

Leichte Sommergerichte
- großer Genuss

Mo. 20.07. - Sa. 25.07.2026*

Сырки Злагода

NEU

TOP DER WOCHE

„Rjaschenka“ - Joghurtherzeugnis mit Karamellzuckersirup gefärbt, 3,5% Fett im Milchanteil, 500 g Becher, 1 kg = 2,10

TOP 1.05

Gemüsesalat versch. Sorten je 720 ml Gl., 1 L = 3,46

TOP 2.49

Gestreifte Sonnenblumenkerne in Schale, geröstet der geröstet und gesalzen, je 120 g Pack., 1 kg = 14,92

TOP 1.79

„KARPAYSKY“ Geröstete graue Sonnenblumenkerne mit Schale, gesalzen, 300 g Pack., 1 kg = 11,97

TOP 3.59

Eingelegte Gurken „Malosolnye“ 3000 g Eimer, Abtr. 1 kg = 4,45

TOP 7.55

Mürbekekse „Münzen“ 400 g Pack., 1 kg = 3,38

TOP 1.35

Schaumzuckerware „Lanesch“ versch. Sorten, je 420 g Pack., 1 kg = 8,55

TOP 3.59

Eis mit Sahne- Schoko- oder mit Creme-Brûlée- Geschmack im Waffelbecher „Plombir“, je 130 ml Pack. 1 L = 5,31

TOP 0.69

Finlandia Vodka 40% vol., 0,7 L Fl., 1 L = 22,50

„GAZIROVKA“ Kohlensäurehaltiges Erfrischungsgetränk mit Apfel- / Birnengeschmack, je 2 L Fl., 1 L = 0,83 zzgl. Pfand 0,25

TOP 1.65

Kohlensäurehaltiges Erfrischungsgetränk „Kwas“ versch. Sorten, je 2 L Fl., 1 L = 1,05 zzgl. Pfand 0,25

TOP 2.09

Gärgetränk auf Malzbasis „Chlebnij kwas“, 1,5 L Fl., 1 L = 1,17 zzgl. Pfand 0,25

TOP 1.75

TOP 15.75

*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.

STEINHAUER

Вкус, знакомый с детства! ♥

Gezuckerte Kondensmilch "Sguschönka" 8% Fett 397g

1,29 €

сгущенное цельное МОЛОКО с сахаром STEINHAUER

20630 ДОКТОРСКАЯ Fleischwurst einfach // 500g

2,95 €* 500g/Stck.

23675 ДОМАШНЯЯ Brühwurst nach Art einer Krakauer, fein geräuchert // 400g

3,95 €* 400g/Stck.

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

IMPRESSUM

Verleger und Herausgeber:
MIX GmbH Lebensmittelhandel
 Schwarzwaldstr. 99, 71083 Herrenberg, HRB 244827
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:

Тел.: 07032 - 91 77 43, Факс: 07032 - 91 77 49
 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 ♥

185.000
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 стоишь 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 кусочки. Такую процедуру нужно повторить 3 раза.

Застывший пломбир перед подачей лучше поддержать 5 мин. при комнатной температуре, тогда его удобнее накладывать в крематки. 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.



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.

SELBSTSTÄNDIG! JETZT ODER NIE!

www.mixmarkt.eu
Über uns / Partnerschaft

Wie funktioniert das Konzept?

Das MIX Markt Konzept lebt von der Zusammenarbeit starker Partner: dem Kaufmann, für den der MIX Markt ein gleichberechtigter Partner ist, den Monolith Beteiligungsgesellschaften der Monolith Unternehmensgruppe und der MIX Markt Zentrale.

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





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.



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

€4,55

Maisknabber-erzeugnis
je 160 g Pack.
1 kg = 11,82

€1,89

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

€0,59

Eiscreme mit Vanillegeschmack Plombir® im Waffelbecher
6x130ml Pack. (780 ml)
1000 ml = 5,12

€3,99

Teigtaschen mit Fleischfüllung „Pelmeschki Maljutki“
500 g Pack.
1 kg = 7,98

€3,99

Masha and The Bear

© Animaccord LTD, 2008 - 2026
mashabear.com

MIX Markt Zeitung

Очень полезная газета!

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

www.mixmarkt.eu
Über uns / Partnerschaft

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:

• FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER (VOLLZEIT ODER TEILZEIT)

Mix Markt 134 oHG
Heisfelder Straße 83, 26789 Leer
Hr. Gaun 0151/74609606
a.gaun@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu

LEER

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:

MITARBEITER UND AUSHILFEN:

• FRISCHETHEKE
• KASSIER
• AUSHILFE

Mix Markt 200 GmbH
Werrenwiesenstraße 78
73525 Schwäbisch Gmünd
Telefon: 071719982516

Schwäbisch Gmünd

Grießkuchen «Mannik»

Kochstudio



Immer günstig!

- ✓ 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.



Torte «Napoleon»

Kochstudio



Immer günstig!

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.



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 gehören wir zu den Marktführern und suchen für unsere Zentrale in Herrenberg bei Stuttgart ab September 2026

Auszubildende/n zur/zum Kauffrau/-mann für Büromanagement

mit russischen Sprachkenntnissen

Ihre Ausbildungsinhalte umfassen:

- Stammdatenpflege
- Unterstützung im Bereich Werbung
- Mitarbeit in der Buchhaltung
- Sekretariats- und Verwaltungsaufgaben

Im Rahmen Ihrer 3-jährigen Ausbildung durchlaufen Sie sämtliche ausbildungsrelevante Abteilungen, um ein möglichst großes Fachwissen zu erlangen.

Ihr Profil:

- Mittlerer Bildungsabschluss bzw. Abitur oder Fachhochschulreife
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sowie gute Russischkenntnisse
- Engagement in der Ausbildung und Interesse an kaufmännischen Tätigkeiten
- Motivation, Teamfähigkeit und Lernbereitschaft
- Verlässlichkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Freundlichkeit, Aufgeschlossenheit und Flexibilität
- Gute PC-Kenntnisse, kaufmännisches Grundverständnis

Bei Interesse bewerben Sie sich bitte online oder senden Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Kopien des Abschlusszeugnisses.



Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Mix GmbH Lebensmittelhandel
Schwarzwaldstrasse 99, 71083 Herrenberg
bewerbung.mix@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu

Mit einem Rekord-Umsatz von über 800 Millionen Euro, gehört die Monolith - Gruppe zu den Marktführern im europäischen Handel mit Lebensmittel und Spezialitäten aus Osteuropa.

Für die Monolith West GmbH in Bergheim suchen wir ab sofort eine/n

Buchhalter/-in (m/w/d) in Vollzeit

Ihre Aufgaben:

- Führung Finanzbuchhaltung (Debitoren-, Kreditoren-, Anlage- und Hauptbuchhaltung)
- Erstellung und Abgabe von Umsatzsteuervoranmeldung nach HGB an das Finanzamt
- Vorbereitung der Unterlagen für Wirtschaftsprüfer und Steuerberater
- Liquiditätsplanung und Reporting an die Geschäftsleitung
- Pflege und Abstimmung von Konten sowie Abschlussbuchungen
- Buchung von Bankumsätzen
- Beteiligung an Optimierungsprozessen
- Bearbeitung der Offenen-Posten-Liste und Durchführung des Mahn- und Inkassowesens
- Ansprechpartner für Banken, Finanzamt, Wirtschaftsprüfer und Steuerberater
- Sie übernehmen gelegentlich Aufgaben aus Urlaubs- und Krankheitsvertretungen für Kollegen

Ihr Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene kaufmännische Ausbildung, beispielsweise als Bürokauffrau/-mann, Steuerfachangestellte/-r oder eine andere vergleichbare Ausbildung
- DATEV-Kenntnisse
- Sie verfügen über grundlegende Russisch- und Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Mehrjährige Berufserfahrung in Rechnungswesen
- Abgerundet wird Ihr Profil durch zuverlässige, selbstständige und sorgfältige Arbeitsweise

Das bieten wir Ihnen:

- eine umfangreiche Einarbeitung
- Zusammenarbeit in einem hoch motivierten Team und angenehmes Betriebsklima
- Persönliche Entwicklungsmöglichkeit im Unternehmen
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Monolith
www.monolith-gruppe.eu

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Monolith West GmbH

Zu Hd. Frau Neu

Zum Frenser Feld 4a

50127 Bergheim

i.neu@monolith-gruppe.com



Кроссворд

2026: выпуск 30

По горизонтали: 3. Слияние двух солистов. 5. Большая фара на вышке. 10. Стиральный порошок «тогда мы идем к вам!». 15. Шест на который крепится знамя. 18. Громогласный нагоняй от шефа. 19. Место сходок интернетчиков. 20. Вертушка с косичками. 21. Иное название пропеллера. 22. Инструмент, играющий из-под палки. 26. Несъедобная баранка шофера. 27. Скобки на зубах. 28. Самое длинное помещение в школе. 29. Знак перед слагбаумом. 31. Переселение со всеми пожитками. 32. Похитил у Клары кораллы. 34. Человек с соломенными волосами. 36. Расстояние от старта до финиша. 37. Премудрая рыбка для щукиной охоты. 41. Запись дел на текущий день. 43. Удачное завершение дела. 44. Стадо, подгоняемое чабаном. 45. Блатной в мире блатных. 47. Булочка из пластинчатого теста. 48. Новая посуда, а вся в дырах. 51. В детстве мама звала ее Аней. 52. Стройматериал для замка прожектора. 53. Игра, в которой мяч загоняют в лунки. 54. Марлевая лента из аптечки. 56. Дерево, растущее в пустыне. 58. Сплав леса по реке. 62. Медицинский приговор. 66. Какую ноту кладут в суп? 69. Специалист по глазным болезням. 71. Малышка с электронами. 73. Повар из техникума. 74. Высший чиновник с портфелем. 75. Желтый плод с бахчи. 77. То же, что ручной мяч. 81. Глазная шторка-затворка. 82. Пушистая шерсть ангорских коз. 83. Единица измерения совести. 84. Напивальщик за стойкой. 85. Небесная синева. 86. Полное безветрие. 87. Пропуск в театр на месяц. 88. Европейское прозвище американцев.

По вертикали: 1. Профессия играющего роли. 2. Вечный растворитель тьмы. 3. Порода служебных собак, телохранитель. 4. Производимое впечатление. 6. Деление на циферблате компаса. 7. Портрет или пейзаж, трагедия или комедия. 8. Сельский очаг культуры. 9. Зодиакальный барашек. 11. Медленный танец в балете. 12. Железный спутник Элли и Тотошки. 13. Бессюжетный рисунок ковра. 14. Сто центов. 16. Театрально-литературный хулигатель. 17. Мишень для мазилы. 23. На обороте реверса. 24. Затея мошенников. 25. Короткая строка в тексте. 29. Очень сладкая жидкость. 30. Горькая кормовая трава. 32. Почетный охранный пост. 33. Источник света в патроне. 35. Вечеринка под руководством диджея. 38. Растолстевшая сосиска. 39. Поединок двух борцов. 40. Большой круглый хлеб. 42. Мелководный морской залив. 46. Копытное домашнее и дикое животное. 49. На то и шука, чтобы он не дремал. 50. Неумный любитель кулинарии. 51. Каталог автомобильных дорог. 55. Священный символ поклонения. 57. Лентяй, притворяющийся больным. 59. Религиозное объединение, отколовшееся от церкви. 60. Яиченная закуска для пива. 61. Ковбойская петля. 63. Творческая командировка артистов. 64. Большая горбушка хлеба. 65. Распоряжение командира. 67. Традиционные правила поведения. 68. Мелкий виноград без косточек. 70. Флотский коллега прапорщика. 72. Выращивание скотины на мясо. 76. Хомут для рабочего скота. 77. Дождевик, но не плащ. 78. Газ, зажигающий витрины. 79. Успокоительный галоген, Br. 80. Синоним лжец, обманщик. 81. Разрешающая подпись на заявлении.

По горизонтали: 3. Макс. 5. Поговорка. 10. Эпос. 15. Лавина. 18. Мрамор. 19. Форте. 20. Сумка. 21. Унты. 22. Стоянка. 26. Шпон. 27. Маслина. 28. Счастье. 29. Этаж. 31. Абдулла. 32. Кряж. 34. Булавка. 36. Рассрочка. 37. Бисквит. 41. Злак. 43. Шланг. 44. Рифма. 45. Сорт. 47. Портые. 48. Молния. 51. Сноп. 52. Харчо. 53. Сборы. 54. Пирс. 56. Олигарх. 58. Поддувало. 62. Вмятина. 66. Прог. 69. Просьба. 71. Каюрь. 73. Сборник. 74. Стартер. 75. Опер. 77. Кляссер. 81. Плес. 82. Дятел. 83. Орган. 84. Дрязги. 85. Оказия. 86. Йети. 87. Спасатель. 88. Карп.

По вертикали: 1. Магнит. 2. Шипы. 3. Мансарда. 4. Кефаль. 6. Овес. 7. Очко. 8. Озон. 9. Киса. 11. Плакса. 12. Смелчак. 13. Фарш. 14. Погоня. 16. Брынза. 17. Смычок. 23. Тубус. 24. Ягуар. 25. Калач. 29. Эскиз. 30. Жмурки. 32. Клипсы. 33. Жилет. 35. Валериана. 38. Семинария. 39. Ягненок. 40. Гримаса. 42. Лимон. 46. Рокер. 49. Эпилог. 50. Опенок. 51. Сапог. 55. Сахар. 57. Гербарий. 59. Дирол. 60. Укус. 61. Амбре. 63. Телескоп. 64. Квинта. 65. Мотыга. 67. Рапира. 68. Эрудит. 70. Бронза. 72. Ювелир. 76. Роза. 77. Клип. 78. Ярус. 79. Сват. 80. Ролл. 81. Плащ.



Очень интересная газета!

Берта ФРИЗЕН

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



Международная Высшая Эзотерическая Школа «Астрал» с 2011 г.



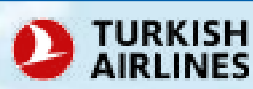
• **ЯСНОВИДЕНИЕ** – просмотрю прошлое, настоящее, будущее
• **ДИАГНОСТИКА** – определю от кого, какой, когда и как наложен негатив
• **ЦЕЛИТЕЛЬСТВО** – сниму негатив, открою дороги жизни и удачи
• **КАРМОЛОГИЯ** – проверю карму рода, семьи, дома, фирмы и т.д.
Работаю лично и по фото.

• **ОСНОВНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ. Профессии:**
Кармол, Иконотерапевт, Ангелотерапевт, Литотерапевт, Ароматерапевт, Энерготерапевт, Парапсихолог
• **ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ.**
Курсы, тренинги, семинары, видеоуроки по различным темам эзотерики и помощь в быту

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

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  **TURKISH AIRLINES** 

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

069-82 32 75

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



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

БЕСПЛАТНО при заказе памятника:

- ✓ Гравировка портрета или
- ✓ Керамическая фотография
- ✓ Надпись на памятнике

✓ Высокое качество
✓ Низкие договорные цены

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



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...



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 недель массажа или вельнесс-массажистки 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

www.ok.ru/mixmarkt



♥ Aktuelle Angebote
♥ Interessante Themen
♥ Aktionen
♥ Gewinnspiele

MIX Markt

www.gratus-reisen.de
Klößnerstr. 2, 49124 G.M. Hütte

КУРОРТЫ
Венгрия*
Польша*
Чехия*
Литва*
Латвия*
Словакия*

КРУИЗЫ
В любую точку мира!
ОТДЫХ на МОРЕ

5% Frühbuche-RABATT

05401-363 707

*Трансфер из дома!

ЗДОРОВЬЕ НА КУРОРТАХ
ЧЕХИЯ • ПОЛЬША • ВЕНГРИЯ • ПРИБАЛТИКА

ДОСТАВКА ОТ ДОМА ДО КУРОРТА!
ОТДЫХ НА МОРЕ!

TRAVEL OFFICE
ВЫСЫЛАЕМ БЕСПЛАТНЫЕ КАТАЛОГИ
0541-40757030



MIX Markt 

Заказ рекламы

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



MIX Markt 

Die besten Angebote
aktuell, frisch, günstig.



www.mixmarkt.eu

MIX Markt 

www.facebook.com/mixmarkt.eu/

facebook

Актуальные Angebote
Интересные Themen
Акции
Геймификация



Памятники • Grabmale

UNSERE AUSSTELLUNGEN UND VERTRETER

Köln • Am Donatushof 17 • Steinwelt GmbH **0221 - 599 996 30**
Berlin • Am Gewerbehof 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




УМЕР РОДСТВЕННИК В ГЕРМАНИИ?
МЫ ПОМОГАЕМ – В ТРУДНУЮ МИНУТУ

☎ Тел.: +49 7221 7790111 ☎ Моб.: +49 1590 1777107

 МЕЖДУНАРОДНАЯ ПЕРЕВОЗКА УМЕРШИХ в любую страну мира

 КРЕМАЦИЯ В ГЕРМАНИИ полное сопровождение

 ПОХОРОНЫ В ГЕРМАНИИ организация на месте

24/7
МЫ РЯДОМ, КОГДА ВЫ НУЖДАЕТЕСЬ В НАС

www.ritual-services.de ifs@bestattungen-de.com

Internationale Funeral Service GmbH



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

- Низкие цены
- Большой опыт
- Гравировка портрета

