

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 (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	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 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 • ESTETICA • LIJEPI VRT • MOJ STAN • BRAVA CASA • BAKINA KUHINJA • RUSKI DOKTOR

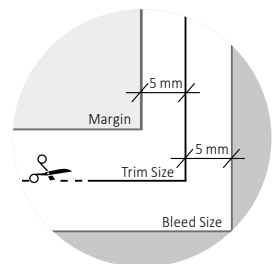
DEADLINES

Issue	59	60	61
Sale date	31. 01. 2018.	31. 03. 2018.	31. 05. 2018.
Issue	62	63	64
Sale date	31. 07. 2018.	29. 09. 2018.	30. 11. 2018.

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 luka
 • 100 g mrkve
 • 100 g zelenog graška
 • 100 g crnog ribizla
 • 100 g crnog kumara
 • 100 g crnog kumara
 • 100 g crnog kumara

PREPARACIJA:
 1. Kozice izmiješajte i opranje.
 2. Luk, mrku i zeleni grašak izrežite na sitno.
 3. Kozice sa lukom, mrkom i zelenim graškom izmiješajte i opranje.
 4. Kozice sa lukom, mrkom i zelenim graškom izmiješajte i opranje.

Mučkalica

SASTOJCI:
 • 100 g brašna
 • 100 g maslaca
 • 100 g luka
 • 100 g mrkve
 • 100 g zelenog graška
 • 100 g crnog ribizla
 • 100 g crnog kumara
 • 100 g crnog kumara

PREPARACIJA:
 1. Brašno i maslac izmiješajte i opranje.
 2. Luk, mrku i zeleni grašak izrežite na sitno.
 3. Brašno i maslac izmiješajte i opranje.

Torta od tikvica

SASTOJCI:
 • 100 g brašna
 • 100 g maslaca
 • 100 g luka
 • 100 g mrkve
 • 100 g zelenog graška
 • 100 g crnog ribizla
 • 100 g crnog kumara
 • 100 g crnog kumara

PREPARACIJA:
 1. Brašno i maslac izmiješajte i opranje.
 2. Luk, mrku i zeleni grašak izrežite na sitno.
 3. Brašno i maslac izmiješajte i opranje.

Borići

SASTOJCI:
 • 100 g brašna
 • 100 g maslaca
 • 100 g luka
 • 100 g mrkve
 • 100 g zelenog graška
 • 100 g crnog ribizla
 • 100 g crnog kumara
 • 100 g crnog kumara

PREPARACIJA:
 1. Brašno i maslac izmiješajte i opranje.
 2. Luk, mrku i zeleni grašak izrežite na sitno.
 3. Brašno i maslac izmiješajte i opranje.

Medeni poljupci

SASTOJCI:
 • 100 g brašna
 • 100 g maslaca
 • 100 g luka
 • 100 g mrkve
 • 100 g zelenog graška
 • 100 g crnog ribizla
 • 100 g crnog kumara
 • 100 g crnog kumara

PREPARACIJA:
 1. Brašno i maslac izmiješajte i opranje.
 2. Luk, mrku i zeleni grašak izrežite na sitno.
 3. Brašno i maslac izmiješajte i opranje.