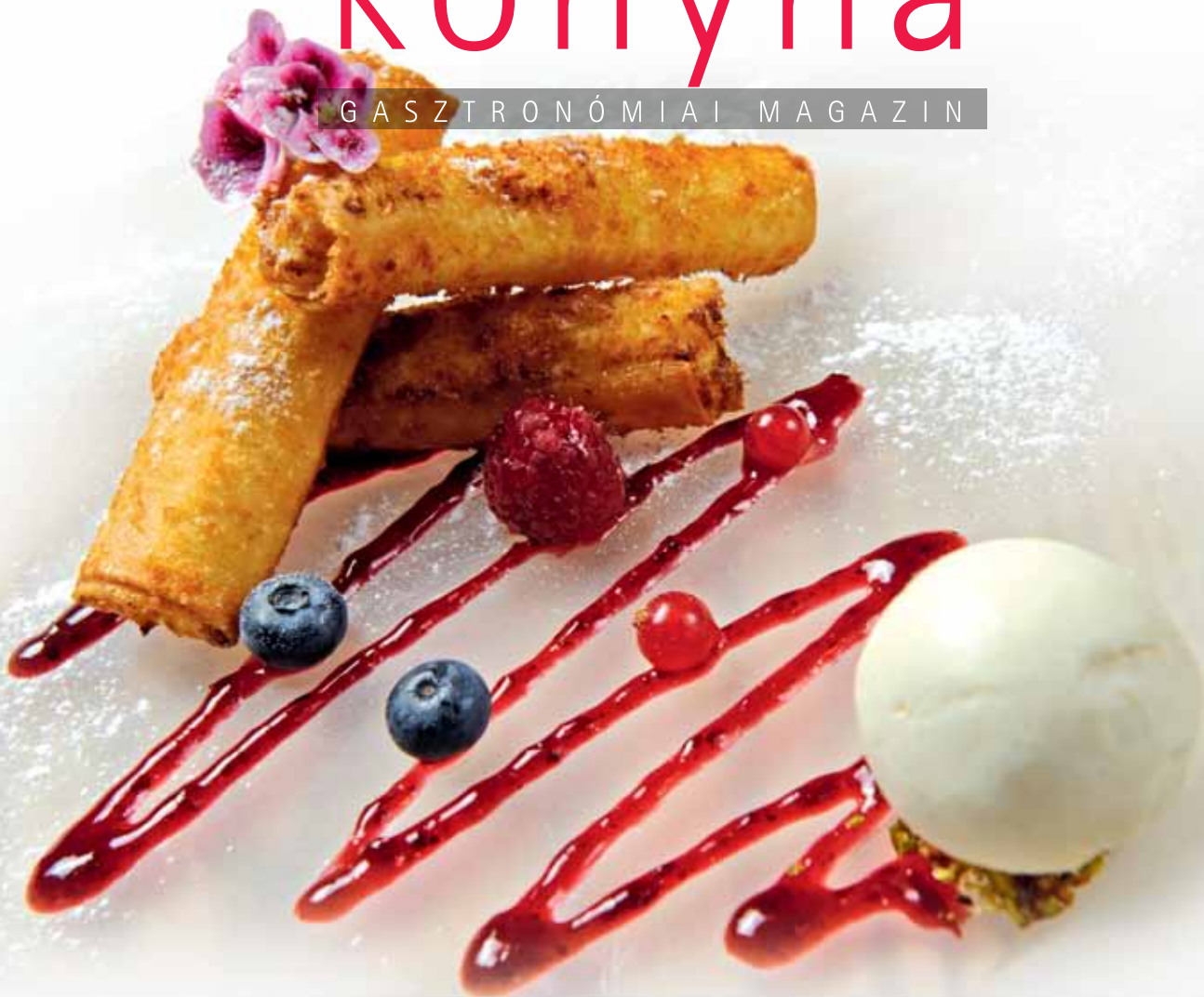


MÉDIAAJÁNLAT 2017

m · a · g · y · a · r
konyha

GASZTRONÓMIAI MAGAZIN



Hiteles • Minőségi • Kreatív • Hagyományörző • Hazai

m · a · g · y · a · r konyha

G A S Z T R O N Ó M I A I M A G A Z I N

A ma már több mint 40 esztendőös Magyar Konyha – a legrégebbi magyar kulináris folyóirat – 2010 decemberében megújult tartalommal és külsővel indult újra. Nemzedékek nőttek fel receptjein, évtizedeken át nemcsak főzni, de teríteni és vendéget várni is tanította a háziasszonyokat.

Küldetés:

Magazinunk küldetésének tekinti a magyar gasztronómiai kultúra megújítását. A fejlődéshez ugyanis nem elég a képzett szakács, a minőségi alapanyagokat beszállító 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, nyitottak az újdonságokra, szívesen kísérleteznek, számukra élmény a főzés.

A magazin országszerte elérhető az újságosstandokon, havonta 25–30 000 példányban (több alkalommal összecsomagolt különkiadvánnyal) jelenik meg, és 7500 előfizetővel rendelkezik.

A szerkesztőbizottság tagjai: Lévai Anikó, Mészáros Gabriella, Vinkó József


Lapigazgató: Madary Orsolya

Főszerkesztő: Vinkó József

Hogy mi a magyar ételek izletességének titka? Végy egy konyhát, amelynek úkapja kaukázusi, dédapja olasz, nagyapja török, sógora osztrák, nagybátyja francia. Keresz ehhez egy népet, amelynek jó anye, felett ízlése és emellett érzéke, kedve van a főzéshez.

(Gundel Károly)





A Magyar Konyha rovatai:

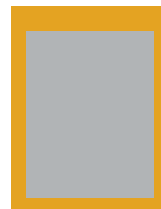
- **Gasztro-arcok** — Interjú hazai és külföldi sztárséffekkel, étterem-tulajdonosokkal, szakemberekkel, akik az utóbbi időben kiemelkedő teljesítményekkel hívták fel magukra a figyelmet a gasztronómia területén. Korábbi lapszámainkban megszólalt például Ferran Adria, a katalán gasztromágus és Thomas Keller amerikai séf, akinek mindkét étterme három Michelin-csillaggal rendelkezik.
- **A konyha őrdögei** — 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 Jahni 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 kecskesajtot, 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.
- **Spájz** — Saly Noémi hónapról hónapra különleges ínycsiklandókkal gazdagítja spájzunk 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:

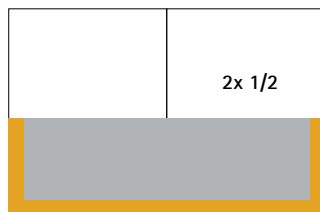
SPECIÁLIS MEGJELENÉS

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

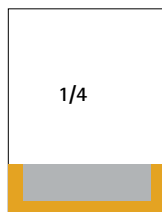
2/1 4C
(420 mm x 275 mm + 5-5 mm)
1 400 000 Ft



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



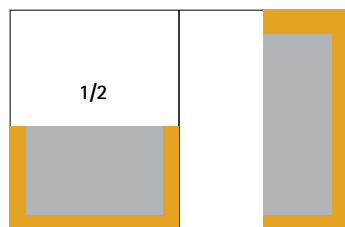
2x 1/2 fekvő
kifutós: 420 mm x 124 mm + 5-5 mm
tűkőr: 390 mm x 105 mm
1 250 000 Ft



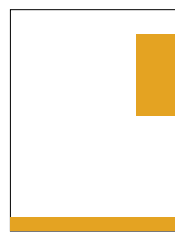
1/4 fekvő:
kifutós: 210 x 62 mm + 5-5 mm
tűkőr: 180 x 42 mm
235 000 Ft

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



rovatszponzoráció

recept-
szponzoráció

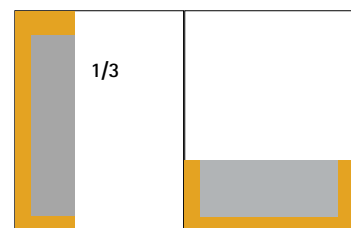
Egyedi, kreatív megjelenési lehetőségek:

- receptszponzoráció (termékfotó, logó, termék nevének használata)
- rovatszponzoráció

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



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

Határidők: nyomdakész anyag esetén e-mailen, FTP-n vagy adathordozón, PDF/x-1a formátumban, CMYK színtérben, 300 dpi felbontásban, a megjelenés előtt 14 nappal. Nem nyomdakész anyag esetén a megjelenés előtt 18 nappal.

További információ:

Soós-Dulka Ágnes, dulka.agnes@magyarkonyhakiado.hu
tel.: 461-1441, mobil: 06 30 627 88 43

Az árak az áfát nem tartalmazzák.