

mindmegette

MAGAZIN KARÁCSONY 2025

TERMÉKPROFIL

A Mindmegette magazin a húsvéti szám után karácsonykor is különleges gasztronómiai élményt kínál. A prémium kiadványban minden generáció megtalálja a kedvencét: a családi klasszikusokat, a gyerekeknek is kedves finomságokat és a modern, mentes változatokat egyaránt.

Az ünnepi készülődéshez a Mindmegette.hu maestrói is inspirációt adnak – tőlük érkeznek a biztosan bevált receptek, kreatív menüötletek és a desszertek, amelyek felejthetetlenné teszik az ünnepi asztalt.

A lap nemcsak könnyen követhető, garantáltan sikeres receptekkel szólítja meg olvasóit, hanem különleges vizuális világgal is: minden oldal ünnepi hangulatot, meghittséget és ínycsiklandó inspirációt közvetít.

A Mindmegette magazin a magyar konyha hagyományaira épít, ugyanakkor nyitott az újdonságokra – így válik mindenki számára nélkülözhetetlen segítőtárrá az ünnepi időszakban.

CÉLCSOPORT

A Mindmegette ünnepi kiadványa azokhoz a 25–65 év közötti, AB státuszú nőkhez és férfiakhoz szól, akik számára az ünnepi asztal nem csupán étkezést, hanem közös élményt, meghitt pillanatokat és gasztronómiai élvezetet jelent. Ők azok, akik tudatosan készülnek a karácsonyra, figyelmet fordítanak az alapanyagokra, és örömet lelik abban, ha családjukat vagy baráti társaságukat stílusos, mégis szeretetteljes menüsorral lephetik meg.

HIRDETŐI ELŐNYÖK

- **Prémium szerkesztőségi tartalom**, amely hiteles és értékteremtő környezetben jeleníti meg a márkákat
- **Erőteljes vizuális világ** gazdag, inspiráló fotóanyaggal, amely élményt nyújt az olvasónak
- **Az ügyfelek igényeire szabott recepttartalom**: klasszikus és mentes változatokkal egyaránt



mediaworks
DIGITAL FIRST

ELŐZETES KARÁCSONYI
TARTALMAINKBÓL

MAESTRÓK KARÁCSONYA

Menük
az ünnepi asztalra

Kósa Kolos ínycsiklandó, hagyományos és különleges fogásokat egyaránt tartalmazó menüsört készít karácsonyra és szilveszterre. Egy izgalmas összeállításban pedig hétféle töltött káposztát is talál.

Különleges ehető
ajándékok és téli
növénykincsek

Megyeri Sára (Dzsindzsa) segít felfedezni, hogyan készíthetsz igazán különleges ehető ajándékokat, amelyek nemcsak finomak, de szívhez szóló meglepetések is lehetnek. Emellett megtudhatod, milyen növényeket gyűjthetsz januárban és februárban, hogy a tél közepén se maradj le a természet apró kincseiről.

Édesen
szeretjük

Desszert nélkül nincs karácsony! **Farkasinszky Ildikó és Téglás Kata** közreműködésével a klasszikus aprósüteményektől a tortacsodáig számos nyaláncságot kínálunk. Darált dióból és mákból pedig változatos finomságokat készítünk.

Karácsony
gyerekekkel

Lengyel Erika megmutatja, hogyan lehet a kicsikkel közösen könnyedén felkészülni az ünnepekre. Repertoárjából gyerekbarát és időspórolós fogásokat is hoz, és még marad energiája a szilveszteri sós ropogtatnivalók megsütésére is.

Kelet varázsa
az ünnepi asztalon

Nguyen Heni a távol-keleti újév hagyományaihoz vezet be az olvasót, bemutatva az ünnepi asztalon ilyenkor elkészített különleges ételeket.

Mentesen is
izeltessen

Ünnepi kínálatunkban a vegán, vegetáriánus és gluténmentes fogások is szerepet kapnak, utóbbit egy teljes menüsoron keresztül. mutatja be **Kohári Éva**.



ELŐZETES KARÁCSONYI TARTALMAINKBÓL

TOVÁBBI TARTALMAK

Koccintsunk!

A fenséges fogások mellé finom italok is járnak. Az ünnepi ételekhez illő borokat kínálunk a „Borajánló” rovatban, a szilveszteri koccintáshoz pedig házilag összeállítható szomjoltók receptjeivel készülünk több oldalon.



Ínycsiklandó receptek az új konyhai segítődhöz

Ha idén air fryert kaptál ajándékba, megkönnyítjük a dolgod! Az első receptek után nem szükséges hosszasan kutatni – több ínycsiklandó étel elkészítését is megtalálod magazinunkban.



Fitten az új évben

Ízletes fitt, könnyed fogásokat is ajánlunk, amelyekkel könnyebb lesz formába lendülni az év végi lakomák után. Emellett a veganuár kihíváshoz csatlakozók is remek receptötleteket találnak a magazinban.



A **Mindmegette Karácsony Magazinban** az olvasók a fentiekén kívül számos különleges receptet és ünnepi tartalmat találnak:

- Klasszikus és újragondolt halászléreceptek
- Ünnepi levesek és főételek
- Lencsés fogások az újévre
- Sós vendégvárók és farsangi fánkok
- Karácsonyhoz és az újévhez kapcsolódó hagyományok, szokások és babonák
- Inspiráció a karácsonyi készülődéshez: kreatív dekorációs ötletek és egyedi ajándékkészítési tippek

Felület	vágott méret (mm)	kifutó méret (mm)	Listaár (Ft)
B2	205x275	215x285	2 100 000
B3	205x275	215x285	1 900 000
B4	205x275	215x285	2 300 000
2/1	410x275	420x285	3 300 000
1/1	205x275	215x285	1 800 000
1/2 álló	98,5x275	108,5x285	1 100 000
1/2 fekvő	205x133,5	215,5x143,5	1 100 000
1/3 álló	68x275	78x285	780 000
1/4 álló	98,5x133,5	108,5x143,5	610 000
Recepttámogatás 2/1 oldal	-	-	1 750 000

Felárak	
Tématámogatási felár	125%
Natív cikk ár	felület ára + tartalmi oldalanként 50e Ft + áfa kiadói díj
Pr cikk	felület ára, amennyiben cikkírás szükséges 50 e Ft + áfa kiadói díj
Kihajtható borító ára	egyedi kérés alapján

Speciális szponzor megjelenés	
címlapi monokli, szerkesztői köszöntő alatti megjelenés	max 200 karakter szöveg + monokli
1/1 felület	választás szerint pr cikk vagy hirdetés
Listaár	3 000 000 Ft

TECHNIKAI PARAMÉTEREK	
Vágott méret:	205 x 275 mm
Terjedelem:	128+4 oldal
Példányszám	10 000 pld
Borító:	4 oldal 4+4 szín COLOR, kívül matt fóliázva, matt műnyomó 300 g/m2
Belív:	128 oldal 4+4 szín COLOR, matt műnyomó 90 g/m2
Kötészet:	Borító kívül matt fóliázva, ragasztókötvé

Megjelenési paraméterek:Megjelenés: **2025. november 07.**Anyagleadási határidő: **2025. október 22.**Megrendelési határidő: **2025. október 17.****Hirdetési méretek és árak**

Az árak nem tartalmazzák az ÁFA-t! Ajánlatunk visszavonásig érvényes, valamint a Reklámközzétévő a megjelentetni kívánt hirdetést minden esetben ellenőrzi és saját hatáskörben döntve a megjelentetést visszautasíthatja a Közzétévő általános szerződési feltételeire hivatkozva.

Általános szerződési feltételek: mediaworks.hu/hirdetesi-aszf/
Politikai pártok hirdetéseit nem áll módunkban befogadni.

ANYAGLEADÁSI PARAMÉTEREK

A kész hirdetések a következő módon lehet kiadónkba eljuttatni:

Kérjük, hogy anyagleadás esetén a következő információkat feltétlenül tüntesse fel az e-mailben:

- megrendelő/hirdető cég neve
- újság neve
- megjelenési méret/szín
- megjelenés napja

A kész anyagokat eps, tif, pdf, ai formátumokban tudjuk elfogadni 300 dpi felbontásban, CMYK színbontásban. A színhelyesség garantálásához proof vagy cromalin biztosítása szükséges. Ezek hiányában a megjelenés után színhelyességi reklamációt nem fogadunk el.

A tervezésnél feltétlenül vegyék figyelembe:

- Kérjük, hogy a fájlban szereplő szöveget alakítsák görbévé (outline, curve).
- Ügyeljenek az overprint, knock-out beállítások helyességére.
- InDesign programban készült hirdetésnél kérjük, hogy a szöveglayer felül legyen.
- Photoshop eps/tif/jpg formátumoknál minden esetben flattened, CMYK, legalább 300 dpi felbontású anyagot tudunk elfogadni.
- JPG-tömörítés esetén kérjük a Maximum Quality beállítás használatát a kisebb méretű betűk, vékony vonalak torzulásának, töredezésének minimalizálása érdekében.
- Az alkalmazott nyomtatási eljárás technológiai korlátait (különböző papírmínőségek, hajtás-, vágás- és színilleszkedés-ingadozások, negatívba forgatott vékony grafikai elemek, betűnagyság, a fekete szöveg csak black plate-en legyen, és mindenképpen kerüljék a direkt színek alkalmazását).
- CorelDraw-ban készült anyagot nem tudunk elfogadni.

További elvárások kifutó hirdetéseknel:

- Javasoljuk, hogy a vágástól befelé 5 mm-re hasznos információt ne tervezzenek.
- A vágó- és regisztrációs jelek, színskálák a vágástól minimum 5 mm-re legyenek, de mindenképpen a hirdetésen kívül helyezkedjenek el.
- A kifutó méretű anyagokra körben 5-5 mm kifutót kérünk.

Készítendő hirdetések esetén:

- Kérjük, hogy a megjelentetni kívánt hirdetéshez a képeket és logókat 300 dpi felbontásban, a szöveget word dokumentumként elmentve, a nyomdába adás előtt négy munkanappal küldjék.

AMENNYIBEN A LEADOTT ANYAG A FENTI PARAMÉTEREKNEK NEM FELEL MEG, NEM TUDJUK GARANTÁLNI A HIRDETÉS HELYES MEGJELENÉSÉT, ÍGY REKLAMÁCIÓT NEM ÁLL MÓDUNKBAN ELFOGADNI.