

LILIT RECIPES

Bookazine
series
LILIT BIBLIOTĚKA



BOOKAZINE – A HYBRID OF A BOOK AND A MAGAZINE

- » Specific, one-topic content like a book with a modern magazine type look.
- » *Born* in UK, successful in many international markets.
- » One-time edition as a book, distributed in magazine POS and subscription.



ADVANTAGES OF A *BOOKAZINE*

- » A printed edition of high quality content for a price of a magazine and much higher circulation than books.
- » Sold in more than 1500 places in Latvia.
- » Unique, one-time opportunity to communicate readers on a specific subject.
- » Possibility to order extra copies and use them for promotion purposes.



ADVERTISING EFFECTIVENESS IN *BOOKAZINES*

- » Unique readership interested in specific topic with high spending power;
- » Positive type of content generates positive environment and influences decision making;
- » High number of expositions – the *BOOKAZINE* is read and browsed for numerous times, each copy has 4-5 readers;
- » The high quality of the content generates trust towards advertising and feel of the product quality.



LILIT RECIPES

- » Date of Publication October 27th; on sale for 3 months including Christmas period;
- » Two separate editions in Latvian and Russian language;
- » Format 213x270 mm, 144 pgs., print run 8'000 + 8'000;
- » Distributed in the chains of *Narvesen, Rimi, Maxima, Sky, Elvi, Prizma, Statoil, Latvijas Pasts, etc.*;
- » Sold via WWW.ABONESANA.LV till the last copy, with home delivery;
- » Tablet edition available through *AppStore*;
- » Advertised on radio, magazines, internet, POS, DM.

TARGET AUDIENCE

» PRIMARY

- » Readers of LILIT, both regular and irregular, love and can cook, do that on special occasions, tend to differ with original solutions while caring of healthy lifestyle of her family and guests.
- » High income level, modern and dynamic lifestyle.

» SECONDARY

- » Men and women whose hobby is cooking, a part of quality lifestyle, always looking for challenges, able to differentiate nuances of taste and quality.

CONTENT: 100 RECIPES OF LILIT

- » Best chefs of Latvian restaurants recommend their recipes especially for the readers of LILIT;
- » High quality, original and health dishes grouped by categories;
- » Accompanied with cooking instructions, product lists and high quality color photos.

ФРИКАСЕ ИЗ КРОЛИКА

100 г сырного белого гриба • 1 средний цыпленок • 150 г • 200 г майонеза • 100 г сметаны • 4 дольки чеснока • 200 г белого сухого вина • 1 ст. ложка лимонного сока • 1 ст. ложка горчицы • 1 ст. ложка сахара • 1 ст. ложка соли • 1 ст. ложка перца • 1 ст. ложка уксуса • 1 ст. ложка масла • 1 ст. ложка воды

95 минут

Готовим. В большой сковороде разогреваем растительное масло. Обжариваем нарезанные кубиками кролика. Размешиваем в него майонез, горчицу и лимонный сок. Добавляем сметану и вино. Увариваем, пока соус не загустеет, а мясо полностью не станет мягким и легко отделяется от костей. Фрикасе по вкусу.

Гарниры. Выкладываем на противень по 100 г картофеля и в каждую форму добавляем по 100 г картофеля. Разогреваем духовку, запекаем картошку до готовности. Подаем фрикасе с картофельным пюре, салатом из овощей, соусом и сметаной.

Важная деталь. В фрикасе можно использовать любые грибы, которые нравятся. Главное, чтобы они были свежими и хорошо сочетались с мясом.



Тайский карри из курицы

100 г куриного филе • 100 г куриной грудки • 100 г куриной печени • 100 г куриной кожи • 100 г куриной лапки • 100 г куриной шейки • 100 г куриной голени • 100 г куриной ножки • 100 г куриной стейка • 100 г куриной тушки

60 минут

Готовим. В большой сковороде разогреваем растительное масло. Обжариваем нарезанные кубиками курицу. Размешиваем в него майонез, горчицу и лимонный сок. Добавляем сметану и вино. Увариваем, пока соус не загустеет, а мясо полностью не станет мягким и легко отделяется от костей. Фрикасе по вкусу.

Гарниры. Выкладываем на противень по 100 г картофеля и в каждую форму добавляем по 100 г картофеля. Разогреваем духовку, запекаем картошку до готовности. Подаем фрикасе с картофельным пюре, салатом из овощей, соусом и сметаной.

Важная деталь. В фрикасе можно использовать любые грибы, которые нравятся. Главное, чтобы они были свежими и хорошо сочетались с мясом.



ADVERTISING

| AD SIZE | Price in Latvian OR Russian edition | Price in both Latvian AND Russian editions |
|--------------------|--|--|
| Double page spread | 890 EUR | 1580 EUR |
| Single page | 580 EUR | 980 EUR |
| 1/2 page | 380 EUR | 580 EUR |
| 1/4 page | 220 EUR | 380 EUR |

DISCOUNTS:

- » Existing clients of *Lilita* – current volume discounts;
- » Deadline for booking and material submission – 17.10.2014.

ADDITIONAL INFORMATION

- » Aģentūra LILITA, Advertising department;
MUKUSALAS STR. 101,
RIGA, LV-1004, LATVIA
- » Phone: 67061600
Fax: 67616050
izdevnieciba@lilita.lv
www.lilita.lv



**See you in
the kitchen!**

LILIT RECIPES

