вкусно всем!

Halal Weeks

20771

3,19€*
/je Stck.

Würstchen aus Hähnchen- und Rindfleisch, // 600g/Pack.

Dana Sosis

Poultry and beef sausages

Husein
Products K.G.

ORIGINAL REZEPT AUS DEM HAUSE GEIMES

Made in BAVARIA

3,99€*
/je Pack.

Geflügel-Krakauer, halbgeräuchert

Poultry Krakow, half smoked

23378

Geflügel-Krakauer, halbgeräuchert // 350g/Stck.

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



www.facebook.com/mixmarkt.eu/

- Актуальные Angebote
- Интересные Темы
- Акции
- Геймификация

170.000
Personen
gefällt
das!

Полезные советы

Уха - это вам, не рыбный суп!



Версии происхождения названия блюда в основном сводятся к следующей: слово «уха» происходит от древнего индоевропейского корня *jus, означавшему «отвар». От данного корня образовалось слово jucha, которое, утратив начальный j, дало слово «уха». Подтверждением этой версии служат примеры в других языках, берущие своё начало от корня jusa. В украинском и белорусском языках — юшка, тот же корень имеют древнепрussкое слово juse (суп с мясом), санскритское uis (бульон), латинское ius (бульон, сок), сербохорватское juha (похлёбка), словенское jucha (суп), чешское jicha (соус).

Уха – жидкое горячее рыбное блюдо, которое, однако, неправильно было бы называть рыбным супом. Название «уха» закрепилось исключительно за рыбным бульоном только с конца XVII – начала XVIII вв. А в XI–XII вв. «ухой» называли также навар из мяса, в XVI–XVII вв. – 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, маслом, крупой, мукой, пережаренным луком и т. п.

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 русскую 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, сырца, карася, 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 сделана с шафраном. Кроме этих видов ухи, классическая русская кухня знает уху рядовую, опеканную, вялую, пластовую, 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. Особое место занимают региональные разновидности ухи – уха из стерлядей (стерляжья, волжская), уха из снетков (чудская, псковская) и уха из сушица вместе с солёными рыжиками – так называемая уха лачская (лажская), или онежская.

Не годятся для ухи плотва, лещ, пескар, уклейка, вобла, 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 (архангельской) 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).

В 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 приготовить 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.

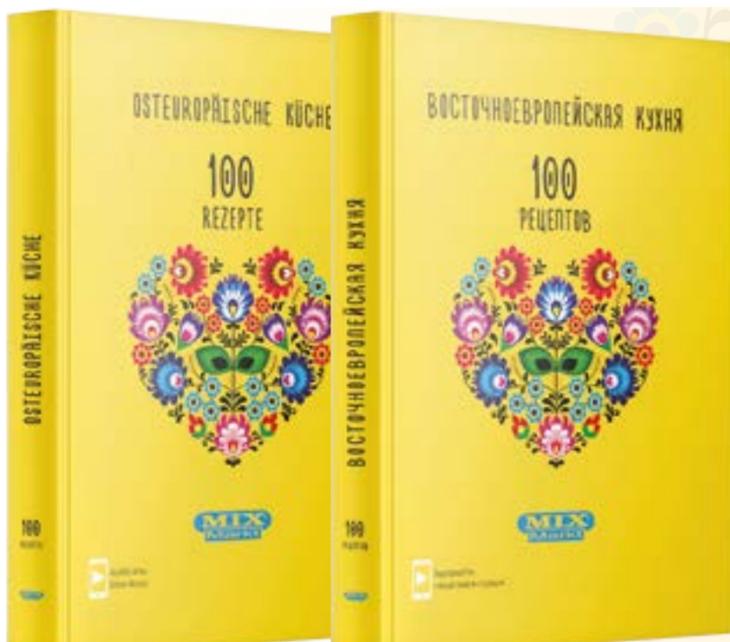
Такой приём более подходит к приготовлению ухи из морской рыбы.

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 получится 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, пирогами, начинёнными вязгой, саго, рисом и яйцами, луком либо рыбой (расстегаи). 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.



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

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

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

Hier finden Sie uns

Solidus Scheide- und Analyseanstalt Berlin GmbH
Ansbacher Str. 8-14
10787 Berlin

Nur nach Terminvereinbarung: Mo bis Fr: 10-16 Uhr

+4930 956 12 164

www.solidus-scheideanstalt.de
info@solidus-scheideanstalt.de



Edelmetallankauf



Warum nicht gleich
**direkt zum
Großhändler!**



BRINGT IHRE KARRIERE IN SCHWUNG!



Wir suchen Sie! (m/w/d)

Für Kasse und Verkauf

VORAUSSETZUNGEN:

Mit russischen Sprachkenntnissen, in Teilzeit

IHRE AUFGABEN:

- Sie beraten und bedienen unsere Kundschaft und unterstützen das Markt-Team auch an der Kasse
- Sie räumen Waren ein, präsentieren sie ansprechend, sind für deren Kennzeichnung verantwortlich und halten die Regale sauber
- Sie disponieren das Sortiment und haben dessen Vielfalt und Qualität im Blick
- Sie gestalten und setzen verkaufsfördernde Maßnahmen um

WAS WIR BIETEN:

- Als sicherer Arbeitgeber stehen wir unseren Mitarbeitern mit vielen Perspektiven und flexiblen Angeboten für alle Lebensphasen zur Seite
- Eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe im direkten Kundenkontakt

INTERESSIERT?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung per E-Mail, unter Angabe Ihres nächstmöglichen Einstellungstermins, zu richten an: mixmarkt64@monolith-gruppe.com

Wir freuen uns Sie kennenzulernen!



www.mixmarkt.eu

Zauntesorevovoll?

Togdov srochno vovshlote nove svoe dokumovnte s ukovzovneim vovzmovglichen srokov novechovla rivotov und vovsherovstellovne ov vovrne zovrpovlote.

Eslov v vovs est ov vovpovro - Hr. V.Hovfmeister ohotno ovvovtet ov nove. Ov vovlodovrim vovs zov vovnove ov k ovshem ov vovvovleovne!

Monolith International GmbH

Hertzovstrovve 3/1,
71083 Herrenberg
Telefon: +49(0) 162 4102210

v.hovfmeister@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu

Imev rekordovnen ovborovt vovlee 600 mellovnev evro, 2500 sotrudnikov, 5 sklovdkovsh ovvlvovdkov und vovlee 300 movgovzovnov Mix-Movrkt, grvppov kovpovnev Monolith vovlevovt ov ovnove ov vovdvovsh ovstovvovshov evrovpeevskovsh ovstvov nove vovrmovnev ov vovstovnev Evrovpeev. V ovstovvovsh ov moment ov vovsh sotrudnikov vov ovsherov vovzdvovleovne Monolith International, kovroev ovsvovloven ov vovrode Herrenberg vovlee Stuttgart:

Vovdvovter kovtegovrii SE m/w/d

Ov vovdvovlevovm vovvovkovelevovnevov vovroto ov vovsherovzovvovnevov ovto movrke Mercedes Benz. Novechovvovne zovrpovlote 2 600 € netto, vovklovov vovvovsh ovpovrtovmentov

Ovovvovvovne:

Dovstovvovk ovprodvovtov vovtovnev und ovnovevovk ov vovrovvovsh ovtovkov vovshov vovvovshov ovshov mellovnev und ov vovsvovvovnevov movgovzovnov Mix-Movrkt.



Auberginen-Ragout

Kochstudio



MIX Markt

Immer günstig!

- ✓ Auberginen – 3 St.
- ✓ Tomaten – 350 g
- ✓ Tomatenmark – 3 EL
- ✓ Edelsüße Paprika – 1 TL
- ✓ Muskatnuss – ½ St.
- ✓ Chilischote – 1 St.
- ✓ Knoblauchzehe – 1 St
- ✓ Porree – 1 St.
- ✓ Wasser – 120 ml
- ✓ Olivenöl – 30 ml
- ✓ Rosmarin (Zweig) – 1 St.
- ✓ Salz – nach Geschmack

Zubereitung

1. Tomaten und Auberginen in große Stücke schneiden. Salzen und 30 Minuten ziehen lassen.
2. Den grünen Teil des Porrees klein schneiden. Knoblauch fein hacken. Chilischote längs aufschneiden.
3. Auberginen ohne Öl 4 Minuten lang braten, dabei immer wieder umrühren, so dass sie goldbraun werden. Knoblauch und Chili hinzufügen, Olivenöl, Zwiebeln und Tomaten dazu geben. 10 Minuten lang braten, zwischendurch umrühren.
4. Tomatenmark und Rosmarin hinzufügen. Mit Muskatnuss würzen.
5. Mit edelsüßer Paprika abschmecken. Wasser hinzugeben und weitere 20 Minuten auf mittlerer Flamme köcheln lassen.
6. Das Gericht heiß servieren.

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



Brathuhn

Kochstudio



MIX Markt

Immer günstig!

- ✓ Brathähnchen – 1 St.
- ✓ Hirse – 100 g
- ✓ Mandarinen – 300 g
- ✓ Kürbis – 500 g
- ✓ Oliven – 100 g
- ✓ Butter – 100 g
- ✓ Buchweizenhonig – 100 ml
- ✓ Meersalz – 1 EL
- ✓ Zimt – 1 EL

Zubereitung

1. Hirse mit 250 ml Wasser bedecken und auf mittlerer Flamme kochen. Die Hälfte vom Kürbis zur Hirse hinzugeben. Gar kochen und die Hälfte der Butter einrühren.
2. Mandarinen samt Schale in Stücke schneiden. Hirse, Kürbis, Mandarinen, schwarze Oliven vermischen, mit Salz und Zimt abschmecken. Walnüsse hinzufügen. Umrühren.
3. Brathähnchen mit der Mischung und dem Rest der Butter befüllen, mit Honig bestreichen.
4. Mithilfe von Zahnstochern das Fleisch verschließen, so dass die Füllung nicht herausfällt. Das Hähnchen mit den Kürbisscheiben und Zucchini 1 Stunde und 20 Minuten bei 160-180 °C backen. Während dieser Zeit einmal umdrehen.

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



BRINGT DEINE KARRIERE IN SCHWUNG!

MIX Markt
HERFORD

Wir suchen Dich! (m/w/d) Für die Marktleitung

VORAUSSETZUNGEN:

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 zu idealen Ansprechpartner/-in für unsere vielfältige Kundschaft

Eine selbstständige und systematische Arbeitsweise – du weißt, was zu tun ist und packst Dinge zuverlässig an

INTERESSIERT?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung per E-Mail, unter Angabe Ihres nächstmöglichen Einstellungstermins, zu richten an:
mixmarkt64@monolith-gruppe.com

Wir freuen uns Dich kennenzulernen!

MIX Markt

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



Krossword

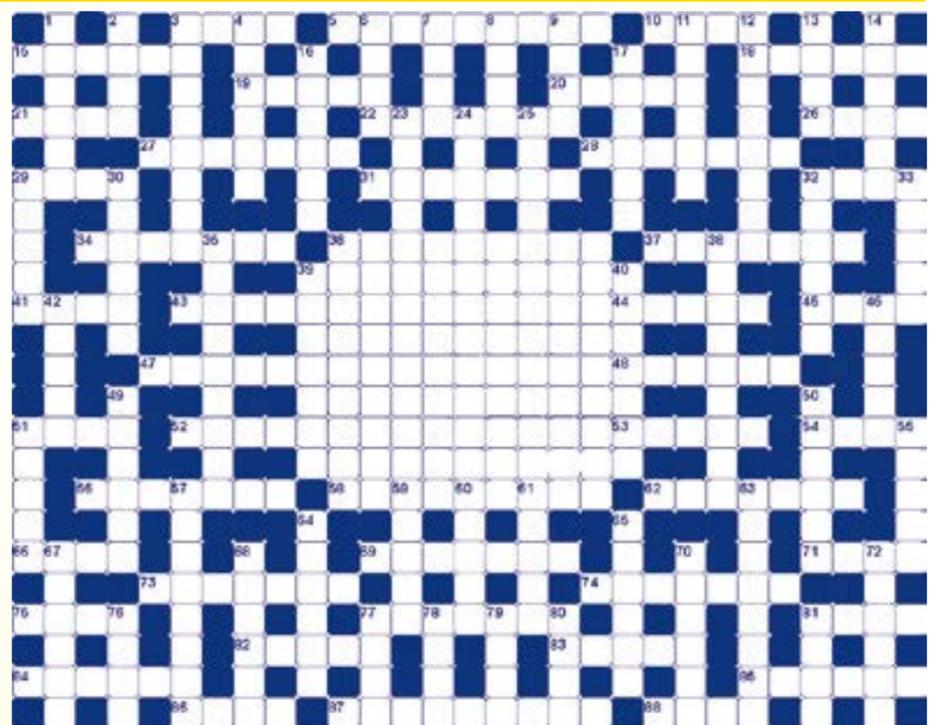
2025: выпуск 11

По горизонтали: 3. Невеста комарика с фонариком. 5. Король драгоценных камней. 10. Продажа готовой продукции. 15. Жилище неандертальца. 18. Храбрец добрый молодец. 19. Помещение на субмарине. 20. Жрец у чукчей. 21. Напольный прибор в сауне. 22. Медведь в детской кроватке. 26. Лотос в исполнении йога. 27. Заменитель кофе. 28. Геодезический прибор для определения высоты точек местности. 29. Сооружение через реку. 31. Комочек растворимого кофе. 32. Сестра арбуза с бахчи. 34. Проверка вещей на таможне. 36. Приз за билетов пачку. 37. Боевик с участием ковбоев и индейцев. 41. Ансамбль из двух певцов. 43. Дыра во льду для рыбалки. 44. Ручей, начинающий реку. 45. Компьютерный заскок. 47. Инструмент учителя, который бывает лазерным. 48. Место стоянки ульев. 51. Округлые мышцы голени ног. 52. Бухгалтерская рама с костяшками. 53. Подготовленное к севу поле. 54. Настольная игра с мешком бочонков. 56. Лицо высшего священнического сана. 58. Человек, вселившийся в чужую страну. 62. Птица, гнездящаяся в часах. 66. Сеть для ловли рыб и мин. 69. Писатель, которого можно хвалить не читая. 71. Сияние вокруг головы. 73. Пиратская птица. 74. Сладкая начинка булочки. 75. Виноградный сушняк. 77. Предшественник среды. 81. Деления на грифе гитары. 82. Обивка бильярдного стола. 83. Предмет одежды для ног. 84. Балкон, углубленный в здание. 85. Жестокий человек, мучитель. 86. Путь следования корабля. 87. Космическая бесконечность. 88. Соляная партия в опере.

По вертикали: 1. Металл для гвоздей. 2. Обувь для урока физкультуры. 3. Больше из возможного. 4. Узбекское золото. 6. Лакомство с клешнями к пиву. 7. Королевский музей Парижа. 8. Один из еврейских языков. 9. Тяжесть, если своя, то не тянет. 11. Вкусный этап презентации. 12. Вертушка на заводской проходной. 13. Выстрел всей батареей. 14. Автомобильный энергоноситель. 16. Средняя величина между добром и злом. 17. Белый пряный корень. 23. Следующая ступень после поселка. 24. Заключенный в темнице замка Иф. 25. Пшеничный хлебец замысловатой формы. 29. Моторный велосипед. 30. Посох джентльмена. 32. Серая полоса в жизни шофера. 33. Возница на лошадях. 35. Цветок, лысеющий от дуновения. 38. Лекарственное растение на подоконнике. 39. Спиртное вознаграждение за работу. 40. Река, где гуляет Гиппопо. 42. Бросаемый мужу укор. 46. Дипломированный спец по законам. 49. Спортивный треугольный флажок. 50. Парфюмерная емкость. 51. Собрат дурака. 55. Легкая дрожь от холода. 57. Ветерок из двери, да в окно. 59. Потомок белого и негритянки. 60. И Денис Давыдов, и поручик Ржевский. 61. Козырь против улик. 63. Наука о пришельцах. 64. Цепкость дельца. 65. Макет земного шара. 67. Промысел романтиков с большой дороги. 68. Водный тягач. 70. Очиститель воды. 72. Крепкое вино Португалии. 76. Граница земельных участков. 77. Пушистый слой ковра. 78. Роды коровы. 79. Газ светящихся витрин. 80. Общее у дерева и мозга. 81. Поток из вулкана.

По горизонтали: 3. Гипс. 5. Шлакблок. 10. Счет. 15. Мурава. 18. Ракета. 19. Шланг. 20. Центр. 21. Пицца. 22. Отметка. 26. Кнут. 27. Арлекин. 28. Товарищ. 29. Перш. 31. Беготня. 32. Этап. 34. Наливка. 36. Бухгалтер. 37. Дотация. 41. Анна. 43. Агент. 44. Особа. 45. Обои. 47. Мундир. 48. Люстра. 51. Баня. 52. Штука. 53. Дрейф. 54. Метр. 56. Диктант. 58. Диаграмма. 62. Франция. 66. Дача. 69. Абонент. 71. Корт. 73. Паперть. 74. Экватор. 75. Жут. 77. Ледоруб. 81. Мазь. 82. Шишки. 83. Укроп. 84. Остров. 85. Динамо. 86. Клин. 87. Фальстарт. 88. Юнга.

По вертикали: 1. Чудище. 2. Чаща. 3. Гастроли. 4. Паштет. 6. Лего. 7. Корм. 8. Бант. 9. Овца. 11. Чердак. 12. Тропинка. 13. Скок. 14. Струна. 16. Малина. 17. Ангора. 23. Треух. 24. Егоза. 25. Канат. 29. Пешка. 30. Шпагат. 32. Эпизод. 33. Пепси. 35. Вагонетка. 38. Тюбетейка. 39. Штурвал. 40. Колледж. 42. Нитка. 46. Омлет. 49. Мякина. 50. Аммиак. 51. Болид. 55. Рокот. 57. Томагавк. 59. Амбре. 60. Ранчо. 61. Манту. 63. Непоседа. 64. Ветошь. 65. Рекорд. 67. Авууст. 68. Вершки. 70. Гарпун. 72. Резюме. 76. Торс. 77. Луна. 78. Дурь. 79. Рост. 80. Бур. 81. Мины.



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



MIX Markt
www.ok.ru/mixmarkt

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

Нас уже более 165.000

Наши люди в Германии

Reiseveranstaltung R. Klassen • Ведущий туроператор в Германии

FRÜHBUCHER RABATT 2025

Kur & Urlaub

КУРОРТЫ И ОТДЫХ

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

При заказе подарков на выбор - скидка до 13% или халат!

www.kur-fahrt.de

Групповые и индивидуальные заезды автобусом - 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 *Нас радуют Вы*

агент а/к Engels Reisen

Lufthansa

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

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

MIX Markt *Kostenlose Kundenhotline*

Montag bis Freitag
08:00 - 17:00



0800 - 325 325 325

LEMBERG РЕГУЛЯРНЫЕ РЕЙСЫ
Германия ⇄ Украина ⇄ Германия

Львов, Винница, Одесса
Жмельницкий, 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 eastwestairlines.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, 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 СИМУ зависть, сглаз, порчу, проклятие, вампиризм, программу саморазрушения
ПОМОГУ избавиться от родовых 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 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 **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



MIX Markt *Zeitung*

Заказ рекламы

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



MIX Markt

www.facebook.com/mixmarkt.eu/



Актуальные Angebote
Интересные Themen
Акции
Геймификация

МПУ? Мы поможем вам вернуть ваши водительские права!

0800-6707000

Работаем по всей Германии
info@mapro-gmbh.com
www.mapro-gmbh.com



ПАМЯТНИКИ HEIDEBRECHT

0160-9685 2802 -
02922-95 91 45 -

Главный офис
Werl bei Dortmund
Филиал Berlin
Филиал Kassel
www.granitt.de

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

При заказе памятника, гравировка портрета **БЕСПЛАТНО!**



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

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

Огромный выбор памятников на портале:
www.pomni.de

