

Стоимость рекламы на Livefreelife.ru на 2020г.

1. Статья на блоге с рекламной рекомендацией

Лучший вид рекламы на блоге! Мы предлагаем современный формат, который работает гораздо лучше раздражающих читателя рекламных обзоров. Данная услуга – это публикация тематической статьи, в которой органично размещается рекомендация вашего товара, сайта или интернет-магазина (текст + одна кликабельная ссылка).

Мы сами пишем статьи, поэтому они живые и интересные, люди читают их до конца. Размещаемая в статье реклама имеет очень хорошую эффективность.

Статья с рекомендацией вашего сайта/товара размещаются **навсегда**. Ссылка в статье будет кликабельная, но закрыта от индексации. По договоренности возможно размещение открытой для индексации ссылки.

Примеры статей с рекламными рекомендациями:

- <http://livefreelife.ru/poroshok-keroba.html> (рекомендация кэроба от Royal Forest)
- <http://livefreelife.ru/shungit-dlya-ochistki-vodyi.html> (рекомендация шунгита для очистки воды от Планета шунгита)
- <http://livefreelife.ru/chechevicza-kladez-polzyi.html> (рекомендация зеленой чечевицы от Наша чечевица)
- <http://livefreelife.ru/chem-polezno-mylo-ruchnoj-raboty.html> (рекомендация косметики Клеона в магазине Экомир)
- <http://livefreelife.ru/shampun-shungit.html> (рекомендация натурального шампуня)

Стоимость размещения статьи (текст пишем мы)* – **2500 рублей**.

Стоимость размещения статьи (текст предоставляете вы)** – **1500 рублей**.

При заказе размещения сразу нескольких статей и для постоянных клиентов действуют хорошие скидки!

* По желанию, вы можете предоставить какие-либо свои материалы для статьи (фото, описание, презентацию продукта и т.д), которые мы обязательно используем при написании статьи, и которые сделают статью еще лучше и интереснее, а соответственно эффект от рекламы будет выше.

** Если текст для статьи предоставляете вы, он должен быть полезным и интересным для читателя, не быть статьей чисто рекламного характера. Размер статьи не менее 3000 символов. Уникальность текста по Адвего или Text.ru – от 94%. Мы оставляем за собой право вносить изменения в текст статьи, которые по нашему мнению необходимы, при этом смысл статьи и ваша ссылка не будут изменены.

Для заказа статьи с рекламной рекомендацией обращайтесь в [нашу службу поддержки](#).

2. Рекламные баннеры и тизеры

Баннеры и тизеры показываются во всех статьях блога. Хорошая кликабельность на всех позициях, соответственно и хороший трафик на ваш сайт*.

Рекомендация: делайте привлекательные баннеры, на которые хочется кликнуть, и трафика будет еще больше.

Расположение рекламного места	Размеры	Стоимость (месяц)
БАННЕР №1 (вверху, в начале каждой статьи)	640x90 или 468x60	Место сейчас недоступно
БАННЕР №2 (внизу, под комментариями)	640x90 или 468x60	1000 рублей
БАННЕР №3 (в сайдбаре, под блоком с лучшими статьями)	240x400 или 300x450	1500 рублей
BEST! БАННЕР №4 (в сайдбаре, бегающий за посетителями)	240x400 или 300x450	3000 рублей
ТИЗЕР №1, №2, №3 (картинка+текст, под каждой статьей)	от 210x210 до 300x300	1500 рублей

При заказе баннера/тизера на длительный срок (от 3 месяцев), а также постоянным клиентам, мы предоставляем хорошие скидки!

* На нашем сайте размещение баннеров и тизеров ограничено, мы не завешиваем весь сайт рекламой. Это сделано для того, чтобы размещаемая реклама была привлекательна для посетителей. Соответственно такой подход эффективнее, т.к. дает гораздо больше трафика.

Что нужно для размещения баннера:

- Баннеры принимаются в формате JPG и GIF, весом не более 150 КБ каждый. Анимированные баннеры не должны ярко мигать и раздражать посетителей. Кликабельность и так очень хорошая, а яркое мигание ее наоборот снижает.
- Для тизера нужна картинка (квадрат 210x210 или 300x300 px) + краткое текстовое описание.
- Если у вас нет рекламных баннеров/тизеров, вы можете заказать их изготовление на фрилансе. Также мы можем оперативно и недорого изготовить необходимые для размещения рекламные материалы.
- Занятость / время освобождения по каждому конкретному рекламному месту, пожалуйста, уточняйте.

Для покупки баннера или тизера обращайтесь в [нашу службу поддержки](#).

Схема размещения баннеров и тизеров на блоге



Жить свободной жизнью!

ЖИВОЕ ПИТАНИЕ вместе с семьей Зуяковых

ГЛАВНАЯ ВСЕ СТАТЬИ О БЛОГЕ АВТОРЫ РАЗРАБОТКИ УСЛУГИ ОТЗЫВЫ ИНТЕРЕСНОЕ

БАННЕР №1

Новогодний сыроедческий салат-оливье из редьки с пророщенным машем!

27.12.2017 Владимир Зуяков Сохранить:



Салат из редьки с пророщенным машем

Здравствуй, дорогие читатели! В приближении Нового года, хочется чего-то интересного, чем-то похожего на традиционные блюда. Но при этом и не хочется намешивать кучу всего, чтобы после этого на следующий день болел живот.

На самом деле есть много хороших сыроедческих блюд, которые можно приготовить на Новый год. Сегодня у нас один из новогодних салатов для начинающих сыроежек, которым поделилась читательница нашего блога Татьяна. Передаю ей слово.

Сыроедческое оливье из дайгона с машем

Всем привет! Меня зовут Татьяна. Недавно я перешла на сыроедение. А до этого времени была нестройной вегетарианкой. Со временем, уделяя внимание своему здоровью, я поняла, что мне требуется переход от вегетарианства к необработанной «живой» пище.

Мне нравится горький вкус корнеплодов, поэтому я решила поделиться с вами, дорогие читатели, рецептом салата из редьки. Такой салат-оливье можно готовить с конца осени до середины зимы, ну и конечно же на Новый год.

Ингредиенты для нашего салата:

- маш пророщенный - 100 грамм;
- редька сорта Дайкон (дайгон) - 1 шт.;
- болгарский или салатный перец (большой) - 1 шт.;
- салат айсберг - несколько листов;
- любая зелень (укроп) - небольшой пучок;
- чеснок - ползубчика;
- сок лимона - 1 ч.л.
- масло рыжиковое - по вкусу и желанию, можно без него;
- соль морская или другая - по вкусу и желанию.



Приготовление оливье:

1. Пророщиваем маш: заливаем бобовые с вечера питьевой водой, утром промываем, наливаем чуть-чуть воды и ставим в теплое место, накрыв миску марлей (тряпочкой). Не пророщенные зерна следует убрать, т.к. они достаточно твердые и «не активные». К вечеру проростки будут готовы к употреблению в пищу.
2. Трем редьку-дайгон на крупной терке. Так как из-за редьки салат получается чуть горьким, болгарский перец придает приятную сладость этому блюду. Сладкий перчик режем полосками.



О БЛОГЕ И АВТОРАХ



Дорогой читатель, рады видеть вас на нашем блоге! нас зовут Пелагия и Владимир. Мы точно знаем, что переход на живую еду - это путь здоровья и новых открытий. Если вы такого же мнения, то добро пожаловать на наш зеленый островок :)

- 📍 Знакомство с блогом
- 👤 Знакомство с авторами

ПОДПИШИСЬ НА НАШИ ОБНОВЛЕНИЯ



@ YouTube VK

РУБРИКИ БЛОГА

- ★ Сыроедение
- 🐾 Вегетарианство
- 🌿 Живая еда
- 📖 Рецепты живой кухни
- 👤 Здоровое питание
- 📦 Полезные продукты
- 🌞 Природное здоровье
- 🌱 Эко-жизнь и красота
- 👶 Дети и материнство
- 📖 Для саморазвития
- 🔄 Обмен опытом
- 📅 Дневник авторов
- 📰 Новости блога

ЛУЧШИЕ СТАТЬИ БЛОГА

- НЕОПРОВЕРЖИМЫЙ ВРЕД МЯСА
- КАК ПРОРАЩИВАТЬ ЗЕРНО И СЕМЕНА
- Очищение воды шунгитом
- ГОТОВИМ ВКУСНУЮ СЫРОУ ТЫКВУ
- СЫРОЕДИЕ: ЧТО МОЖНО И НЕЛЬЗЯ
- МЕНЮ СЫРОЕДА НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

[ВСЕ СТАТЬИ БЛОГА >](#)

БАННЕР №3



Салат айсберг вообще хорош в любых салатах, прекрасно сочетается со всеми ингредиентами.

3. Режем мелко укроп. Добавляем проростки маша, натираем чесночок на терке.

4. Заправляем салатик по вкусу соком лимона. А вот рыжиковое масло, хоть и противоречит допустимому сочетанию продуктов, зато придает пикантность этому салату. Поэтому сами решайте добавлять его или нет.

Сверху салат можно посыпать любимыми сухими травами. Мне нравятся прованские травы (орегано, базилик, чабрец, майоран). Вместо обычной соли я добавляю в салаты и супы органическую минеральную «соль» - иловую грязь. Она достаточно соленая и очень полезная.



Благодарю за ваше внимание, приятного всем аппетита!

P.S. Ребята, как вам рецепт? Если у вас также есть свои идеи рецептов, участвуйте в нашем беспробитном [кулинарном марафоне](#). Всем успехов и хороших новогодних праздников!

3.Ы. Подпишись на обновления блога - впереди еще много интересного!



С наилучшими пожеланиями, [Владимир Зуйков](#)

Поделитесь статьей с друзьями:



ТИЗЕР №1

ТИЗЕР №2

ТИЗЕР №3

Поделюсь историей своего перехода на сыроедение

Таблица сочетаемости сырых продуктов между собой

Составление полноценного рациона на сыроедении

КОММЕНТАРИИ И ОТЗЫВЫ К СТАТЬЕ:

Как оставить комментарий

Нажмите здесь, чтобы написать комментарий...

Комментариев: 7

Сортировка: старые



Инна · около года назад

Обожаю маш и нут пророщенные, они легко прорастиваются и хорошо насыщают зимой. И правда настоящее оливье по-сыроедчески!

Ответить



Антон · около года назад

А что если заправить ложкой меда такой салат для устранения горькости редьки?

Ответить



Владимир Зуйков · Антон · около года назад

Антон, лучше без меда. Дайгон - это не черная редька, он практически не острый.

Ответить



Максим Королёв · около года назад

Спасибо, теперь знаю как организовать Новый год для всей семьи без использования какой-либо варёной еды!

Ответить



Николай Дмитриевич · около года назад

Для обеспечения 100%-ой прорастиваемости зерен маша необходимо, предварительно залить его кипящей водой на 10-15 секунд. В этом случае нет твердых зерен, даже "мертвые" становятся мягкими.

Ответить



Мари · Николай Дмитриевич · около года назад

По моему кипятком их просто убьет...

Ответить



Мари · около года назад

Никогда не слышала про иловую соль. Интересно будет попробовать. Пока использую по совету Пелагии смолотую в порошок водоросль Ламинарию.

Ответить

БАННЕР №2

3. Ссылка или баннер в тематической статье

Вы можете заказать рекламу вашего интернет-магазина или товара в уже имеющихся статьях блога, начав сразу получать поток целевого трафика. Возможны следующие варианты:

1). Ссылка в тематической статье

Вокруг рекламной ссылки мы пишем несколько предложений текста, которые побуждают совершить переход по вашей ссылке. Ссылка кликабельна и размещается навсегда. Поможем выбрать наиболее подходящую статью под ваш товар или сайт.

- Стоимость ссылки в статье (ссылка закрыта от индексации, размещается навсегда) – **1500 рублей**.
- Стоимость ссылки в статье (ссылка открыта для индексации, размещается навсегда) – **2300 рублей**.

Важное дополнение! Мы имеем полное право удалить ссылку на сайт рекламодателя, в случае если рекламируемый проект прекратил свое существование или изменил свое тематическое направление.

2). Размещение баннера в отдельной статье или серии статей

Например, вы продаете проращиватели для семян. А у нас на блоге уже написано несколько статей о том, как проращивать семена, как выбрать проращиватель. И эти статьи каждый день читает множество людей, которым интересна тема проращивания, а значит это потенциальные покупатели вашего товара. Вы заказываете рекламу в этих статьях – и сразу начинаете получать целевые переходы и заказы в вашем магазине.

Стоимость вечного размещения баннера – от **2000 рублей**. Точная стоимость размещения и размеры баннера оговариваются индивидуально.

Для покупки ссылки или баннера в тематических статьях обращайтесь в [нашу службу поддержки](#).

4. Рекламное объявление в новой статье

Рекламное объявление в новой статье (рекламный анонс) – это очень эффективная реклама, т.к. оно размещается в теле самой статьи и по сути имеет форму рекомендательного характера от самого автора блога, которого читают тысячи читателей и доверяют ему.

Формат: 2-3 ваших текстовых предложения с ОДНОЙ кликабельной ссылкой на ваш сайт, интернет-магазин, конкурс, акцию и т.д. Ваше мероприятие обязательно должно быть на близкую нашему блогу тематику!

Ссылка будет закрыта от индексации, после завершения мероприятия рекламное объявление удаляется.

Примеры рекламных объявлений:

Уважаемые читатели! С 1 по 31 декабря проходит интересный конкурс под названием «[Веселый новый год](#)», в котором вы можете выиграть классные призы. Главный приз – мощный стационарный блендер. Задача – отвечать на вопросы викторины, проявлять смекалку и интеллект, и набрать больше всех баллов. Участвуйте!

Друзья, ищите проращиватель для семян, но не знаете где купить качественный и недорогой? Заходите в интернет-магазин «[Живое зерно](#)», в котором представлен широкий выбор классических и автоматических проращивателей. К 1 ноября проходит распродажа к Дню вегана со скидками до 20%. Также к празднику всем покупателям автоматических проращивателей в подарок 1 кг органической пшеницы!

Стоимость рекламного объявления **всего 990 рублей**.

Для покупки объявления обращайтесь в [нашу службу поддержки](#).

P.S. С повышением показателей посещаемости блога стоимость рекламных услуг будет увеличиваться!