



MIX Markt

Kostenlose Kundenhotline

Montag bis Freitag
08:00 - 17:00

0800 – 325 325 325



QR Code

TOP der Woche

Mo. 21.07 - Sa. 26.07.2025*

Eingelegte Gurken „Malosolnye“ 3000 g Eimer, Abtr. 1 kg = 4,41

TOP 7.49

Erfrischungsgetränk aus Joghurt und Wasser „Ayran“, 500 ml Becher, 1 L = 1,78

TOP 0.89

Argentinischer Seehecht, ausgenommen, ohne Kopf, ohne Schwanz, tiefgefroren, 1 kg Pack.

TOP 5.89

MY FAMILY – Eiscreme im Waffelbecher versch. Sorten je 135 ml Pack., 1 L = 3,34

TOP 0.45

Schaumzuckerware „Lanesch“ mit Vanille-Sahnegeschmack umhüllt von kakaohaltiger Fettglasur, je 450 g Pack., 1 kg = 7,23

TOP 3.25

„NABEGHLAVI“ Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure 1 L Fl. zzgl. Pfand 0,25

TOP 1.19

Gärgetränk auf Malzbasis „Chlebnij kwas“ 1,5 L Fl., 1 L = 1,13 zzgl. Pfand 0,25

TOP 1.69

MY FAMILY – Instantnudelgericht mit Hühnerfleischgeschmack, scharf 80 g Pack., 1 kg = 3,63

TOP 0.29

Schwarze oder weiße Sonnenblumenkerne in Schale, geröstet und gesalzen „Tambovskij volk“, je 200 / 230 g Btl., 1 kg = 9,95 / 8,66

TOP 1.99

Teigtaschen mit Putenfleischfüllung, tiefgefroren 450 g Pack., 1 kg = 5,09

TOP 2.29

Granatapfelnektar 0,75 L Fl. 1 L = 5,32

TOP 3.99

Bier hell „Zhiguli barnoe“ 4,9% vol. / „Zhiguli barnoe, export“, pasteurisiert 4,8% vol. je 0,45 L Fl., 1 L = 1,98 zzgl. Pfand 0,25

TOP 0.89

Bitte beachten Sie, dass der VK Preis je nach Region variieren kann.

BULMENI

Mit Schweinefleisch- und Butterfüllung tiefgefroren // 1000g

Art.-Nr.: 02653

BULMENIKI

Mit Kartoffel- und Speckfüllung tiefgefroren // 1000g

Art.-Nr.: 02657

XL BIGMENI

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

Art.-Nr.: 02626

NOVINKA

✓ Большой МегаБульмень
✓ Много сочной начинки
✓ Яркий сливочный вкус

1000g 6-7 min. TIEGEEFROREN DEEP FROZEN

MERCUR®

Вкусно всем!

MERCUR®

20652

САРДЕЛЬКИ ШКОЛЬНЫЕ

Bockwürstchen eigener Art, geräuchert // 400g

3,49€* /Stck.

20627

ЧАЙНАЯ

Fleischwurst einfach mit Speckeinlage // 800g

4,69€* /Je Stck.

20652

Три поросёнка

Бочкообразная колбаса с чесноком и специями // 800g

4,69€* /Je Stck.

Gesundheitstipp
Seite 2

TV-Programm
Seite 3-9

Kreuzworträtsel
Seite 11

Kochstudio
Seite 11

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/

Aktuelle Angebote ♥
 Interessante Themen ♥
 Aktionen ♥
 Gewinnspiele ♥

**175.000
Menschen
folgen
uns!**

! Полезные советы

Секреты приготовления мороженого...

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

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

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

ее отсутствии вполне можно обойтись и хорошей морозилкой.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Емкость закрыть крышкой и отправить в морозильник.

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

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

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



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



MIX Markt Zeitung

Очень добрая газета!



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

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

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

€ 3,95
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 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:

• Mitarbeiter (m/w/d) mit Kassiertätigkeit in Vollzeit oder Teilzeit

Hr. Viktor Renz, Mix Markt 50 OHG
Neusser Weyhe 74, 41462 Neuss
Tel. 02131/2981787
mixmarkt50@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu

Neuss

MIX Markt
www.ok.ru/mixmarkt

♥ Aktuelle Angebote
♥ Interessante Themen
♥ Aktionen
♥ Gewinnspiele

Наши люди в Германии

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

Aktuelle Angebote ♥
Interessante Themen ♥
Aktionen ♥
Gewinnspiele ♥

175.000 Menschen folgen uns!

BRINGT IHRE KARRIERE IN SCHWUNG!

MIX Markt HERFORD

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!

MIX Markt Zeitung

Очень полезная газета!

Grießkuchen «Mannik»



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

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



Guten Appetit!

Torte «Napoleon»



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

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



Guten Appetit!

BRINGT DEINE KARRIERE IN SCHWUNG!



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!



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

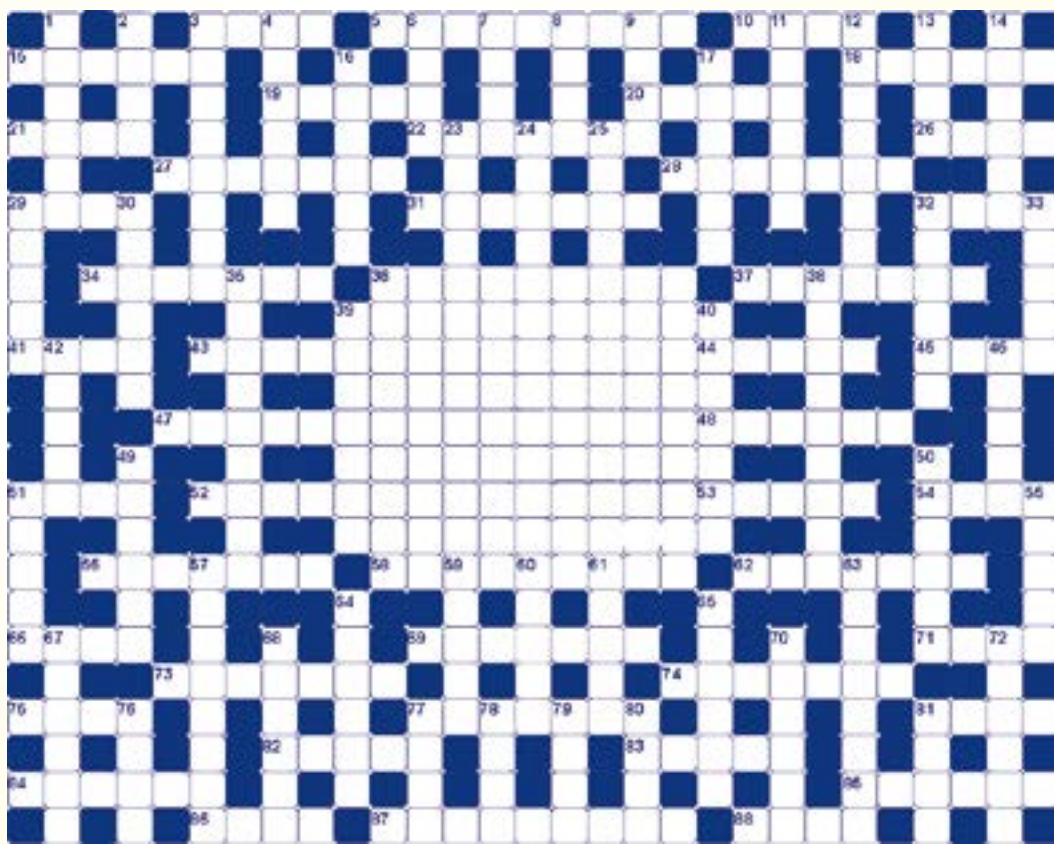


Кроссворд

2025: выпуск 30

По горизонтали: 3. Александр - родитель трех мушкетеров. 5. Наука строить предложения. 10. Сенсей на индийский манер. 15. Время от Рождества до Крещения. 18. Пять рабочих плюс два красных. 19. Подземная горная выработка. 20. Кавказские шашки. 21. Его открывает рефери на ринге. 22. Винный вариант вишни или малины. 26. Боевые доспехи рыцаря. 27. Заокеанский смерч. 28. Рюмка водки перед уходом. 29. Автор и исполнитель своих песен. 31. Частый, густой кустарник. 32. Титул Атоса и Калиостро. 34. Мастерская с горном и наковальней. 36. Спутниковый телеканал о достижениях науки и техники. 37. Инструмент для снятия стружки. 41. Враг Питера Пэна. 43. Составная часть эскадрильи. 44. Занятие для борзой и легавой. 45. Скопище фантиков и окурков. 47. Кофейная фирма и одноименная шоколадка. 48. Волокно для чулок и колготок. 51. Партнер цвета по подбору товарищей. 52. Недозрелый мужчина. 53. «Хвост» платья. 54. Пустыковая травма с синяком. 56. Дальноточные очки. 58. Псевдоним драки. 62. Снотворная комната. 66. Невидимая оболочка человека. 69. Кефальный транспорт Кости-морзя. 71. Стекло с зажигательным характером. 73. Ученый муж на селе. 74. Столбняк от неожиданности. 75. Судьба из двух нот. 77. Кофе и яичница утром. 81. Купальщик в минус 20 С. 82. Генеалогическое растение. 83. Масть дипломированных псов. 84. Пряность для булочек и капучино. 85. Вечно недовольный литератор. 86. Красное время года. 87. Боль, которую испытывает душа. 88. Мешанина в голове перед экзаменами.

По вертикали: 1. Резинка, сближающая человека с коровой. 2. Сотрудники предприятия. 3. Магнитофон журналиста. 4. Цель для учебной стрельбы. 6. Страна вокруг Тегерана. 7. Сеть для ловли рыб и мин. 8. Полцены за миллион алых роз. 9. Деньги жителей Токио или Нагасаки. 11. Миниатюрное банкротство. 12. Одинаковые костюмы служащего персонала. 13. Каранный бог язычника. 14. Торжественное обещание последователей Гиппократ. 16. Собрание воровских авторитетов. 17. Курорт на берегу Рижского залива. 23. Передовая часть заработной платы. 24. Немая слушательница молитвы. 25. Украшение для женской шеи. 29. Фирменная бумага с заголовком. 30. Свидетель на бракосочетании. 32. Школьный земной шар. 33. Одежда военных. 35. Строительный камень, ракушечник. 38. Питательный элемент фонарика. 39. Помощник машиниста на паровозе. 40. Показное богатство. 42. Место, где торг очень уместен. 46. Наряд для ступней. 49. Правда на языке философа. 50. Сборник школьных отметок. 51. Что такое цунами? 55. Трехлитровая стеклянная емкость. 57. Материал, подготовленный автором. 59. Зеленый покров газона. 60. Противоположность финиша. 61. Водолавающая сестрица куницы. 63. Осветительный прибор пофигистов. 64. Знамя поверженного врага. 65. Веселое осмеяние недостатков. 67. Соглашение, что дороже денег. 68. Сухопутный аналог матроса. 70. Заливное для лица. 72. Бархатистый фрукт. 76. Небольшая двухвесельная шлюпка. 77. Ручная защита от дождя. 78. Хрусталь для букета. 79. Насыщенный соляной раствор. 80. Рудники царя Соломона. 81. Мечта по-украински.



По горизонтали: 3. ФИФА. 5. Усилитель. 10. Сайт. 15. Коралл. 18. Рюкзак. 19. Трико. 20. Табак. 21. Асса. 22. Гонорар. 26. Лыко. 27. Дialect. 28. Ноутбук. 29. Блеф. 31. Трамвай. 32. Болт. 34. Стоянка. 36. Вагонетка. 37. Реклама. 41. Ария. 43. Смута. 44. Абрам. 45. Гипс. 47. Порода. 48. Альков. 51. Вилы. 52. Индюк. 53. Масса. 54. Река. 56. Киоскер. 58. Сепаратор. 62. Альфонс. 66. Луза. 69. Бисквит. 71. Тайд. 73. Тигрица. 74. Аксиома. 75. Мыло. 77. Дантист. 81. Кука. 82. Кенар. 83. Обида. 84. Октава. 85. Галера. 86. Толк. 87. Спидометр. 88. Утро.

По вертикали: 1. Консул. 2. Лапа. 3. Флотилия. 4. Фитиль. 6. Смог. 7. Лгуш. 8. Тигр. 9. Литр. 11. Анкета. 12. Трибунал. 13. Укол. 14. Раскол. 16. Вискас. 17. Яблоня. 23. Овраг. 24. Обман. 25. Азарт. 29. Бахча. 30. Футляр. 32. Бумага. 33. Таймс. 35. Намордник. 38. Краткость. 39. Мазанка. 40. Казарма. 42. Рожки. 46. Парик. 49. Лысина. 50. Гранит. 51. Винил. 55. Аспид. 57. Самиздат. 59. Прима. 60. Рэкет. 61. Твикс. 63. Фламинго. 64. Доцент. 65. Пикник. 67. Улыбка. 68. Прокол. 70. Гигант. 72. Йогурт. 76. Овал. 77. Драп. 78. Неуд. 79. Имам. 80. Торт. 81. Киль.



MIX Markt Zeitung

Очень интересная газета!

Работаем без посредников - напрямую с санаториями!

Kur & Urlaub
КУРОРТЫ И ОТДЫХ

ПОЛЬША • ЛИТВА • ЧЕХИЯ • ЛАТВИЯ

www.kur-fahrt.de

Групповые и индивидуальные заезды автобусом - доставим Вас от дома до дверей санатория в Чехии и Польше

33719 Bielefeld
Salzuffer Str. 61

0521 - 93 44 690 • 0521 - 30 43 8881

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

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

REISEBÜRO ALBINA PLETT

дешевые летяги только птицы...

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 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

АЭРОФЛОТ
Искренне 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

АВИАБИЛЕТЫ в РОССИЮ
и во все СТРАНЫ МИРА
ОТДЫХ у МОРЯ
САНАТОРИИ * ВИЗЫ

069-82 32 75

Lufthansa

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 12 видов 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 по выходным дням

Две квалификации за одну цену:
Вельнесс-массажист + Вельнесс-консультант

04141 529 701 • 0176 226 285 66

Узнайте адрес ближайшего к Вам места учёбы

MIX Markt
www.ok.ru/mixmarkt

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

Наши люди в Германии

MIX Markt Zeitung

Заказ рекламы

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

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

facebook

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

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 **Kostenlose Kundenhotline**

Montag bis Freitag
08:00 - 17:00

0800 – 325 325 325

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 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

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 бетонные работы 25 лет

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