

OTAVAMEDIAN RUOKATEEMAT

2022



OTAVAMEDIAN VERKOSTO TAVOITTA AAKTIIVISESTI RUOKA- INSPIRAATIOTA, TIETOA, RESEPTJÄ JA VINKKEJÄ ETSIVIÄ SUOMALAISSIA 1,2 MILJOONAA!

Lähde: KMT 2021, Kantar Oy.

Siksi panostamme laadukkaisiin ja ajankohtaisiin ruokasisältöihin eri printin ja verkon medioissa ympäri vuoden. Valitse teemojen joukosta omalle brändillesi sopiva erikoisaihe ja löydä ideoita asiantuntijoiden poimimista, vuoden 2022 maistuvimmista ruokatrendeistä.

Hyvinvointi		Elämyksellisyys		Vaivattomuus	
Kasvisproteiinit		Ravintolatasoista ruokaa kotona		Arjen helpottaminen	
Vastuullisuus	Laadukkaat raaka-aineet	Grocerant		Puolivalmisteet	
Lähirooka	Sesonkiajattelu	Nostalgiset lohturuoat	Itsetehty pitsa	Valmisruoat	
Tiedostava lihansyönti	Kalaruoat	Riista	Leivonta	Hapanjuurileivonta	



OTA YHTEYTTÄ! Virpi Åberg, Key Account Manager, +358 40 709 3137, virpi.aberg@otava.fi

SEURA

“

Seura jatkaa omalla linjallaan ja haluaa edelleen tarjota lukijoilleen helppoja, nopeita ja herkullisia ruokaratkaisuja arkeen ja juhlaan. Jutuissa huomioidaan mediassa nousevia raaka-aineita ja valmistustapoja, Seuran omaan tyyliin sopivilla tavoilla.

Jutut ilmestyvät joka toinen viikko ja niissä on kaksi vuorottelevaa teemaa, 'Kauden kasvis' ja 'Kauden menu'. Luonnollisesti raaka-aineet seuraavat vuoden kiertoa ja sesonkiajattelua.

Teresa Välimäki, Seuran ruokatoimittaja

SEURAN RUOKATEEMAT 2022

NRO	ILM.PÄIVÄ	VARAUS	AINEISTO	ERIKOISAIHE
1	5.1.	15.12.	22.12.	Painonhallinta.
2	13.1.	22.12.	30.12.	Kauden kasvis: avokado.
4	27.1.	10.1.	17.1.	Menu Runebergin tapaan.
6	10.2.	24.1.	31.1.	Kauden kasvis: punajuuri.
8	24.2.	7.2.	14.2.	Kokataan yhdessä - menu talvilomien hengessä.
10	10.3.	21.2.	28.2.	Kauden kasvis: pakastemarjat.
12	24.3.	7.3.	14.3.	Leivonta: pullaa monessa muodossa.
14	6.4.	17.3.	24.3.	Pääsiäismenu.
15-16	13.4.	24.3.	31.3.	Pääsiäistupla. Kauden kasvis: parsia.
18	4.5.	12.4.	21.4.	Kevään juhlamenu.
20	18.5.	28.4.	5.5.	Kauden kasvis: varhaiskaali.
22	1.6.	11.5.	18.5.	Kesän kalamenu.
24	15.6.	25.5.	2.6.	Juhannuksen grillimenu.
25-26	22.6.	2.6.	9.6.	Juhannustupla. Kauden kasvis: mansikka.
28	13.7.	22.6.	30.6.	Menu: rapujuhlat.
30	27.7.	7.7.	14.7.	Kauden kasvis: tomaatti.
32	10.8.	21.7.	28.7.	Mökkikauden päättäjäiset -menu.
34	24.8.	4.8.	11.8.	Kauden kasvis: kesäkurpitsa.
35	31.8.	11.8.	18.8.	Elämänmuutosekstra: painonhallinta, ruokavalio, liikunta.
36	7.9.	18.8.	25.8.	Sienestäjän menu.
38	21.9.	1.9.	8.9.	Kauden kasvis: juurekset.
40	5.10.	15.9.	22.9.	Lihaton lokakuu – vegaaninen menu.
42	19.10.	29.9.	6.10.	Kauden kasvis: karpalo.
44	2.11.	13.10.	20.10.	Isänpäivän brunssimenu.
46	16.11.	27.10.	3.11.	Kauden kasvis: persimoni ja sharon.
48	30.11.	10.11.	17.11.	Joulun ihanimmat leivonnaiset.
50	14.12.	23.11.	30.11.	Moderni joulupöytä.
51-52	21.12.	30.11.	8.12.	Joulutupla. Uuden vuoden cocktailpalat.

anna

“

Annan lukijat haluavat pysyä kärryillä ruokamaailman uutuuksista. Heille ruoanlaitto on ilo, mutta arkena ruoanlaitolle ei välttämättä ole kovin paljon aikaa. Siksi Annan ruokaohjeet eivät vaadi tuntien kokkailua. Vaikka ohjeet olisivat simppeleitäkin, ne ovat aina oivaltavia.

Ruokateemoissamme on paljon kasvisruokaa, mutta myös kalaa ja lihaa sesonkien mukaan. Paitsi hyvinvointi, myös nautinnot ovat tärkeitä: viikonloppukokkemukseen ja juhlasesonkeihin löytyy aina runsaasti uusia ideoita ja maukkaita vinkkejä.

Viikkolehden rytmissä on helppo nostaa ”kuumia aiheita”, eli kun huomaamme, että esim. jonkun tyyppinen raaka-aine on vahvassa nousussa, pääsemme tarttumaan siihen nopeasti. Ruokajuttujen lisäksi Annassa nostetaan esiin myös kauden juomasuosituksia, myös alkoholittomia.

Emma Koivula, Annan päätoimittaja

ANNAN RUOKATEEMAT 2022

NRO	ILM.PÄIVÄ	VARAUS	AINEISTO	ERIKOISAIHE
1	5.1.	14.12.	21.12.	Kevyesti kohti uutta vuotta! Painonhallinta ja ravitsemus. Hyvän olon ruokaohjeet.
5	2.2.	13.1.	20.1.	Talven makuja: keitot, padat ja lisukkeet.
10	9.3.	17.2.	24.2.	Näppärää arkiruokaa mausta tinkimättä.
12	23.3.	3.3.	10.3.	Leivontaekstra: leivät, sämpylät ja muut lämpimäiset.
14	6.4.	17.3.	24.3.	Pääsiäisen menu ja parhaat viinit.
17	27.4.	5.4.	12.4.	Kevyet ja maukkaat salaattit. Kuohuviinitasting: parhaat kuplat.
19	11.5.	21.4.	28.4.	Nyt juhlietaan! Kevään ja kesän juhlien suolaiset ja makeat tarjottavat.
25-26	22.6.	2.6.	9.6.	Juhannustupla: uudet grilliherkut ja niihin sopivat juomat, myös alkoholittomat.
27	6.7.	15.6.	22.6.	Kesäleivontaekstra: makeat ja raikkaat herkut.
32	10.8.	21.7.	28.7.	Arkiruokaa.
37	14.9.	25.8.	1.9.	Suuri ruokanumero: satokauden makuja.
43	26.10.	6.10.	13.10.	Ruokanumero: maailman keittiöiden parhaat. Syksyn parhaat punaviinit.
48	30.11.	10.11.	17.11.	Joulun leivonta. Glögit.
49	7.12.	16.11.	23.11.	Upea jouluruokaekstra: joulun klassikot uudella tvistillä. Parhaat viinit.
51-52	21.12.	30.11.	8.12.	Tunnelmallinen joulutupla. Uudenvuoden menyy ja kuplivat juomat.



Kotiliesi

“

Uudistunut, 100-vuotisjuhliaan viettävä Kotiliesi tarjoaa vuonna 2022 monipuolista ruokasisältöä trendikkäistä leivonnaisista mielenkiintoisimpiin kotiruokiin.

Kotimainen kala on sesongissa sydäntalvella, keväällä on vuorossa näyttävät kakut ja makeat sekä suolaiset leivonnaiset kevään juhliin. Kesällä printissä näkyvät grillaus sekä sesongin herkut uusista perunoista kesän marjoihin. Satokausi tuo mukanaan uudet sienireseptit ja satokauden kasvisohjeisiin uutta otetta.

Syksyllä ovat vuorossa trendikkäimmät pastat, ruokaklassikot sekä Halloween-ideat. Joulunumeromme Unelmien joulu tarjoilee näyttävimmät ja ajankohtaisimmat leivonnaiset. Vuoden lopussa katamme Kotilieden suuren joulupöydän ja juhlimme uuttavuotta.

Kotiliesi.fi tarjoilee vuoden ympäri ajankohtaisia sesongin reseptejä, arkea helpottavia vinkkejä ja ideoita sekä ilmiöuutisia ruoka-alalta. Suositut sosiaalisen median kanavamme Instagram ja Tiktok mahdollistavat Kotiliedelle poikkeukselliset keinot tarttua ruokailmiöihin ja luoda omia sosiaalisen median hittejä.

Sanna Mansikkamäki, Kotilieden Food Manager

KOTILIEDEN RUOKATEEMAT 2022

NRO	ILM.PÄIVÄ	VARAUS	AINEISTO	ERIKOISAIHE
1	5.1.	7.12.	14.12.	Hellyyttä vatsalle: puurot ja smoothiet.
2	19.1.	20.12.	28.12.	Leivo itse bagelit ja briossit.
3	2.2.	5.1.	13.1.	Täydellinen pullataikina ja pehmeimmät pullat.
4	16.2.	20.1.	27.1.	Parhaat tortilla- ja tacoreseptit.
5	2.3.	3.2.	10.2.	Kotimaiset kalat uudella tavalla: höyrytä ja paista.
7	30.3.	3.3.	10.3.	Pääsiäisen juhlapöytä: uudet reseptit, juhla-astiat ja ihanat koristeluideat.
8	6.4.	10.3.	17.3.	Kevään ja kesän juhlien valloittavimmat kukat ja kakut.
9	20.4.	22.3.	29.3.	Herkkuhodarit uusin täyttein, leivo itse sämpylät.
10	4.5.	5.4.	12.4.	Äitienpäivännumero: äitien ja tytärten suhteet. Ihana aamiainen äidille.
11	18.5.	21.4.	28.4.	Kodin kevätpäivitys: astiat, tekstiilit. Kevään juhlien tarjottavat: makeaa ja suolaista.
12	1.6.	4.5.	11.5.	Koko ateria grillissä.
13	15.6.	13.5.	20.5.	Sillit, silakat ja uudet perunat juhannuspöytään.
14	6.7.	8.6.	15.6.	Leivotaan mustikoista ja herukoista.
15	20.7.	22.6.	30.6.	Kesäkurpitsasta makeaa, suolaista ja säilöntää.
16	3.8.	7.7.	14.7.	Sieniretki: parhaat uudet sienireseptit.
17	17.8.	21.7.	28.7.	Sadonkorjuujuhlat: koristelu, kattaus, valot. Venetsialaisten tarjoilut.
18	31.8.	4.8.	11.8.	Nopeat pastat.
19	14.9.	18.8.	25.8.	Maukkaat makkarat: arkiherkut nakeista, lenkeistä ja tuoremakkaroista.
20	28.9.	1.9.	8.9.	Kotilieden 100-vuotisjuhlanumero 2: suomalaisen naisen ja Kotilieden historia. Kotilieden klassikkoreseptit.
21	12.10.	15.9.	22.9.	Halloweenin hauskat herkut.
22	19.10.	22.9.	29.9.	Unelmien joulu: kaikkea ihanaa joulun odottajalle. Askartelu, leivonta, pikkusuolaiset, joulukukat.
23	2.11.	6.10.	13.10.	Arjen helpottajat: puolivalmisteet, säilykkeet.
24	16.11.	20.10.	27.10.	Ihanat leivonnaiset jouluksi.
25	30.11.	3.11.	10.11.	Kotilieden perinteinen joulupöytä.
26	14.12.	16.11.	23.11.	Blinit pannulla ja uunissa: ihanimmat täytteen.