



Kostenlose Kundenhotline

Montag bis Freitag
08:00 - 17:00

0800 – 325 325 325



TOP der Woche Mo. 27.10. - Sa. 01.11.2025*

TOP 2.59
Buchweizengrütze mit Schweinefleisch
400 g Dose, 1 kg = 6,48

TOP 3.59
„MOROZOFF“ Teigtaschen „Wareniki“ mit Kartoffelfüllung, tiefgefroren
900 g Btl., 1 kg = 3,99

TOP 2.45
Creme fraiche „Moja semja“ 30% Fett
380 g Becher, 1 kg = 6,45

TOP 4.45
Teigtaschen „RETRO - Pelmeni 1000g“ mit Schweinefleisch- und Rindfleischfüllung, tiefgefroren, 1 kg Pack.

TOP 0.59
Snack aus Weizenbrot versch. Sorten, je 70 g Pack, 1 kg = 8,43

TOP 0.89
Hefebäckringe versch. Sorten je 250 / 300 g Btl, 1 kg = 3,56 / 2,97

TOP 2.29
Sardinops - Stücke mit Haut und Gräten in eigenem Saft oder auch und Sojaöl je 250 g Dose, Abtr. 1 kg = 9,16 / 12,73

TOP 1.99
Eingelegte Gurken „Malosolnije“ versch. Sorten, je 850 g Gl, Abtr. 1 kg = 4,58

TOP 1.39
„Frutti di Mare, Schoko-Pralinen mit Cremefüllungen versch. Sorten je 100 g, 1 kg = 13,90

TOP 0.85
Konfekt „Truffe“ in kakao-haltigen Fettglasur versch. Sorten je 100 g, 1 kg = 8,50

TOP 1.35
Gelee Früchte „Halbe Scheiben“ mit Zitronen- und Orangengeschmack / Gelee-Bonbons-Mischung „Feeria“ mit Fruchtgeschmack je 240 / 245 g Btl, 1 kg = 5,63 / 5,52

TOP 0.99
Kohlensäurehaltiges Erfrischungsgetränk versch. Sorten, je 0,5 L Fl, 1 L = 1,98 zzgl. Pfand 0,25

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

Art.-Nr.: 02653

Art.-Nr.: 02657

Art.-Nr.: 02626

BULMENI
Mit Schweinefleisch- und Butterfüllung tiefgefroren // 1000g

BULMENIKI
Mit Kartoffel- und Speckfüllung tiefgefroren // 1000g

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

Вкусно всем!

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

02670

02666

GALUSHKI
2670 Zarte Teigklößchen, tiefgefroren // 450g

Teigtaschen
Cottage cheese süßer Quarkfüllung // 1000g

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 Auftragsaufträge 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**

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, 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

Ух, какая уха!

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

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, уклея, 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 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 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.

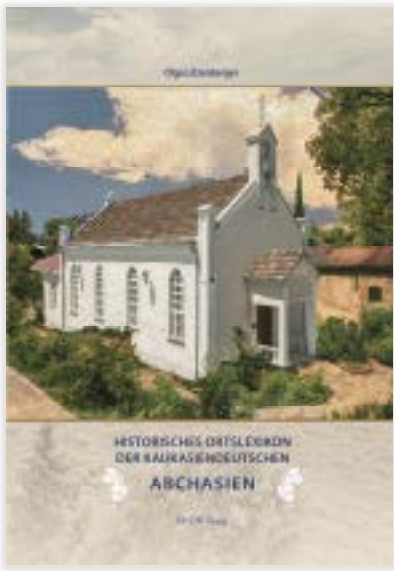
Продолжительность варки рыбы целиком зависит от её вида: пресноводная рыба варится 15-20 мин (а рыба сибирских рек 25 – 30 мин), морская – 8-12 мин. Переваривание морской рыбы ухудшает качество рыбного мяса, делает его жёстким и ухудшает вкус самого бульона, который становится менее сладким, менее ароматным.

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.

Band 1 des „Historischen Lexikons der Kaukasiendeutschen“ im BKDR Verlag erschienen

von Dr. Olga Litzenberger



Die Buchreihe „Historisches Ortslexikon der Kaukasiendeutschen“, die vom BKDR Verlag herausgegeben wird, beginnt mit dem Band über sogenannte Abchasiendeutsche (Bd. 1). Die Deutschen in Abchasien durchlebten vor ihrer Umsiedlung in den Bezirk Suchum völlig unterschiedliche kollektive Schicksale. Die einen, aus Schwaben stammend, suchten hier nach einem Ort der Rettung vor dem nahenden Ende der Welt, gründeten die erste Siedlung Neu-Kannstatt und ... scheiterten. Die anderen hofften auf ein besseres Leben und ließen österreichische Dörfer, ukrainische Zuckerfabriken oder die Wolga-Steppen hinter sich. Sie alle brachten ihre eigenen Bräuche und Traditionen in den Kaukasus, je nach ihrer Herkunftsregion. Als sie hier eine neue Heimat fanden und die Kolonien Gnadenberg und Neudorf gründeten, zeigten sie das gemeinsame Bestreben, die deutsche sprachliche, konfessionelle und kulturelle Identität zu bewahren. Trotz der unterschiedlichen Herkunft kann man von der Bildung einer separaten Untergruppe der Kaukasiendeutschen sprechen – und zwar von „Abchasiendeutschen“. Gibt es sie noch?...

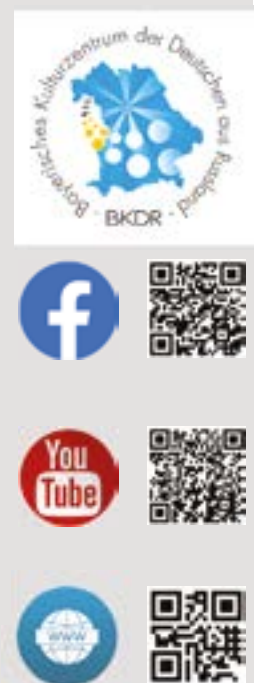
Der Band ist unter der ISBN 978-3-948589-61-5 im deutschen Buchhandel erhältlich. Bestellbar u. a. auch direkt beim BKDR Verlag per E-Mail an kontakt@bkdr.de oder telefonisch unter: 0911.89219599. Bestellnummer: 9615, Hardcover auf hochwertigem Bilderdruckpapier, 132 Seiten, Preis: 20,- EUR. Weitere Details dazu sowie eine Leseprobe finden Sie unter dem Link:

www.bkdr.de/ortslexikon-abchasiendeutsche/

Über den nachfolgenden QR-Code finden Sie den aktuellen Bücherkatalog des BKDR Verlags als PDF:



www.bkdr.de




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!

€ 4,55

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

€ 0,59

Eis mit Vanille-
geschmack
im Waffelbecher
130 ml Pack.
1000 ml = 4,54

€ 3,69

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

€ 1,85

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

€ 3,95

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



© & © Animoccord 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 oder kommen Sie einfach persönlich vorbei:

• **METZGERMEISTER / METZGER**
• **QUEREINSTEIGER**

Möglichkeit einer Wohnmöglichkeit (nach Absprache; eine Übernahme der Umzugskosten nach 12 Monaten Beschäftigung ist möglich)

Mix Markt 128
Bosenheimer Str. 165
55543 Bad Kreuznach
mixmarkt128@monolith-gruppe.com
Mob. 0163 6384601 (Oliver Neufeld)



Bad Kreuznach



Wir sind ein stetig wachsendes, auf den Vertrieb von osteuropäischen Produkten spezialisiertes und in diesem Marktsegment eines der führenden Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen. Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir (m/w/d):



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

• **MARKTLEITUNG / STELV. MARKTLEITUNG**
Erfahrung im Einzelhandel vorausgesetzt.

Mix Markt 155 OHG
Piccoloministr. 523, 51067 Köln
mixmarkt155@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu



KÖLN



Wir sind ein stetig wachsendes, auf den Vertrieb von osteuropäischen Produkten spezialisiertes und in diesem Marktsegment eines der führenden Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen. Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir (m/w/d):



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

MITARBEITER IN ALLEN BEREICHEN (Teilzeit)

Mix Markt 16 oHG
Zeppelin Str.4
65549 Limburg
mixmarkt16@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu



LIMBURG



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:

MITAERBEITER UND AUSHILFEN:
• **FRISCHETHEKE**
• **KASSIERER**

Mix Markt 200 GmbH
Werrenwiesenstraße 78,
73525 Schwäbisch Gmünd
mixmarkt131@monolith-gruppe.com



Schwäbisch Gmünd





www.mixmarkt.eu

Заинтересовались?

Тогда срочно вышлите нам свои документы с указанием возможного срока начала работы и вашего представления об уровне зарплаты.

Если у вас есть вопросы, Alexander Rosentreter охотно вам ответит. Мы благодарим вас за внимание к нашему объявлению!

Monolith International GmbH
Hertzstraße 3/1,
71083 Herrenberg
Telefon: +49 (0) 151 74609489

a.rosentreter@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu

Имея рекордный оборот более 700 миллионов евро, 3500 сотрудников, 5 складских площадок и более 200 магазинов Mix-Markt в Германии, группа компаний Monolith является одним из ведущих поставщиков продуктов питания из восточно-европейских стран в Германию и страны Европы. В настоящий момент мы ищем сотрудников для нашего подразделения Monolith International, которое расположено в городе Herrenberg возле Stuttgart:

Водитель категории CE

Мы предлагаем привлекательную работу на большегрузном автомобиле марки Mercedes Benz. Начальная зарплата 3 200 € нетто.

Обязанности:
Доставка продуктов питания и напитков в торговые точки наших клиентов и в собственные магазины Mix-Markt.





www.mixmarkt.eu

Kenntnisse der russischen Sprache sind von Vorteil

Interesse?
Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe des möglichen Eintrittstermins sowie Ihrer Gehaltsvorstellung schnellstens zu.

Bei Fragen steht Ihnen Herr Alexander Rosentreter gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Sie!

Monolith International GmbH
Hertzstraße 3/1,
71083 Herrenberg
Telefon: +49 (0) 151 74609489

a.rosentreter@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu

Mit einem Rekord-Umsatz von über 700 Millionen Euro, 3500 Beschäftigten, 3 Importeuren, 5 Auslieferungslager, knapp 200 Mix-Märkten in Deutschland ist die Monolith-Gruppe einer der führenden Anbieter im europäischen Handel mit Lebensmittel und Spezialitäten aus Osteuropa. Für Monolith Süd in Herrenberg bei Stuttgart suchen wir zum nächstmöglichen Termin eine/n:

• **LKW-Fahrer Klasse CE**

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz mit den Fahrzeugen der Marke Mercedes Benz. Das Einstiegsgehalt beträgt 3 200 € netto.

Ihre Aufgaben:
Ausliefertransporte von Lebensmittel an unsere Kunden und Vertriebspartner (MIX-Märkte).





www.facebook.com/
mixmarkt.eu/



Aktuelle Angebote
Interessante Themen
Aktionen
Gewinnspiele



www.mixmarkt.eu

Sunteți interesat?

Apoi, trimiteți-ne cât mai curând posibil documentele complete de candidatură, menționând data posibilă de începere a activității și așteptările salariale.

Dacă aveți întrebări, vă rugăm să nu ezitați să îl contactați pe dl Alexander Rosentreter. Vă așteptăm cu nerăbdare!

Monolith International GmbH
Hertzstraße 3/1,
71083 Herrenberg
telefon: +49 (0) 151 74609489

a.rosentreter@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu

Cu o cifră de afaceri record de peste 700 de milioane de euro, 3500 de angajați, 3 importatori, 5 depozite de distribuție, aproape 200 de piețe în Germania, grupul Monolith este unul dintre cei mai importanți furnizori din comerțul european cu alimente și specialități din Europa de Est. Pentru Monolith South din Herrenberg, lângă Stuttgart, căutăm un:

Șofer de camion clasa CE

Vă oferim un loc de muncă atractiv cu vehicule Mercedes Benz. Salariul de pornire 3 200 € net.

Sarcinile dumneavoastră:
Transporturi de livrare de alimente către clienții și partenerii noștri de distribuție (piețe mixte).





www.mixmarkt.eu

Лихва?

След това ни изпратете вашите пълни документи за кандидатстване с подробности за възможната начална дата и вашите очаквания за заплата възможно найскоро.

Г-н Alexander Rosentreter с удоволствие ще отговори на всички ваши въпроси. Очакваме ви с нетърпение!

Monolith International GmbH
Hertzstraße 3/1,
71083 Herrenberg
telefon: +49 (0) 151 74609489

a.rosentreter@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu

С рекордният оборот от над 700 милиона евро, 3500 служители, 3 вносители, 5 дистрибуционни склада, почти 200 магазина в Германия, Monolith Group е един от водещите доставчици в европейската търговия с храни и специалитети от Източна Европа. За Monolith Süd в Herrenberg близо до Щутгарт търсим човек на възможно найранна дата:

Клас шофьор на камион CE

Предлагаме ви атрактивно работно място с превозни средства от марката Mercedes Benz. Началната заплата 3 200 евро нето.

Вашите задачи:
Доставка на хранителни продукти до нашите клиенти и търговски партньори (смесени пазари).





Kostenlose Kundenhotline

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



0800 325 325 325

Salat mit Würstchen



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



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!





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





MIX Markt Zeitung

**Oчень
добрая
газета!**

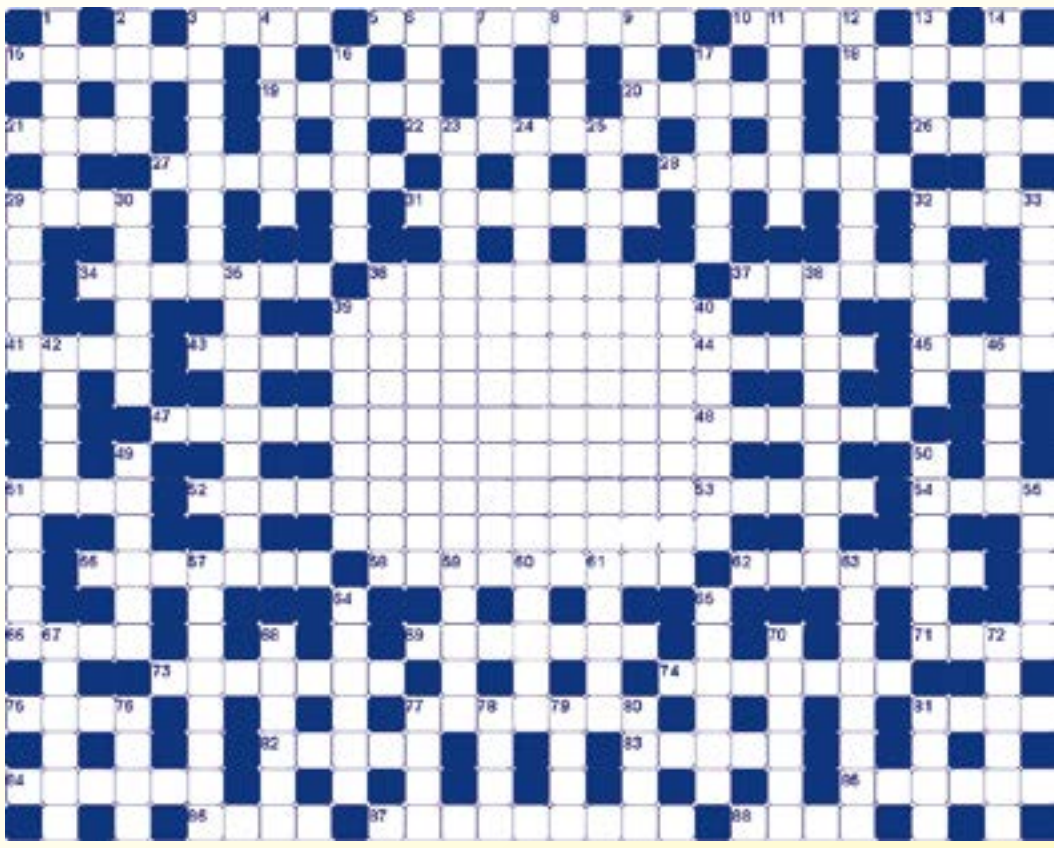


Кроссворд

2025: выпуск 44

По горизонтали: 3. Воспитательный аргумент Шурика для Феди. 5. Военно-прикладная игра с пневматическим оружием. 10. Военно-свадебная музыка. 15. Алый символ мечты. 18. Мушкетер в сани аббата. 19. Настенный самолет. 20. На голове лес носит. 21. Толкательный снаряд. 22. Потемки на ночь глядя. 26. Столетник на кухонном подоконнике. 27. Цветная невыразительность. 28. Пузатый родственник чайника. 29. Вершина, к которой идет Магомед. 31. Последняя стадия строительства дома. 32. Фирменное блюдо узбека. 34. Зашелка страховки альпиниста. 36. Сын брата. 37. Прогрессивный лук со стрелами. 41. Женская парфюмерная приманка. 43. Лютый холод, морозище. 44. Планета, на которой мы живем. 45. Прочная нить в автопокрышке. 47. Венгерский аналог украинского гопака. 48. Мыслитель, убежденный сединой. 51. Колдобина на дороге. 52. Кучер в золушкиной карете. 53. Песенная госпожа Верещагина. 54. Титул Калиостро и Монте Кристо. 56. Маг и волшебник. 58. Размах раскачивания качелей. 62. Визитная карточка акулы. 66. Почта самолетом. 69. Процесс переработки нефти. 71. Краска, полученная из глины. 73. Временная потеря памяти. 74. Рыболовецкое судно с морозильником. 75. Напарник пряника по воспитанию. 77. Публикация компромата. 81. Степень быстроты исполнения. 82. Общее у песни и у поступка. 83. Струна на спиннинге. 84. Белый в устах амиго. 85. Шкура для тулупа. 86. Ему слезами не поможешь. 87. Непрерывно движущаяся лестница. 88. Законченный ряд лекций.

По вертикали: 1. Музыкальный кантри-инструмент. 2. Ствол винтовки. 3. Обидная шутка, издевка с улыбкой. 4. Специальность Ватсона. 6. Скульптурное туловище. 7. Мужчина, который не имел тещи. 8. Дерево, кормящее сибирскую белку. 9. Печатная продукция для стен. 11. Дембельское издание. 12. Музыкальный инструмент папы Карло. 13. Густой, труднопроходимый лес. 14. Халат в Японии на все случаи жизни. 16. Вязаная кофта без застежек. 17. Кривая линейка портного. 23. Место впадения реки в море. 24. Рыболов с самоходной печкой. 25. Последнее пристанище гусеницы. 29. Крупнее села и поселка. 30. Белое мимозное дерево. 32. Прозрачная упаковка теплицы. 33. Объект поиска в лабиринте. 35. Хлеб с маслом, колбасой. 38. Лентяйка, кисейная барышня. 39. 1:100 на географической карте. 40. Ядро в белкином орехе. 42. Признание зрителями актера. 46. Корабельное жилище радиста. 49. Студенческая коммуналка. 50. Кресало для вызова волшебника. 51. Малая Арнаутская. 55. Богиня весеннего цветения. 57. Морской спрут с присосками. 59. Печенье размером с торт. 60. Маленький огонек, выпрыгивающий из костра. 61. Сидит за решеткой в темнице сырой. 63. Спортивная игра с мячом и сеткой. 64. Между квартирой и секстой. 65. Серебряный улов рыбака. 67. Богиня, которая может заниматься любовью без рук. 68. Современный плантатор. 70. Сейсмическая волна в океане. 72. Подходящая песня для финансов. 76. Водоросли на поверхности воды. 77. Знак в лошадиной торбе. 78. Вода на асфальте. 79. Пудра для трубочиста. 80. Первое слово в телефонном разговоре. 81. Облако, несущее дождь.



По горизонтали: 3. Бюст. 5. Звездапад. 10. Мгла. 15. Гарнир. 18. Папаха. 19. Бочка. 20. Донор. 21. Улей. 22. Гондола. 26. Гипс. 27. Экзамен. 28. Асфальт. 29. Гнев. 31. Досмотр. 32. Кран. 34. Маринад. 36. Авианосец. 37. Гимнаст. 41. Трут. 43. Буква. 44. Омуть. 45. Овод. 47. Плавки. 48. Описка. 51. Тара. 52. Книга. 53. Камыш. 54. Сочи. 56. Привкус. 58. Звездочет. 62. Трясина. 66. План. 69. Шеренга. 71. Знак. 73. Сникерс. 74. Оригами. 75. Шлем. 77. Западня. 81. Лось. 82. Зерно. 83. Лунка. 84. Окуроч. 85. Китель. 86. Иван. 87. Балалайка. 88. Фара.

По вертикали: 1. Баллон. 2. Зной. 3. Брокколи. 4. Собрат. 6. Враг. 7. Звон. 8. Очко. 9. Аида. 11. Гурман. 12. Апельсин. 13. Шпиг. 14. Охалка. 16. Ячмень. 17. Сноска. 23. Овощи. 24. Демон. 25. Лотос. 29. Грунт. 30. Власть. 32. Космос. 33. Невод. 35. Неудачник. 38. Милостыня. 39. Рафинад. 40. Походка. 42. Рында. 46. Обруч. 49. Патрон. 50. Ксендз. 51. Тулуп. 55. Индюк. 57. Веснушки. 59. Елена. 60. Диета. 61. Чугун. 63. Стамеска. 64. Хирург. 65. Спринт. 67. Люлька. 68. Сказка. 70. Игуана. 72. Ассоль. 76. Морс. 77. Зола. 78. Пицца. 79. Дура. 80. Ялик. 81. Лимп.



MIX Zeitung

Очень интересная газета!

Работаем без посредников - напрямую с санаториями!



Kur & Urlaub

КУРОРТЫ И ОТДЫХ

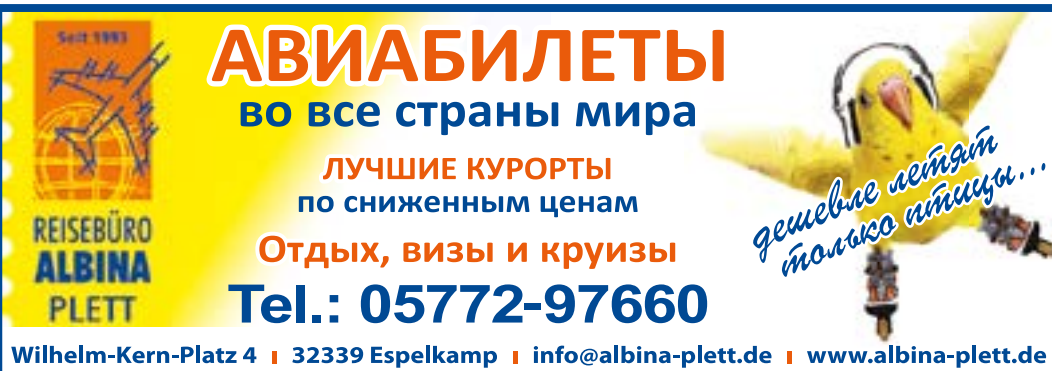
ПОЛЬША • ЛИТВА • ЧЕХИЯ • ЛАТВИЯ

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 8910



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

Берта ФРИЗЕН

Дипл. парапсихолог, кармелог, ясновидящая, потомственная христианская целительница с 2006 г.



Международная Высшая Эзотерическая Школа «Астрал» с 2011 г.



ЯСНОВИДЕНИЕ – просмотрю прошлое, настоящее, будущее
ДИАГНОСТИКА – определю от кого, какой, когда и как наложен негатив
ЦЕЛИТЕЛЬСТВО – сниму негатив, открою дороги жизни и удачи
КАРМОЛОГИЯ – проверю карму рода, семьи, дома, фирмы и т.д.
Работаю лично и по фото.

ОСНОВНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ. Профессии:
Кармелог, Иконотерапевт, Ангелотерапевт, Литотерапевт, Ароматерапевт, Энерготерапевт, Парапсихолог

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ.
Курсы, тренинги, семинары, видеоуроки по различным темам эзотерики и помощь в быту

Более подробно смотрите на сайте.

Tel.: 0261 988 71031, Tel./WhatsApp/Telegram 0176 2475 8190 • www.znachar.de
Esoterik Zentrum Berta, Hinter der Jungenstr.2, 56218 Mülheim-Kärlich



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

MPU-BERATUNG

NEU! Familientherapie

В городах:

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



Andreas Atzig
Fachpsychologe für Verkehrspsychologie (BDP), Psychologe (BDP)

Бесплатная информация о MPU

Низкие цены, оптимальные сроки!
Мы предоставим Вам возможность подготовки и сдачи Идиотестов на русском языке

Tel.: 0176 - 239 235 84
www.mpu-mbs.de

СТАНЬ ВЕЛЬНЕСС-МАССАЖИСТОМ

24 семинара и 17 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

ЗДОРОВЬЕ на КУРОРТАХ

ЧЕХИИ, ПОЛЬШИ, ВЕНГРИИ, ЛИТВЫ, ЛАТВИИ

НИЗКИЕ ЦЕНЫ
АВИАБИЛЕТЫ
АВТОБУСЫ, ВИЗЫ

Доставка от дома до курорта
БЕСПЛАТНЫЙ КАТАЛОГ
www.osna-traveloffice.de

0541-40 75 70 30 **Travel Office**

нас рекомендуют друзьям



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 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



Актуальные Angebote
Интересные Themen
Акции
Геймификация

Наши люди в Германии



MIX Markt **Kostenlose Kundenhotline**

Montag bis Freitag
08:00 - 17:00

0800 - 325 325 325

ПАМЯТНИКИ
РАБОТАЕМ ПО ВСЕЙ ГЕРМАНИИ

BREMEN

☎ 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 030 - 551 593 70
Fa. Schlottbauer

Nürnberg • Schweinauer Hauptstr. 127 0911 - 669 977 35
Fa. Kapustin

Stuttgart • Herr Vaibert 07150 - 914 96 86

WIR LIEFERN NACH:

Aachen, Bonn, Düsseldorf, Bremen, Dortmund, Essen, Frankfurt, Heilbronn, Karlsruhe, Kassel, Kaiserslautern, Koblenz, Paderborn, Stuttgart, Schweinfurt, Würzburg

РАБОТАЕМ ПО ВСЕЙ ГЕРМАНИИ
БЕСПЛАТНЫЙ КАТАЛОГ ПО ТЕЛЕФОНУ

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%**
- ☑ Высокое качество по договорным ценам

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