

## TERMÉKPROFIL

A Mindmegette magazin prémium gasztronómiai kiadvány, amely 2026-ban három kiemelt időszakban – húsvétkor, nyáron egészség témában, valamint karácsonykor – jelenik meg.

Receptjeink egyszerűen elkészíthetőek, könnyen beszerezhető, elérhető alapanyagokból készülnek. Fontos számunkra, hogy a receptek valóban megfőzhetőek legyenek a hétköznapi konyhákban, ugyanakkor az ünnepi időszakokban különlegesebb, látványosabb fogásokkal is inspiráljuk olvasóinkat. A hagyományos, hazai ízek mellett nyitottak vagyunk az új trendekre, izgalmas alapanyagokra és modern elkészítési módokra is.

### Karácsonyra hangolva

A Mindmegette karácsonyi magazinja idén is minden segítséget megad ahhoz, hogy az ünnepi asztal igazán különleges legyen. A hagyományos fogásoktól az izgalmas újdonságokig, a levesektől a főételeken át a desszertekig rengeteg kipróbált recepttel készülünk a karácsonyi és szilveszteri időszakra. A receptek mellett számos olvasmányos, inspiráló anyaggal is várjuk olvasóinkat. Étteremajánlóval, boros összeállításokkal, valamint a karácsonyhoz kapcsolódó hagyományokat és érdekességeket bemutató cikkekkkel tesszük még színesebbé az ünnepi készülődést.

## CÉLCSOPORT

A kiadvány elsősorban a 25–65 éves, AB társadalmi státuszú nőknek és férfiaknak szól, akik számára fontos a finom, minőségi étkezés, szeretnek főzni, és szívesen próbálnak ki új recepteket és gasztronómiai ötleteket.

Azokhoz szólunk, akik tudatosan választanak recepteket családjuk vagy baráti társaságuk számára, ugyanakkor nem feltétlenül bonyolult fogásokra vágyanak.

## HIRDETŐI ELŐNYÖK

- Igényes, egyedi szerkesztőségi tartalom, receptekkel és magazinoss, olvasmányos cikkekkal.
- Saját készítésű, kipróbált receptek, amelyek valódi inspirációt adnak az olvasóknak.
- Klasszikus, mentes, húsmentes és könnyedebb receptkínálat, többféle fogyasztói igény megszólításával.
- Könnyen elérhető alapanyagokra épülő receptek, amelyek természetesen illeszthetők termékkommunikációhoz.
- Ünnepi időszakban különlegesebb és látványosabb fogások, amelyek prémiumabb termékek bemutatására is lehetőséget teremtenek.
- Erős és igényes képi világ, jó minőségű ételfotókkal.
- Recept- és natív tartalmakban egyaránt gondolkodó szerkesztőségi koncepció, amely rugalmasan alakítható a hirdetői igényekhez.



### Ünnepi főételek

A karácsonyi menü egyik legfontosabb eleme a főétel. Kósa Kolos ünnepi receptjei között a klasszikus és a különleges fogások egyaránt helyet kapnak: marhából, sertésből és szárnyasokból – köztük kacsából és csirkéből – készülnek ínycsiklandó fogások, amelyeket különleges köretek tesznek még ünnepibbé. Legyen szó hagyományos ízekről vagy egy új recept kipróbálásáról, az összeállításban mindenki találhat kedvére valót.



### Halat az ünnepi asztalra!

Ha év közben nem is, de karácsonykor egyre többen fogyasztanak halat. A Mindmegette karácsonyi magazinjában külön összeállítással készülünk a halas fogások kedvelőinek. Változatos receptjeink között olyan ételeket mutatunk be, amelyekkel a hal méltó főszereplője lehet a karácsonyi ebédnek, vacsorának.



### Desszertek újragondolva

Karácsony nincs sütemények nélkül! Különleges kekszeket, mutatós pohárkrémeket, sütés nélküli finomságokat és látványos tortákat ajánlunk, amelyekkel könnyedén új színt vihetünk a karácsonyi desszertasztalra. Az összeállításban olyan ötleteket gyűjtöttünk össze, amelyek egyszerre ünnepiek, látványosak, de a hagyományos karácsonyi süteményektől eltérőek.



### Karácsony gyerekekkel

Az ünnepi készülődés a gyerekekkel együtt az igazi. Lengyel Erika gyerekmenüje olyan fogásokat kínál, amelyekkel a legkisebbek is örömmel ülnek az ünnepi asztalhoz – és a közös sütés-főzésből is igazi családi élmény válhat.



### Mentesen is ünnepien

Az ételérzékenység vagy a speciális étrend nem jelentheti azt, hogy le kell mondani az ünnepi ízekről. Mentés menüvel és mentes süteményekkel segítünk, hogy az ünnepi asztalnál mindenki találjon olyan fogást, amelyet nyugodtan fogyaszthat.



### Szilveszteri falatok

A karácsonyi ünneplés után az év utolsó estéjére is tartogatunk receptötleteket. A Mindmegette.hu szerkesztői kedvenc szerencsehozó fogásait készítik el, amelyek jól illenek a baráti összejövetelekhez és a kötetlen évbúcsúztatóhoz is.



### Éttermek karácsonya

Nem mindenki szeretné az ünnepi napokat a konyhában tölteni.

Az Éttermek karácsonyi kínálatát bemutató összeállításunk azoknak is ötleteket ad, akik inkább profikra bízják az ünnepi menüt – akár egy különleges karácsonyi étkezés, akár egy inspiráló gasztronómiai élmény kedvéért.



### Könnyed január, húsmentesen

Az ünnepi lakomák után sokan vágnak könnyedebb, frissebb ételekre. Januárra ezért húsmentes fogásokkal, színes salátákkal és egyszerű, könnyű receptekkel adunk inspirációt azoknak, akik az év elején egy kis változatosságra vagy tudatosabb étkezésre vágnak. Az air fryer is főszerepet kap: húsmentes, praktikus receptjeinkkel megmutatjuk, hogy a népszerű konyhai készülékkel is készülhetnek változatos és ízletes zöldséges fogások. az összeállításban mindenki találhat kedvére valót.



A MINDMEGETTE KARÁCSONY MAGAZINBAN AZ OLVASÓK A FENTIEKEN KÍVÜL SZÁMOS KÜLÖNLEGES RECEPTET ÉS ÜNNEPI TARTALMAT TALÁLNAK.

#### Hirdetési méretek

| Felület                      | vágott méret (mm) | kifutó méret (mm) |
|------------------------------|-------------------|-------------------|
| B2                           | 205 x 275         | 215 x 285         |
| B3                           | 205 x 275         | 215 x 285         |
| B4                           | 205 x 275         | 215 x 285         |
| 2/1                          | 410 x 275         | 420 x 285         |
| 1/1                          | 205 x 275         | 215 x 285         |
| 1/2 álló                     | 98,5 x 275        | 108,5 x 285       |
| 1/2 fekvő                    | 205 x 133,5       | 215,5 x 143,5     |
| 1/3 álló                     | 68 x 275          | 78 x 285          |
| 1/4 álló                     | 98,5 x 133,5      | 108,5 x 143,5     |
| Recepttámogatás<br>2/1 oldal | –                 | –                 |

#### SPECIÁLIS SZPONZOR MEGJELENÉS

|                                                               |                                            |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Címlapi monokli,<br>szerkesztői köszöntő<br>alatti megjelenés | max 200 karakter szöveg<br>+ monokli       |
| 1/1 felület                                                   | választás szerint PR cikk<br>vagy hirdetés |

**Megjelenés:**

**2026. november 12.**

**Megrendelési határidő:**

**2026. október 22.**

**Anyagleadási határidő:**

**2026. október 28.**

Legfrissebb hirdetési árainkat aktuális árlistánkban találja. Személyre szabott ajánlatért forduljon kapcsolattartójához, vagy keressen minket az alábbi elérhetőségeink egyikén:

E-mail: [hirdetes@mediaworks.hu](mailto:hirdetes@mediaworks.hu)

Telefon: **+36 80 44 22 33**

További részletek: <https://mediaworks.hu/hirdetes/>

A nyomdakész anyagot az „Anyagleadási paraméterek” fejezetben meghatározott módokon és formátumban tudjuk fogadni.

Amennyiben szerkesztőségi munkát igényel az anyag készítése, a leadási időpont előre egyeztetendő!

Ajánlatunk visszavonásig érvényes, valamint a Reklámközzétevő a megjelentetni kívánt hirdetést minden esetben ellenőrzi és saját hatáskörben döntve a megjelentetést visszautasíthatja a Közzétevő általános szerződési feltételeire hivatkozva. Általános szerződési feltételek: <https://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.**