

Информация об издании

Лиза Приятного аппетита!



- ❖ Концепция журнала
- ❖ Факты
- ❖ Объем аудитории
- ❖ Структура читательской аудитории
- ❖ Конкуренты
- ❖ Карта распространения
- ❖ Контакты



Концепция журнала

Лиза Приятного аппетита!

Приятного аппетита! -

цветной журнал о кулинарии, предлагающий многочисленные рецепты кухонь разных стран мира, как простых, так и экзотических блюд.

Журнал оформлен великолепными фотографиями, пробуждающими аппетит даже при простом пролистывании. Издание предлагает новый, аппетитный мир каждому, для кого готовить – радость, а есть – удовольствие.

В каждом номере **Приятного аппетита!** читатели найдут разнообразную информацию о здоровом питании, советы по использованию бытовой техники, выбору качественных продуктов и правилам сервировки стола.

Журнал **Приятного аппетита!** раскрывает секреты кулинарного искусства и помогает овладеть ими в совершенстве.

Приятного аппетита! – готовить с душой, есть с удовольствием!



Периодичность:

ежемесячно

Тираж:

80 000 экземпляров

Объем:

от 52 полос

Стоимость 1/1 полосы:

140 000 руб

Рекомендуемая цена:

28 руб.



Объем аудитории по изданию (Cover)

Лиза Приятного
аппетита!

Аудитория одного
номера Москва (AIR)

301 600 (3,3%)

Аудитория одного
номера Россия (AIR)

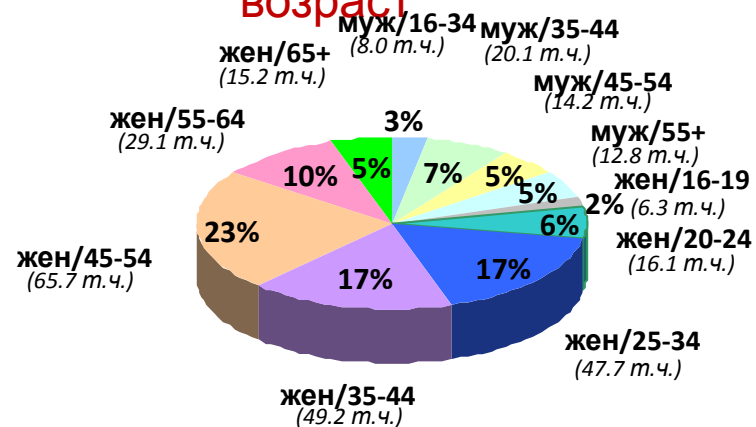
1 554 700 (2,7%)



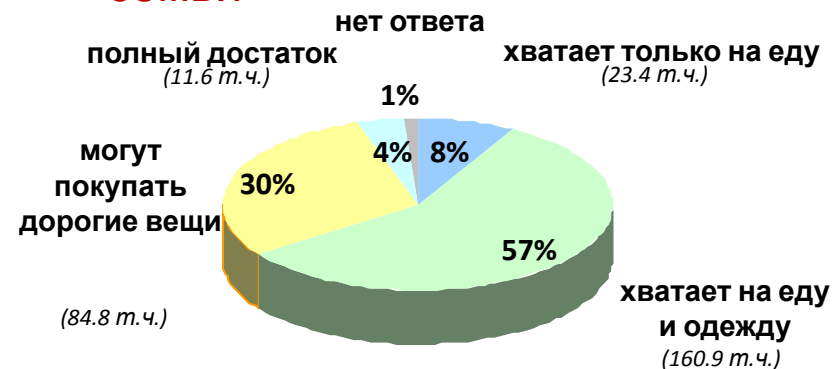
Структура аудитории (Москва)



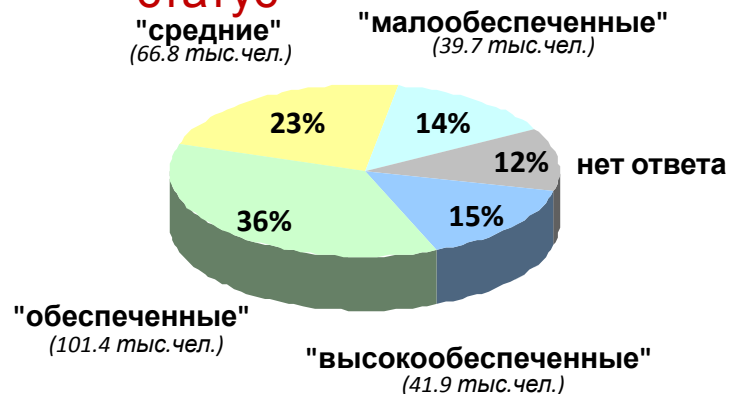
Пол / возраст



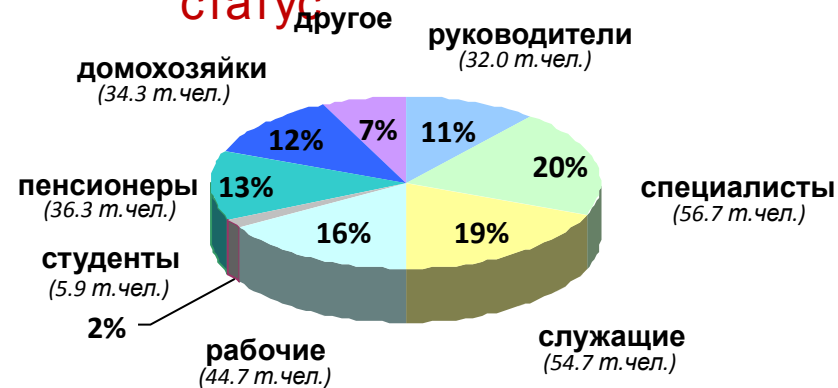
Материальное положение семьи



Финансовый статус



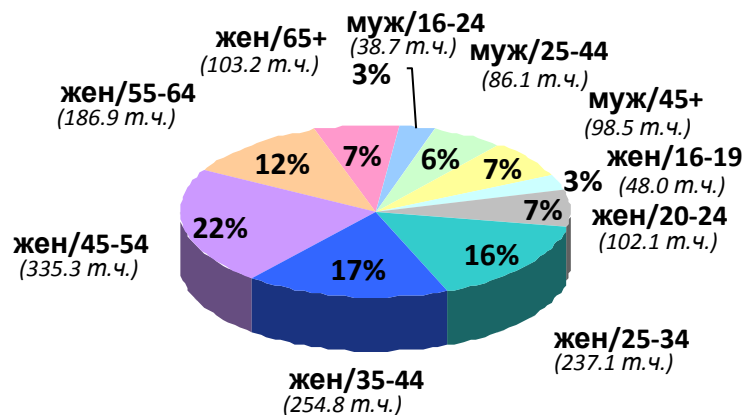
Социальный статус



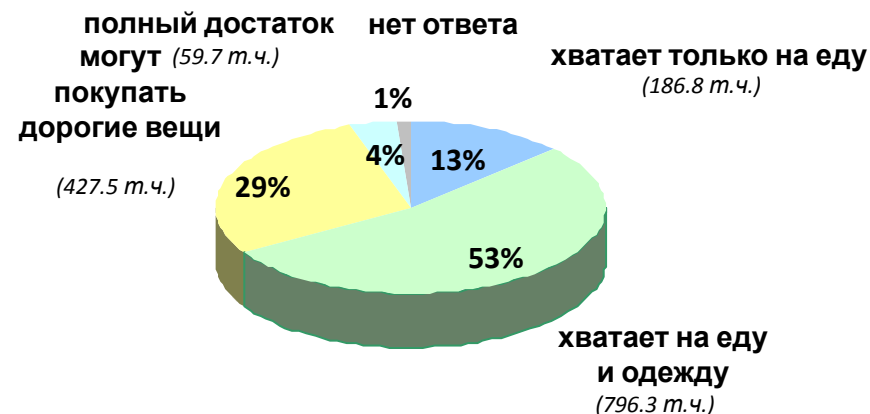
Структура аудитории (Россия)



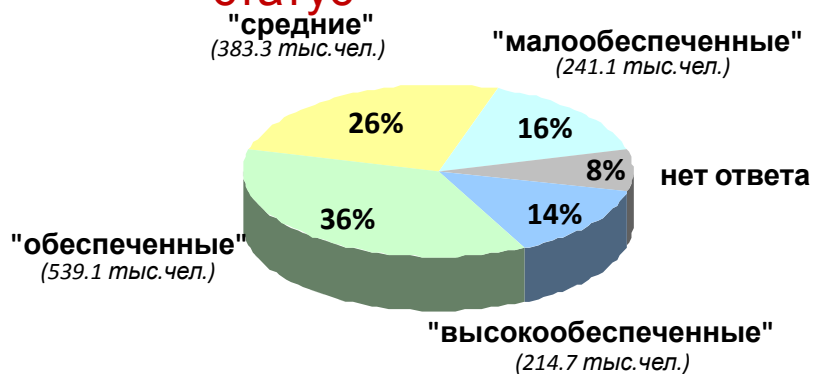
Пол / возраст



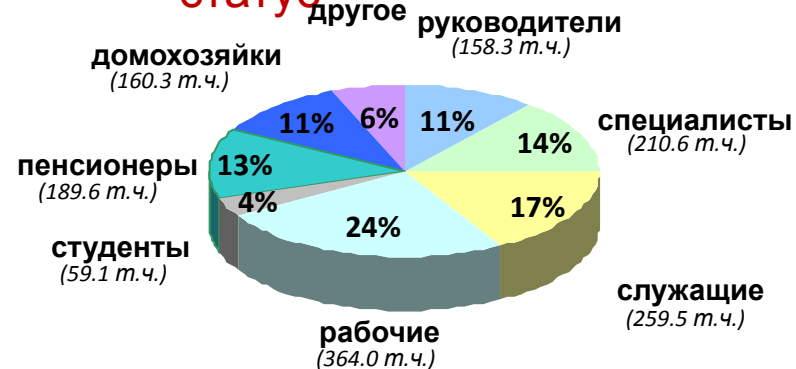
Материальное положение семьи



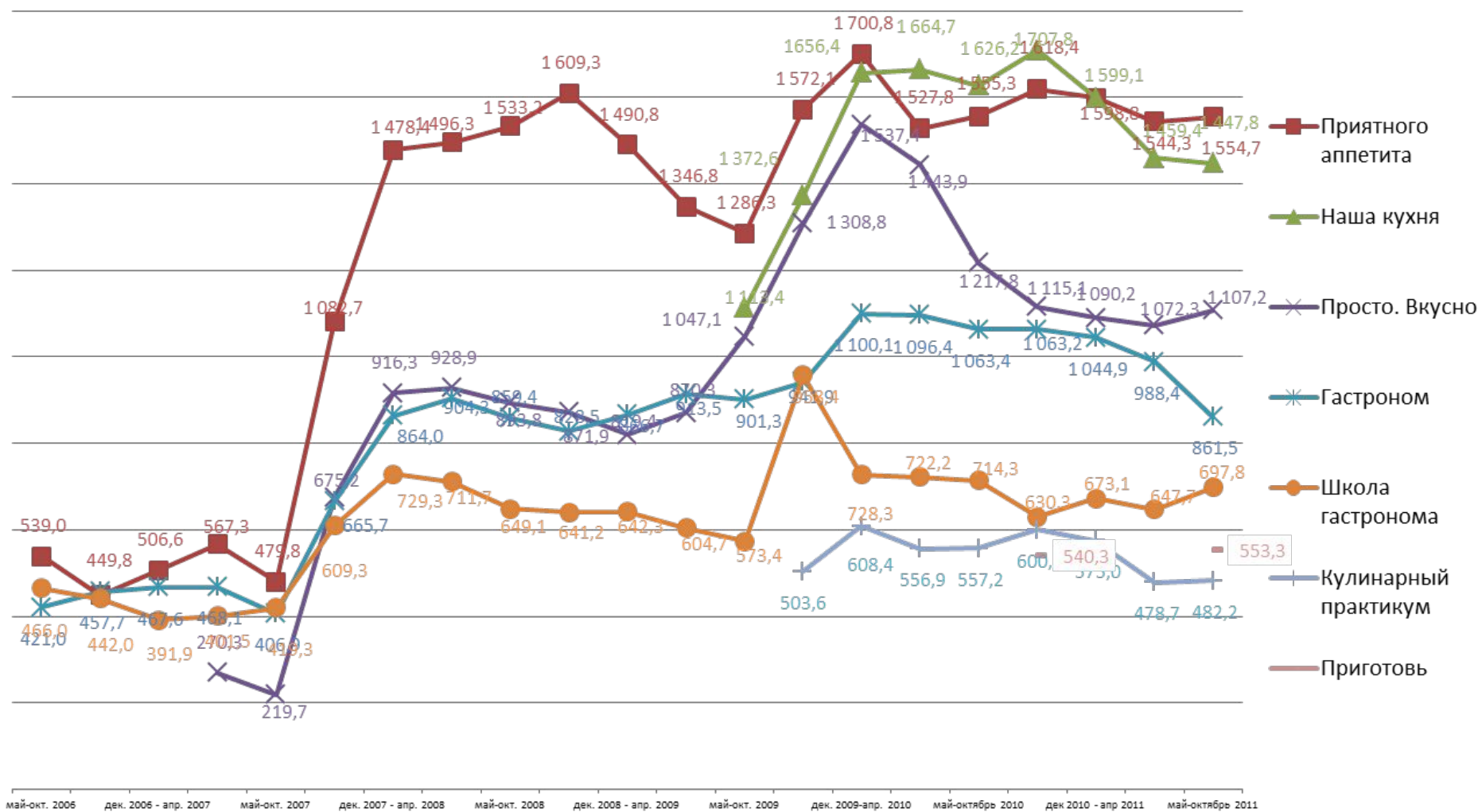
Финансовый статус



Социальный статус



Конкуренты издания



В каждом номере журнала обзоры новинок и хитов продаж бытовой техники.

Обзоры новинок гастронома.

Новинки из гастронома

ОСНОВА ТВОРЧЕСТВА
Трехугольные "Сладкое Ассорти от "Космос" только для сентября!" Только с ними можно приготовить множество вкусных и оригинальных блюд. Магиком, пельменями, блинчиками... Выберите вкус и порцию: на свои силы в более "калорийной" категории "Сладкое Ассорти" от компании "Космос". Цена от 50 руб.

ВКУСНЫЙ СУПНИК
...ароматный и золотистый, легко приготовить, есть под рукой есть пакетик нового куриного супника "Матри Супер Золотый". Его яркие границы позволяют максимально сохранить вкус и насыщенность куриного бульона, исключив растительные добавки, не подходит как для супов, так и в горячий салат. "Матри Супер Золотой" идеальный бульон от компании "Матри". Цена от 18 руб.

ПОРА ФРУКТОВ И ЯГОД
А если на даче еще не собрали, время собирать сейчас! Новые "Фрукты" — с клубники и земляники. "Фруктовый торт" от компании "Фрукты". Цена от 18 руб. "Ассорти фруктов" с апельсинами от компании "Дельта". Цена от 18 руб.

УТРО БУДЕТ БОДРЫМ.
...если вы хотите это с "концентрацией" чашечки "чай Тера Бонд". Всего одна чашка этого напитка позволит забыть обо всех проблемах и насладиться прекрасным днем. "чай Тера Бонд" от компании "Супермаркет Лиза". Цена от 28 руб.

Лето — это легкие блюда, освежающие напитки и любимые лакомства!

ДОБРЫЕ ПОПУТЧИКИ
В жаркий летний день — освежающие фруктово-ягодные напитки в удобной упаковке. "Попутчик" со вкусом малины и клубники, "Попутчик" со вкусом клубники и малины, "Попутчик" со вкусом клубники и малины. Выбор марок: "Марс Дюран" от компании "Матри". Цена от 28 руб. до 33 руб. "Попутчик" от компании "Лавандерия". Цена от 20 руб.

ШОКОЛАДНОЕ ПОПУРРИ
Известные конфеты Praline de Luxe демонстрируют такое вкусовое сочетание и исключительный шоколад "Тера" поражают оригинальные сочетания вкусов и натуральными ингредиентами. Набор шоколадных конфет Praline de Luxe от "МД Шоколад". Цена от 320 руб. Шоколадный набор "Малина и клубника" от компании "Лавандерия". Цена от 260 руб.

Время радости

18 Приятного аппетита

Новинки для вашей кухни

СЛОВНО В СКАЗКЕ!
Новая микроволновая печь от Samsung имеет множество функций. Ее сенсорный навигатор позволяет управлять системой управления, пароваркой, варочной панелью, готовить еду с помощью функции "Матри Супер Золотый". Микроволновая печь SE11770001 от компании Samsung. Цена от 14 900 руб.

МОДНАЯ ШТУЧКА
Знакомы утверждениям, что стилистичный подход всегда находится на грани моды. Салатница Рутка на непрозрачном стекле не только станет неотъемлемой частью любой современной кухни, но и послужит изюминкой в оформлении кухни. Салатница от компании Лиза. Цена от 150 руб.

РАЗ — И ГОТОВО!
Начать день со стакана свежевыжатого сока — теперь об этом можно не только мечтать! Новая современная Moulinex не требует предварительной нарезки плодов: вы можете класть их целиком, включая даже целый помидор укропного времени. Соковыжималка L4001 от компании Moulinex. Цена от 3900 руб.

Современная техника способна преобразовать самую рутинную домашнюю работу в творческий процесс

Без проблем!

ИСТИННЫЙ ШЕДЕВР
Изысканный дизайн нового холодильника от LG никого не оставит равнодушным. Да и его рабочие функции не выдают! Что стоит позабыть об отделе MFI LCD, увеличивающее освещение которого способствует сохранению витаминов в овощах и фруктах. Холодильник Sharp LK020663 от компании LG. Цена от 46 900 руб.

СУПЕР-ТРИО
Уникальное решение для тех, кто хочет сэкономить место на кухне — комбинированный духовой шкаф и посудомоечная машина. Невероятно, но этот набор самой необходимой бытовой техники занимает всего лишь 60 см! Комплекс Trio от компании Candy. Цена от 5000 руб.

ЗА 45 СЕКУНД
...испарить 200 мл воды? Это даже — для любого чайника от Philips. Но Philips не только умеет парить, но и может также варить урюк в ручке и налить экстракт урюка в стакан с обеих сторон. Чайник MK 600 от Philips. Цена от 3200 руб.

34 Приятного аппетита



Спонсорство разворота с рецептами в любой рубрике



- ❖ В журнале есть уникальная возможность стать спонсором абсолютно любого разворота любой рубрики.
- ❖ Это может быть как пошаговая съемка, так разворот с несколькими вариантами рецептов.
- ❖ Стоимость спонсорства разворота с рецептами в любой рубрике/ пошаговый рецепт составляет **410 000 руб.** (без учета НДС)

Овощные заготовки с Dr. Oetker

Запасы на зиму

Для вас лучше заготовить и сохранить овощи, чем покупать их зимой. Это не только экономит деньги, но и позволяет выбрать самые свежие овощи. В статье мы расскажем, как это сделать, и дадим несколько рецептов заготовок.

1. Овощная смесь
 Ингредиенты: 1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг капусты, 1 кг чеснока, 1 кг уксуса, 1 кг соли, 1 кг сахара.
 Рецепт: Овощи нарезать кубиками, обжарить на масле, добавить уксус и сахар, варить до готовности.

2. Маринованные овощи
 Ингредиенты: 1 кг огурцов, 1 кг помидоров, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг чеснока, 1 кг уксуса, 1 кг соли, 1 кг сахара.
 Рецепт: Овощи нарезать кубиками, залить маринадом, выдержать в холодильнике 24 часа.

3. Овощная смесь с сыром
 Ингредиенты: 1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг капусты, 1 кг сыра, 1 кг уксуса, 1 кг соли, 1 кг сахара.
 Рецепт: Овощи нарезать кубиками, обжарить на масле, добавить сыр и уксус, варить до готовности.

4. Овощная смесь с мясом
 Ингредиенты: 1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг капусты, 1 кг мяса, 1 кг уксуса, 1 кг соли, 1 кг сахара.
 Рецепт: Мясо нарезать кубиками, обжарить на масле, добавить овощи и уксус, варить до готовности.

11 Приятного аппетита!

Без особых затрат

Запеченная рыба с сыром

Готовится в фольге вместе с овощами.

1. Ингредиенты: 1 кг рыбы, 1 кг овощей, 1 кг сыра, 1 кг уксуса, 1 кг соли, 1 кг сахара.
2. Рецепт: Рыбу нарезать кусочками, обжарить на масле, добавить овощи и сыр, запечь в фольге.

Цветная капуста с мясом

Можно подать и на праздничный стол.

1. Ингредиенты: 1 кг цветной капусты, 1 кг мяса, 1 кг овощей, 1 кг сыра, 1 кг уксуса, 1 кг соли, 1 кг сахара.
2. Рецепт: Капусту нарезать кубиками, обжарить на масле, добавить мясо и сыр, запечь в духовке.

Фантастическое разнообразие вкусов

1. Ингредиенты: 1 кг овощей, 1 кг мяса, 1 кг сыра, 1 кг уксуса, 1 кг соли, 1 кг сахара.
2. Рецепт: Овощи нарезать кубиками, обжарить на масле, добавить мясо и сыр, запечь в духовке.

Кабачки с плавящим сыром

Аппетитные консертики с глянцевой начинкой.

1. Ингредиенты: 1 кг кабачков, 1 кг сыра, 1 кг овощей, 1 кг уксуса, 1 кг соли, 1 кг сахара.
2. Рецепт: Кабачки нарезать кубиками, обжарить на масле, добавить сыр и овощи, запечь в духовке.

11 Приятного аппетита!

Карта распространения

Лиза Приятного аппетита!



NRS-Russia май – октябрь
2011

Размер рекламного модуля Size	Обрезной формат Clean size	Стоимость (руб.)* Rates (RBL) *
1/1 полосы / page	210 x 267 мм (+ 5 - «вылет»/bleed)	140.000
Разворот / spread	420 x 267 мм (+ 5 - «вылет»/bleed)	280.000
2-я обложка / inside cover	210 x 267 мм (+ 5 - «вылет»/bleed)	160.000
3-я обложка / inside back cover	210 x 267 мм (+ 5 - «вылет»/bleed)	147.000
4-я обложка / back cover	210 x 267 мм (+ 5 - «вылет»/bleed)	180.000
1/2 полосы (гориз.) / page (horiz.)	210 x 134 мм (+ 5 - «вылет»/bleed)	87.000
1/2 полосы (гориз.) / page (horiz.)	200 x 126 мм (модуль / module)	87.000
1/2 полосы (верт.) / page (vert.)	97,5 x 267 мм (+ 5 - «вылет»/bleed)	87.000
1/3 полосы (верт.) / page (vert.)	70 x 267 мм (+ 5 - «вылет»/bleed)	55.000
1/3 полосы (верт.) / page (vert.)	65 x 240 мм (модуль/module)	55.000
Спец. позиционирование / special placement		+15% по запросу / by request
Спец. реклама, адверториал / Ad specials, advertorial		

* Цены указаны без НДС



Номер журнала Issue	Дата бронирования / отмены Booking / Cancellation deadline	Дата сдачи материалов Materials deadline	Дата поступления в продажу On sale
02/2012	02.12.11	16.12.11	14.01.12
03/2012	29.12.11	13.01.12	11.02.12
04/2012	27.01.12	10.02.12	10.03.12
05/2012	02.03.12	16.03.12	14.04.12
06/2012	30.03.12	12.04.12	12.05.12
07/2012	04.05.12	18.05.12	16.06.12
08/2012	30.05.12	13.06.12	14.07.12
09/2012	29.06.12	13.07.12	11.08.12
10/2012	03.08.12	17.08.12	15.09.12
11/2012	31.08.12	14.09.12	13.10.12
12/2012	28.09.12	12.10.12	10.11.12
01/2013	26.10.12	09.11.12	08.12.12



Контакты

Лиза Приятного аппетита!

Елена Хворост
Директор по рекламе группы
изданий

e.khvorost@burda.ru

Олеся Мочалова
Менеджер по рекламе

o.mochalova@burda.ru

Екатерина Морозова
Менеджер по рекламе

e.morozova@burda.ru

Всегда рады ответить
на Ваши вопросы
По телефону: (495)797-45-60

