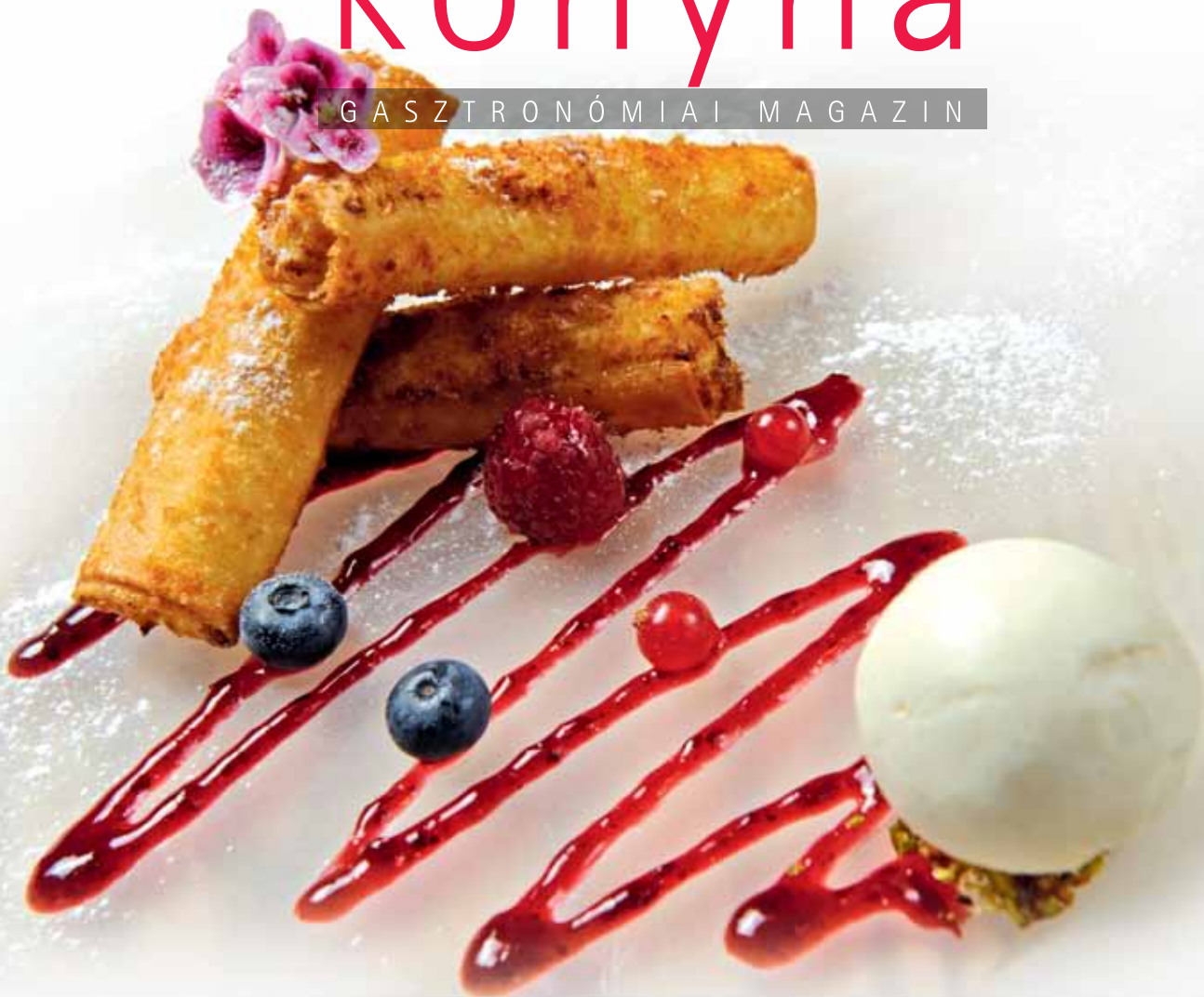


MÉDIAAJÁNLAT 2017

m · a · g · y · a · r  
konyha

GASZTRONÓMIAI MAGAZIN



Hiteles • Minőségi • Kreatív • Hagyományörző • Hazai

# m · a · g · y · a · r konyha

GASZTRONÓMIAI MAGAZIN

2010 decemberében, egy év szünet után megújult tartalommal és külsővel újrindult a legrégebbi magyar kuli náris folyóirat, a harmincöt esztendőös Magyar Konyha. Nemzedékek nőttek fel receptjein, évtizedeken át nemcsak főzni, de teríteni és vendéget várni is taní totta a háziasszonyokat.

## Küldetés:


Magazinunk küldetésének tekinti a magyar gasztronómiai kultúra megújítását. A fejlődéshez ugyanis nem elég a képzett szakács, a minőségi alapanyagokat beszálító hazai termelő, a korszerű szabályozás, ahhoz igényes és tájékozott olvasó is kell. A Magyar Konyha szórakoztató és hasznos gasztronómiai havilap, receptújság, fogyasztóvédelmi magazin és termelői fórum egyszerre, a kultúramegőrzés, az ízlésformálás és a kreativitás lapja.

## A lap, amitől a szellem is jóllakik.

**Célcsoport:** 25–49 év közötti, ESOMAR AB státuszú városi vagy tudatosan vidékre költözött nők és férfiak, akik szeretnek vagy szeretnének jól főzni, nyi–tottak az újdonságokra, szívesen kísérleteznek, számukra élmény a főzés.

**Főszerkesztő:** Vinkó József

**A szerkesztőbizottság tagjai:** Lévai Anikó, Molnár B. Tamás, Alkonyi László



*Hogy mi a magyar ételek izletességének titka? Végy egy konyhát, amelynek ükápja kaukázusi, dédapja olasz, nagyapja török, sógora osztrák, nagybátyja francia. Keres ehhez egy népet, amelynek jó ínye, fejlett ízlése és emellett érzéke, kedve van a főzéshez.*

*(Gundel Károly)*

## A Magyar Konyha rovatai:

- **Gasztro-arcok** — Interjú hazai és külföldi sztárséfeikkel, étteremtulajdonosokkal, szakemberekkel, akik az utóbbi időben kiemelkedő teljesítményekkel hívták fel magukra a figyelmet a gasztronómia területén. Korábbi lapszámainkban megszólalt például Ferran Adrià, a katalán gasztromágus, és Thomas Keller, amerikai séf, akinek mindkét két étterme három Michelin-csillaggal rendelkezik.
- **A konyha ördögei** — Olvasóink megismerhetik a legelismertebb magyar séfek életfilozófiáját, műhelytitkait és kedvenc receptjeit. A rovat vendége volt már többek között Bíró Lajos, a Bock Bisztró, Szulló Szabina, a Michelin-csillagos Onyx vagy Jahní László a balatonszemesi Kistücsök étterem konyhafőnöke.
- **Terítéken...** — Ételajánlat szezonális alapanyagokból. A rovatban olyan recepteket ajánlunk, amelyek az adott hónapban frissen termő alapanyagokból készülnek, vagy egy-egy jeles ünnep miatt aktuálisak. Terítékre kerültek már karácsonyi halételek, kocsonya, a húsvéti sonka, spárga, spenót, rebarbara.
- **Boremberek** — Vendégségben a legkiválóbb hazai borászoknál. Jártunk már Szeremley Huba, Léglí Ottó, Konyári János, Laposa József pincéjében, hogy megismerjük a mesterek titkait.
- **Magyar ízek** — Barangolás Magyarországon, a legjobb hazai ízek nyomában... Felfedeztük az Őrség, a Hajdúság, a Káli-medence ízeit, megtudjuk, hol lehet kiváló a kecskesajt, szarvasgombát, mangalicát találni.
- **Séfek és receptek** — Neves magyar séfek könnyű szezonális receptjei. Készített már Segal Viktor céklából és sütőtökből fogásokat, de megmutattuk a legszebben tálaló szakács, Pesti István receptjeit is.
- **Spádj** — Saly Noémi hónapról hónapra különleges ínycsikéccsel gazdagítja spádjunk polcait. Megtanultuk, hogyan készül a lilahagyma-dzsem, borlekvár vagy zakuszka.
- **Penna és Fakanál** — Gasztronómiai témájú könyvek, amelyeket érdemes olvasni.
- **Gasztkalendárium** — A hónap kihagyhatatlan gasztronómiai eseményei.

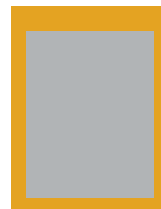


## Hirdetési árak:

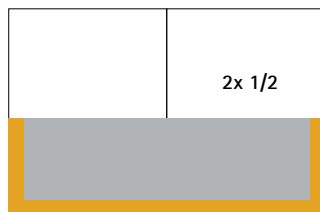
**SPECIÁLIS MEGJELENÉS**

**B2+1/1**  
(210 mm x 275 mm + 5-5 mm)  
1 800 000 Ft

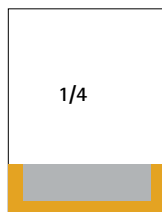
**2/1 4C**  
(420 mm x 275 mm + 5-5 mm)  
1 400 000 Ft



**1/1 4C**  
kifutós: 210 mm x 275 mm + 5-5 mm  
tűkőr: 180 mm x 225 mm  
950 000 Ft



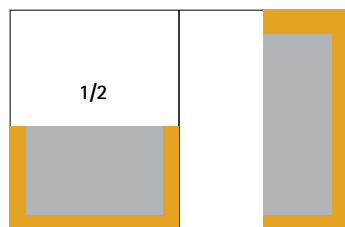
**2x 1/2 fekvő**  
kifutós: 420 mm x 124 mm + 5-5 mm  
tűkőr: 390 mm x 105 mm  
1 250 000 Ft



**1/4 fekvő:**  
kifutós: 210 x 62 mm + 5-5 mm  
tűkőr: 180 x 42 mm  
235 000 Ft

### Megjelenés:

10 alkalommal, havonta egyszer,  
két dupla számmal (nyár és tél),  
Terjesztés: Lapker



**1/2 fekvő**    **1/2 álló**  
kifutós: 210 x 124 mm + 5-5 mm    kifutós: 102,5 mm x 275 mm + 5-5 mm  
tűkőr: 180 x 105 mm    tűkőr: 87,5 mm x 225 mm  
550 000 Ft    550 000 Ft

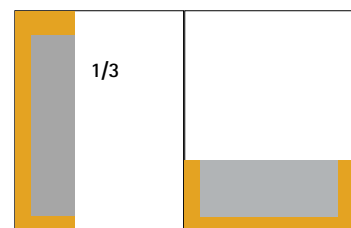


rovat-szponzoráció

recept-  
szponzoráció

### Egyedi, kreatív megjelenési lehetőségek:

- recept-szponzoráció (termékfotó, logo, termék nevének használata)
- rovat-szponzoráció



**1/3 álló:**    **1/3 fekvő**  
kifutós: 71,5 x 275 + 5-5 mm    kifutós: 210 mm x 90 mm + 5-5 mm  
tűkőr: 56,5 x 225 mm    tűkőr: 180 mm x 70 mm  
365 000 Ft    365 000 Ft

**B2:** 1 050 000  
**B3:** 990 000  
**B4:** 1 150 000

**Elhelyezési és technikai felár:**  
**15%**

**Behúzás:**  
20g alatt: 35 Ft/db  
20g-40g alatt: 39 Ft/db  
40g felett: egyedi ár

**Határidők:** nyomdakész anyag esetén e-mailen, FTP-n vagy adat-hordozón, PDF/x-1a formátumban, a megjelenés előtt 14 nappal. Nem nyomdakész anyag esetén a megjelenés előtt 18 nappal.  
FTP-elérés: ftp.hetivalasz.hu  
felhasználói név: hirdetes, jelszó: hvhirdetes

További információ:

Dulka Ágnes, [dulka.agnes@magyarkonyhakiado.hu](mailto:dulka.agnes@magyarkonyhakiado.hu),  
tel.: 461-1441, mobil: 06 30 627 88 43

Az árak az áfát nem tartalmazzák.