

LILIT RECEPTES

Bookazine
sērijā
LILIT BIBLIOTĒKA



BOOKAZINE – GRĀMATAS UN ŽURNĀLA APVIENOJUMS

- » Saturiski veltīts vienai tēmai kā grāmata, bet poligrāfiski noformēts kā žurnāls.
- » Vienreizējs izdevums kā grāmata, bet nopērkams žurnālu tirdzniecības vietās un abonēšanā.
- » Dzimis Lielbritānijā, veiksmīgs daudzās pasaules valstīs.



BOOKAZINE PRIEKŠROCĪBAS

- » Daudz augstāka tirāža:
 - » zemāka cena, glancēta žurnāla līmenī;
 - » izplatība lielveikalos, kioskos, DUS un grāmatnīcās; kopā ap 1500 tirdzniecības vietu Latvijā;
 - » mārketinga atbalsts;
 - » sezonai aktuāla tematika.
- » iespēja izvietot reklāmu.
- » iespēja izmantot prezentācijas nolūkos.



BOOKAZINE REKLĀMAS EFEKTIVITĀTE

- » Unikāls, specifisks, augstas kvalitātes saturs;
- » Maksātspējīga un īpaši precīza auditorija;
- » Pozitīva un kvalitatīva saturiskā vide;
- » 3-4 lasītāji vienam eksemplāram;
- » 4-5 ekspozīcijas katrai reklāmai;
- » 3-4 mēnešu darbības periods;
- » Augsta poligrāfiskā kvalitāte.



LILIT RECEPTES

- » Iznāk 27. oktobrī; tirdzniecībā 3 mēnešus, t. sk. Ziemassvētku periodā;
- » Divi atsevišķi izdevumi – latviešu un krievu valodā;
- » Formāts 213x270 mm, 144 lpp., tirāža 8'000 + 8'000;
- » Izplatīts *Narvesen, Rimi, Maxima, Sky, Elvi, Prizma, Statoil, Latvijas Pasts* u.c. tirdzniecības ķēdēs līdz 2015. gada 31. janvārim;
- » Nopērkams arī WWW.ABONESANA.LV vēl visu 2015. gadu, ar piegādi mājās (līdz pēdējam eksemplāram);
- » Elektroniskā versija lietošanai planšetēs pieejama *AppStore*;
- » Reklamēts žurnālos, radio, internetā.

MĒRĶAUDITORIJA

» PRIMĀRĀ

- » LILIT lasītājas, t. sk. neregulāras, mīl un prot gatavot, dara to īpašos gadījumos, vēlas izcelties ar oriģinalitāti, vienlaicīgi rūpējoties par savu, ģimenes locekļu un viesu veselīgu dzīvesveidu;
- » Augsts ienākumu līmenis, moderns, dinamisks dzīvesstils.

» SEKUNDĀRĀ

- » Sievietes un vīrieši, kam ēst gatavošana ir vaļasprieks un kvalitatīvas ikdienas sastāvdaļa, allaž meklē jaunus izaicinājumus, spēj novērtēt garšas un kvalitātes nianšes.

SATURS: 100 LILIT RECEPTES

- » *LILIT* piesaistīto Latvijas labāko restorānu pavāru īpaši *LILIT* lasītājiem rekomendētas receptes;
- » Kvalitatīvi, oriģināli un veselīgi ēdieni;
- » Papildinātas ar pagatavošanas pamācībām, produktu sarakstiem un krāsainām fotogrāfijām.

ФРИКАСЕ ИЗ КРОЛИКА

100 г курицы (без кожи) • 1 средний картофель • 1 шт • 200 г картофеля фри • 4 средних помидора • 200 г белого сухого вина • 1 ст. ложка лимонного сока • 1 ст. ложка оливкового масла • 1 ст. ложка сливочного масла • 1 ст. ложка соевого соуса • 1 ст. ложка горчицы • 1 ст. ложка уксуса

ИНОУНСЫ ОТ ИШО-ТОМАРА

Для блюда из курицы понадобится: 100 г курицы (без кожи), 1 средний картофель, 1 шт, 200 г картофеля фри, 4 средних помидора, 200 г белого сухого вина, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка уксуса.

Горчица. Выкладываем на противень дольки картофеля и картофеля фри, смазываем сливочным маслом. Тушим 3 минуты, затем добавляем горчицу и уксус, ставим в духовку. Выпекаем до готовности, чтобы утка ароматизировалась и добавила хруста и сочности.

Перезапеваем картофель фри. Тушим картофель фри 30–40 минут на медленном огне. Добавляем сливки и сливки. Украсив, пока соус не загустеет, и еще раз запекаем до готовности. Картофель фри выкладываем на тарелку, сверху выкладываем картофель фри и картофель фри. Украшаем салатом.

Важная информация. В блюдо можно добавить любые овощи, которые вы любите, например, болгарский перец, лук, морковь, чеснок, лук, петрушку и т.д.



Тайский карри из курицы

100 г курицы (без кожи) • 1 средний картофель • 1 шт • 200 г картофеля фри • 4 средних помидора • 200 г белого сухого вина • 1 ст. ложка лимонного сока • 1 ст. ложка оливкового масла • 1 ст. ложка сливочного масла • 1 ст. ложка соевого соуса • 1 ст. ложка горчицы • 1 ст. ложка уксуса

ИНОУНСЫ ОТ ИШО-ТОМАРА

Для блюда из курицы понадобится: 100 г курицы (без кожи), 1 средний картофель, 1 шт, 200 г картофеля фри, 4 средних помидора, 200 г белого сухого вина, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка уксуса.

Горчица. Выкладываем на противень дольки картофеля и картофеля фри, смазываем сливочным маслом. Тушим 3 минуты, затем добавляем горчицу и уксус, ставим в духовку. Выпекаем до готовности, чтобы утка ароматизировалась и добавила хруста и сочности.

Перезапеваем картофель фри. Тушим картофель фри 30–40 минут на медленном огне. Добавляем сливки и сливки. Украсив, пока соус не загустеет, и еще раз запекаем до готовности. Картофель фри выкладываем на тарелку, сверху выкладываем картофель фри и картофель фри. Украшаем салатом.

Важная информация. В блюдо можно добавить любые овощи, которые вы любите, например, болгарский перец, лук, морковь, чеснок, лук, петрушку и т.д.



REKLĀMA

REKLĀMAS LAUKUMS	Cena latviešu VAI krievu val. izdevumā	Cena latviešu UN krievu val. izdevumā
Atvērums	890 EUR	1580 EUR
1 lpp.	580 EUR	980 EUR
1/2 lpp. reklāmas blokā	380 EUR	580 EUR
1/4 lpp. reklāmas blokā	220 EUR	380 EUR

ATLAIDES:

- » Pastāvīgiem aģentūras klientiem – esošās apjoma atlaides;
- » Reklāmas pasūtīšanas un maketu iesniegšanas termiņš – 17.10.2014.

VAIRĀK INFORMĀCIJAS

- » Aģentūra LILITA, Reklāmas nodaļa;
MŪKUSALAS IELA 101,
RĪGA, LV-1004, LATVIJA
- » Tālrunis: 67061600
Fakss: 67616050
izdevnieciba@lilita.lv
www.lilita.lv



KONTAKTI

- » Ilze Ozola / Reklāmas direktore
29433427; ilze@lilita.lv
- » Madara Katlapa / Reklāmas direktores asistente
67061665; madara@lilita.lv
- » Ulla Vaite / Reklāmu redaktore
67061615; ulla@lilita.lv
- » Tatjana Sidorenko / Reklāmas konsultante
67061623; 29287673; tatjana@lilita.lv
- » Ineta Zunde / Reklāmas konsultante
67061623; 29110309; ineta@lilita.lv
- » Roberts Horsts / Reklāmas konsultants
67061622; 29403163 roberts@lilita.lv
- » Gunita Jansone / LA&LB projektu vad.
29407147; gunita@lilita.lv
- » Āris Naglis / Reklāmas konsultants
67061629; 29726525; aris@lilita.lv
- » Dāvis Sakne / Reklāmas konsultants
26575572; davis@lilita.lv
- » Nīna Plotņikova / Reklāmas konsultante
67061667; 29574347; nina.plotini@gmail.com



**Tiksimies
virtuvē!**

LILIT RECEPTES

