

POŠALJI RECEPT!

BASIC DATA

Launched in: 2011.
Editor-in-Chief: Martina Požgaj
 martina.pozgaj@mediatop.hr
Target audience: female population 25 - 70
Frequency: bimonthly (6 issues)
Number of pages: 52
Circulation: 14.300

DISCOUNT SCALE

- 5% for 2-5 ads
- 10% for 6-10 ads
- 15% for 11-19 ads
- 20% for 20 ads or more

OTHER ADV. OPTIONS

- Section sponsorship

NOTES

- All price is in KUNA, prices do not include VAT.
- The price list of extra services (insertation, packing, inserting additives, sticking samples, special requests - is available on demand)
- Special positioning will be charged 20% on frc.
- Special conditions of publishing ads are the exclusive right of the director

RATES, SIZES AND DIMENSIONS OF ADS

AD SIZE	BLEED SIZE	TRIM SIZE	PRICE
1/1 page	155x215	145x205	2200
C4 - back cover	155x215	145x205	3500
C2 - front inside cover	155x215	145x205	3000
C3 - back inside cover	155x215	145x205	2500
2/1 - double page	300x215	290x205	4000
1/2 horizontal	-	135x97	1100
1/2 vertical	-	67x195	1100
2/3 vertical	-	90x195	1500
1/3 horizontal	-	135x63	750
1/3 vertical	-	43x195	750
1/4 horizontal	-	135x46	550
1/4 vertical	-	33x195	550



mediatop
international

MEDIATOP INTERNATIONAL D.O.O.

Ilica 100/1. kat, 10000 Zagreb,
 tel. 01/3778 964, fax.: 01/6404 450

Director
Domagoj Glogović
 (domagoj.glogovic@mediatop.hr)

Advertising and sales director
Inana Grossi
 (inana.grossi@mediatop.hr)

MEDIATOP INTERNATIONAL PUBLISHES THE FOLLOWING MAGAZINES: LJEPOTA&ZDRAVLJE • GRAZIA • POŠALJI RECEPT • TORTE I KOLAČI • LJEKOVITO BILJE • MOJA KOSA • DEKUPAŽ • BRAVA CASA • BAKINA KUHINJA • KRONO KUCHARICA

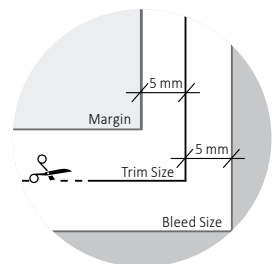
DEADLINES

Issue	53	54	55
Sale date	31.01.2017.	31.03.2017.	31.05.2017.
Issue	56	57	58
Sale date	29.07.2017.	30.09.2017.	30.11.2017.

RESERVATION: By the 20th of the month
 SUBMITTING: By the 22nd of the month

Technical requirements:

- Formats: tiff, psd, eps, pdf (text in curves)
- Resolution: 300 dpi
- Colour Mode: CMYK



Pašteta od kozica

SASTOJCI:
 • 1 kg kozica
 • 100 g maslaca
 • 100 g sira
 • 100 g krompira
 • 100 g mrkva
 • 100 g luk
 • 100 g češnjak
 • 100 g peršin
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak

PREPARACIJA:
 1. Kozice oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 2. Kozice oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 3. Kozice oprati i oprati ih u hladnoj vodi.

Ravioli s blitvom i savižim sirom

SASTOJCI:
 • 1 kg ravioli
 • 100 g maslaca
 • 100 g sira
 • 100 g krompira
 • 100 g mrkva
 • 100 g luk
 • 100 g češnjak
 • 100 g peršin
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak

PREPARACIJA:
 1. Ravioli oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 2. Ravioli oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 3. Ravioli oprati i oprati ih u hladnoj vodi.

Mučkalica

SASTOJCI:
 • 1 kg mučkalice
 • 100 g maslaca
 • 100 g sira
 • 100 g krompira
 • 100 g mrkva
 • 100 g luk
 • 100 g češnjak
 • 100 g peršin
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak

PREPARACIJA:
 1. Mučkalicu oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 2. Mučkalicu oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 3. Mučkalicu oprati i oprati ih u hladnoj vodi.

Torta od tikvica

SASTOJCI:
 • 1 kg tikvica
 • 100 g maslaca
 • 100 g sira
 • 100 g krompira
 • 100 g mrkva
 • 100 g luk
 • 100 g češnjak
 • 100 g peršin
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak

PREPARACIJA:
 1. Tikvice oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 2. Tikvice oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 3. Tikvice oprati i oprati ih u hladnoj vodi.

Borići

SASTOJCI:
 • 1 kg borića
 • 100 g maslaca
 • 100 g sira
 • 100 g krompira
 • 100 g mrkva
 • 100 g luk
 • 100 g češnjak
 • 100 g peršin
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak

PREPARACIJA:
 1. Boriće oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 2. Boriće oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 3. Boriće oprati i oprati ih u hladnoj vodi.

Medeni poljupci

SASTOJCI:
 • 1 kg medeni poljupci
 • 100 g maslaca
 • 100 g sira
 • 100 g krompira
 • 100 g mrkva
 • 100 g luk
 • 100 g češnjak
 • 100 g peršin
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak

PREPARACIJA:
 1. Medeni poljupce oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 2. Medeni poljupce oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 3. Medeni poljupce oprati i oprati ih u hladnoj vodi.

Pašteta od kozica

SASTOJCI:
 • 1 kg kozica
 • 100 g maslaca
 • 100 g sira
 • 100 g krompira
 • 100 g mrkva
 • 100 g luk
 • 100 g češnjak
 • 100 g peršin
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak

PREPARACIJA:
 1. Kozice oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 2. Kozice oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 3. Kozice oprati i oprati ih u hladnoj vodi.

Ravioli s blitvom i savižim sirom

SASTOJCI:
 • 1 kg ravioli
 • 100 g maslaca
 • 100 g sira
 • 100 g krompira
 • 100 g mrkva
 • 100 g luk
 • 100 g češnjak
 • 100 g peršin
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak

PREPARACIJA:
 1. Ravioli oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 2. Ravioli oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 3. Ravioli oprati i oprati ih u hladnoj vodi.

Mučkalica

SASTOJCI:
 • 1 kg mučkalice
 • 100 g maslaca
 • 100 g sira
 • 100 g krompira
 • 100 g mrkva
 • 100 g luk
 • 100 g češnjak
 • 100 g peršin
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak

PREPARACIJA:
 1. Mučkalicu oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 2. Mučkalicu oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 3. Mučkalicu oprati i oprati ih u hladnoj vodi.

Torta od tikvica

SASTOJCI:
 • 1 kg tikvica
 • 100 g maslaca
 • 100 g sira
 • 100 g krompira
 • 100 g mrkva
 • 100 g luk
 • 100 g češnjak
 • 100 g peršin
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak

PREPARACIJA:
 1. Tikvice oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 2. Tikvice oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 3. Tikvice oprati i oprati ih u hladnoj vodi.

Borići

SASTOJCI:
 • 1 kg borića
 • 100 g maslaca
 • 100 g sira
 • 100 g krompira
 • 100 g mrkva
 • 100 g luk
 • 100 g češnjak
 • 100 g peršin
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak

PREPARACIJA:
 1. Boriće oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 2. Boriće oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 3. Boriće oprati i oprati ih u hladnoj vodi.

Medeni poljupci

SASTOJCI:
 • 1 kg medeni poljupci
 • 100 g maslaca
 • 100 g sira
 • 100 g krompira
 • 100 g mrkva
 • 100 g luk
 • 100 g češnjak
 • 100 g peršin
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak
 • 100 g zeleni grašak

PREPARACIJA:
 1. Medeni poljupce oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 2. Medeni poljupce oprati i oprati ih u hladnoj vodi.
 3. Medeni poljupce oprati i oprati ih u hladnoj vodi.