

POŠALJI RECEPT!

BASIC DATA

Launched in: 2011.
Editor-in-Chief: Andreja Pančur
 andreja.pancur@mediatop.hr
Target audience: female population 25 - 70
Frequency: bimonthly (6 issues)
Number of pages: 52
Circulation: 7.000

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
Jasminka Bračanov
 (jasminka.bracanov@mediatop.hr)

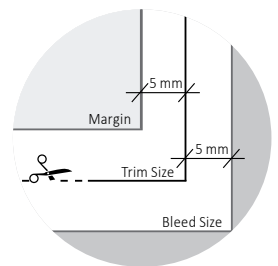
DEADLINES

Issue	65	66	67
Sale date	31. 01. 2019.	30. 03. 2019.	31. 05. 2019.
Issue	68	69	70
Sale date	31. 07. 2019.	28. 09. 2019.	30. 11. 2019.

RESERVATION: By the 17th of the month
 SUBMITTING: By the 19th 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 celera
 • 100 g peršuna
 • 100 g zelenog graška
 • 100 g crnog ribizla
 • 100 g crnog kumara
 • 100 g crnog kumara
 • 100 g crnog kumara

PREPARACIJA:
 1. Kozice kratkije naprosto izrežu i odmah ih odložiti u hladnu vodu.
 2. Kozice oprati i osušiti.
 3. Kozice osušiti i odložiti u hladnu vodu.
 4. Kozice osušiti i odložiti u hladnu vodu.

Ravioli s blitvom i svježim sirom

SASTOJCI:
 • 1 kg blitve
 • 100 g luka
 • 100 g mrkve
 • 100 g celera
 • 100 g peršuna
 • 100 g zelenog graška
 • 100 g crnog ribizla
 • 100 g crnog kumara
 • 100 g crnog kumara
 • 100 g crnog kumara

PREPARACIJA:
 1. Blitvu oprati i osušiti.
 2. Blitvu osušiti i odložiti u hladnu vodu.
 3. Blitvu osušiti i odložiti u hladnu vodu.

Mučkalica

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

PREPARACIJA:
 1. Brašno osušiti i odložiti u hladnu vodu.
 2. Brašno osušiti i odložiti u hladnu vodu.

MEDIATOP INTERNATIONAL PUBLISHES THE FOLLOWING MAGAZINES: LJEPOTA&ZDRAVLJE • GRAZIA • DIJABETES • TORTE I KOLAČI • LJEKOVITO BILJE • ESTETICA • LIJEPI VRT • MOJ STAN • BRAVA CASA • BAKINA KUHNJA • RUSKI DOKTOR • URADI SAM • MAGIJA I HOROSKOP • BAKINI SLATKIŠI

Borići

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

PREPARACIJA:
 1. Maslac osušiti i odložiti u hladnu vodu.
 2. Maslac osušiti i odložiti u hladnu vodu.

Torta od tikvica

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

PREPARACIJA:
 1. Brašno osušiti i odložiti u hladnu vodu.
 2. Brašno osušiti i odložiti u hladnu vodu.

Medeni poljupci

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

PREPARACIJA:
 1. Maslac osušiti i odložiti u hladnu vodu.
 2. Maslac osušiti i odložiti u hladnu vodu.