

ТОРТИ И КОЛАЧИ

BASIC DATA

Launched in: 2011.
Editor-in-Chief: Наде Стојлковик
 nade.stoilkovic@colormedia.com.mk
Target audience: female population
Frequency: bimonthly (6 issues)
Number of pages: 48+4
Circulation: 55.000

DISCOUNT SCALE

- 10% for 2 - 3 ads
- 15% for 4 - 5 ads
- 20% for 6 - 7 ads
- 25% for 8 - 11 ads
- 30% for 12 ads or more
- Advance payment 5% off

OTHER ADV. OPTIONS

- Section sponsorship
- Ad design

NOTES

- All price is in EURO, prices do not include VAT.
- The price list of extra services (insertion, 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	200
C4 - back cover	155x215	145x205	300
C2 - front inside cover	155x215	145x205	250
C3 - back inside cover	155x215	145x205	250
1/2 horizontal	-	135x97	100
1/2 vertical	-	67x195	100
2/3 vertical	-	90x195	140
1/3 horizontal	-	135x63	70
1/3 vertical	-	43x195	70
1/4 horizontal	-	135x46	50
1/4 vertical	-	33x195	50

DEADLINES

Issue	30	31	32
Sale date	10.02.2017.	11.04.2017.	10.06.2017.
Issue	33	34	35
Sale date	10.08.2017.	10.10.2017.	09.12.2018.

RESERVATION: By the 29th of the month
SUBMITTING: By the 1th of the month



KOLOR MEDIA DOOEL

Leninova 29 - 1/3, 1000 Skopje
 00 389 2 3116 567 | 00 389 2 3223 064

Director:
 Dule Micic
 dule.micic@colormedia.com.mk

Advertising director:
 Aleksandar Nakov
 aleksandar.nakov@colormedia.com.mk

Denar account: Sparkasse AD Skopje
 250-0010003860-40
 DBMK-4030007002255

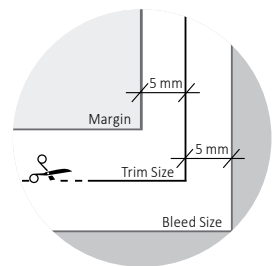
Euro account: Sparkasse AD Skopje
 MK07250001000386040
 Swift kode: INSBMK22

COLOR MEDIA PUBLISHES THE FOLLOWING MAGAZINES:
 UVAVINA&ZDRAVJE • ISPRATI RECEPT • TORTI I KOLAČI • BABINA
 KUJNA • LEKOVITI BILKI • RUSKI DOKTOR



Technical requirements:

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



Крџкави прстенџиџа

Крџкави прстенџиџа се припремаат со следниве состојки: 1. 1 килограмм брашно, 2. 1 килограмм масти, 3. 1 килограмм шеќер, 4. 1 килограмм млеко, 5. 1 килограмм јајца, 6. 1 килограмм сол.

Припрема: 1. Брашното се меша со масти, 2. Се додава шеќерот и млекото, 3. Се додава јајцата и солта, 4. Се меша додека не се формира тесто, 5. Тестото се дели на мали парчиња, 6. Се формираат прстенџиџа, 7. Се печат во печница на 180°C.

Торта „Дедо Мраз“

Состојки: 1. 1 килограмм брашно, 2. 1 килограмм масти, 3. 1 килограмм шеќер, 4. 1 килограмм млеко, 5. 1 килограмм јајца, 6. 1 килограмм сол.

Припрема: 1. Брашното се меша со масти, 2. Се додава шеќерот и млекото, 3. Се додава јајцата и солта, 4. Се меша додека не се формира тесто, 5. Тестото се дели на мали парчиња, 6. Се формираат торта, 7. Се печат во печница на 180°C.

Јаболка во обвивка

Состојки: 1. 1 килограмм јаблочки, 2. 1 килограмм масти, 3. 1 килограмм шеќер, 4. 1 килограмм млеко, 5. 1 килограмм јајца, 6. 1 килограмм сол.

Припрема: 1. Јаболките се парат, 2. Се додава масти, шеќерот и млекото, 3. Се додава јајцата и солта, 4. Се меша додека не се формира тесто, 5. Тестото се дели на мали парчиња, 6. Се формираат јаблочки во обвивка, 7. Се печат во печница на 180°C.