



Nieuwsbrief

Jaargang 4 nr.10

November & December 2011

Heerlijk die donkere avonden. Buiten is het een stuk frisser en binnen brandt heerlijk de kachel. Wat ons betreft de tijd om het in huis weer gezellig te maken en heerlijk te bakken en te freubelen. Je ziet dan ook dat deze maanden erg drukke maanden voor ons zijn zowel qua webwinkel als de workshops, genieten dus! Dat doen we dan ook volop in deze nieuwsbrief. We hebben genoten van jullie reacties op de howto vraag. Zo zien we dat er veel vraag is naar een aantal basis handelingen. Deze nieuwsbrief zullen we dan ook extra aandacht besteden aan het gebruik van een siliconenmal. De inzender van deze vraag zal van ons een mooi pakket ontvangen waar weer vele uurtjes bakplezier aan vast zitten. Wat staat er verder deze maanden op de agenda? We zijn met een aantal nieuwe leveranciers in gesprek om nieuwe technieken te gaan toepassen maar daarover via Twitter en Facebook in een later stadium meer. Verder hebben we de komende tijd hele leuke workshops. We gaan schitterende chocolade lollies maken. De dame die ons dit leert maakt de meest mooie creaties dus het wordt vast een leerzame middag. Ook gaan we een icing workshop geven. Het is leuk om te zien hoeveel vraag er naar deze speciale techniek is. Meer hierover vind u verderop in deze nieuwsbrief. Ferdinand, Abigaël, Jacqueline, Tamara, Heather-Rose en Nadine.

Eindbalans van de goede doelen actie

Eind 2010 hebben we opgeroepen om goede doelen te melden die wij in 2011 konden steunen. Hieraan is massaal gehoor gegeven en uiteindelijk zijn er 3 goede doelen geselecteerd. Nu bijna een jaar later kunnen we de balans opmaken en blijkt het een zeer geslaagde actie. Onze dank gaat dan ook namens de 3 doelen naar iedereen uit die dit mogelijk heeft gemaakt, TOP!!! Hieronder geven we in het kort aan wat het eindresultaat is geworden;

TAARTEN VOOR DE VOEDSELBANK

Begin dit jaar zijn we begonnen om voor elke baby die 1 jaar werd een taart te maken. Inmiddels hebben we zo'n grote groep super enthousiaste medebakkers gevonden dat we ook voor alle 2 jarigen een taart maken en wat ons betreft blijven we dit ook in 2012 volhouden. De reacties zijn overweldigend en het is fijn om mensen die het financieel zwaar hebben op deze manier een extra cadeau te bezorgen.



ZORGBOERDERIJ ALLES KIDTS

Gedurende 2011 hebben we met Lotterose op verschillende beurzen gestaan. Op deze beurzen hebben we voor zorgboerderij "Alles Kidts" cupcakes verkocht. Ook zijn er enthousiaste klanten van ons ook actief cupcakes gaan verkopen en de opbrengst gaat één op één over naar de zorgboerderij. Met dit geld willen ze namelijk een vogelnest schommel kopen. Er zijn wat LotteRose betreft geen beurzen meer dit jaar dus kunnen we de eindbalans opmaken. Al met al hebben we € 400 aan cupcakes verkocht en we hopen dat met deze bijdrage de schommel er snel zal komen.



SITZ TWENTE



9 november en 14 december organiseren we samen met Sitz, speciaal voor jonge mantelzorgers, te gekke middagen waar alle zorgen van thuis even helemaal vergeten kunnen worden. Deze kinderen zorgen op jonge leeftijd al voor hun zieke ouder(s) of ander gezinslid. We kunnen veel kinderen erg gelukkig maken met deze middag maar dan hebben we wel jullie hulp hard nodig.

Vorige nieuwsbrief hebben we een oproep geplaatst om ons te komen helpen en daaraan is massaal gehoor gegeven. Heel erg bedankt en we gaan er super middagen van maken!!

Nieuws vanuit de webshop

De dure maanden staan weer voor de deur en speciaal daarom heeft Lotterose de komende 2 maanden scherpe aanbiedingen zodat Sinterklaas en de Kerstman leuke inkopen kunnen doen voor weinig.

Maandag **21 november** de gehele dag **10% online Sinterklaaskorting** op ons gehele assortiment!! Deze dag pakken wij ook al uw cadeautjes gratis in en zullen we sinterklaas een handje helpen in deze drukke tijden.



Maandag **12 december** as de gehele dag **10% online Kerstkorting** op ons gehele assortiment!! Deze dag pakken wij ook al uw cadeautjes gratis in en zullen we ook de Kerstman een handje helpen in deze drukke tijden.

Voorwaarden voor de korting:

- De kortingen gelden voor aankopen vanaf € 10,-- exclusief verzendkosten;
- De aankoop is met Ideal betaald (zie site);
- De aankopen kunnen opgestuurd worden of opgehaald in Enschede;
- Vermeld bij de mededelingen of de cadeautjes ingepakt moeten worden (sinterklaas of kerstpapier).

SuperAanbiedingen

Wees er snel bij want OP=OP

Kijk voor meer aanbiedingen op www.shop.lotterose.nl

 <p>Marsepein, alle hoeveelheden 20% korting</p>	 <p>Kanten Libelle van € 10,00 voor € 8,50</p>	 <p>Kerstman van € 11,75 voor € 9,95</p>
 <p>Red lips van € 3,25 voor € 2,75</p>	 <p>Blauwe suiker parels van € 3,25 voor € 2,75</p>	 <p>Father Christmas groot 120 mm van € 3,90 voor € 3,25</p>

Howto "gebruik van siliconenmal" van Tamara en Jacqueline

Zoals beloofd gaan we de komende maanden jullie verzoeknummers uitvoeren. Als eerste in deze serie laten we zien hoe een siliconenmal goed gebruikt kan worden om schitterende resultaten te krijgen.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5

Foto 1:
Benodigdheden - Mallen

- Fondant
- Crisco
- Tylose
- eventueel Dusting met een kwastje

Foto 2:
- Meng door de fondant iets tylose zodat het iets steviger is.

Foto 3:
- Vet het malletje dat u wilt gebruiken iets in met crisco.

Foto 4:
- Maak een klein bolletje van de hoeveelheid fondant die u ongeveer nodig heeft.
- Druk dit vervolgens goed in de mal zodat het op alle plekken goed verdeeld is.
- De overtollige fondant kunt u aan de bovenkant afsnijden met bijv. een palletmesje (kan ook met een schilmesje, maar pas op dat u niet in de mal snijdt!)
- Laat het malletje even liggen zodat de fondant iets kan aandrogen en makkelijker uit de mal komt (eventueel kunt u hem ook even in de vriezer leggen)
- Vervolgens draait u de mal om en drukt u heel voorzichtig de fondant uit de mal

Foto 5:
- Om uw figuur nog wat mooier uit te laten komen kunt u eventueel gebruik maken van een beetje dusting!!

De malltjes zijn erg leuk te gebruiken op een taart, maar zijn ook zeker geschikt om uw cupcakes mooi te versieren.

Workshops

Na vele jaren de prijzen voor de workshops heel laag te kunnen houden ontkenen wij er ook niet aan om per 1 januari as helaas onze prijzen te verhogen. Het laatste jaar zien we namelijk dat de prijzen van onder andere suikerproducten tussen de 20 en 40% gestegen zijn. Indien u nog een vriendinnenworkshop wilt boeken in 2012 en u boekt deze voor 1 december as dan zullen wij nog de prijs van 2011 hanteren.

18 november, 20 januari en 16 maart 2012

Organiseren we puzzel/boetseer workshops. In deze workshop zal een taart worden bekleed met fondant in een kleur naar keuze. Vervolgens gaan we met behulp van puzzel of boetseertechniek, stap voor stap een schitterende taart maken. Wil je meer weten over beide technieken kijk dan eens op onze site.



Icing workshop 11 november

We leren eerst de basis technieken icing spuiten onder de knie te krijgen en gaan daarna helemaal los om het geleerde meteen in de praktijk te brengen en een schitterende taart te maken.

De kosten bedragen € 40,-- dit is inclusief een basisset icing die je na de workshop mee naar huis krijgt.





Chocolade Lolly workshop zaterdag 19 november

Vandaag gaan we onder leiding van Marrike Floors schitterende chocolade lolly's maken. Stap voor stap zal zij ons uitleggen en begeleiden om de technieken goed onder de knie te krijgen. Aan het eind van de workshop mag je de schitterende lolly's mee naar huis nemen en kun je een chocolade mal en drie zakken gekleurde chocolade kopen voor de speciale aanbieding van € 10,-- (normale waarde € 13,25).

De kosten voor deze workshop bedragen € 20,--

Sinterklaas workshop vrijdag 2 december

Ja de sint is dan alweer in het land en ongetwijfeld zullen velen van jullie dit weekend pakjesavond vieren. Helemaal bijzonder is het dan als je een mooie Zwarte pietentaart bij de koffie serveert. We gaan deze ochtend of avond een echte Sinterklaastaart maken. De workshop begint om 9.00 uur of om 19.00 uur en de kosten bedragen € 35,--



Kerst workshop maandag 19 december om 9.00 en om 19.00 uur

Bij kerst hoort een mooie en vooral lekkere taart dus maken we speciaal voor de kerstdagen een heerlijke taart. We maken een taart geheel in kerstsfeer, dus reserveer maar vast een prominent plekje op je kersttafel. De kosten bedragen € 35,--

Moeder en dochter kerst workshop's 23 december en extra workshop op 24 december

Zowel moeder als dochter krijgen een eigen taart (gemaakt van biscuitdeeg) en we snijden de taarten in 3 lagen en vullen deze met een heerlijke vulling. Daarna gaan we de taart bekleden en decoreren in kerstsfeer. De taart zal helemaal in de kleuren zilver, wit, groen en rood gemaakt worden.

De kosten bedragen € 45,--, dit is inclusief taart en alle benodigde materialen. De workshop duurt ongeveer 3 uur en er kunnen maximaal 4 volwassenen met 4 kinderen deelnemen. De meest geschikte leeftijd voor het kind is vanaf 8 jaar. Uiteraard zijn ook vaders, zoons, opa's of oma's welkom! De maximale leeftijd van "junior" is 17 jaar.

13 februari 2012 Valentijn workshop

We gaan een taart maken waar de liefde vanaf spat. Als dan nog iemand durft te beweren dat liefde niet door de maag gaat..... De kosten bedragen € 40,--

7 maart 2012 workshop Cake pops maken

Op veler verzoek eindelijk een Lotterose cake pops workshop. In de nieuwsbrief van Januari komen we hier uitgebreid op terug. Vaststaat dat het een leerzame workshop zal worden met een heerlijk resultaat.

6 april 2012 Kinderworkshop Paascupcakes

Ook in 2012 hebben we natuurlijk weer een aantal leuke kinderworkshops. Zo gaan we deze vrijdag gave cupcakes maken geheel in paasstijl. Wat dacht je bijvoorbeeld van gave schapen, paashaas, eitjes etc. De workshop is geschikt voor kinderen van 6 jaar t/m 13 jaar en de kosten bedragen € 15,-- per kind.

6 april 2012 Paastaart

Deze workshop is al jaren één van de hoogtepunten van onze workshops. Wat we gaan maken is nu nog even geheim maar in de volgende nieuwsbrief kunnen we vast al veel meer vertellen.

Dag	Datum	Tijdstip	onderwerp	Kosten
Vrijdag	11 november	19.00-22.00	Icing workshop	€ 40,--
Vrijdag	18 november	19.00-22.00	Boetseer of puzzelworkshop	€ 30,--
Zaterdag	19 november	14.00-16.00	Chocolade lolly's maken	€ 20,--
Vrijdag	2 december	9.00-12.30	Sinterklaastaart	€ 35,--
Vrijdag	2 december	19.00-22.30	Sinterklaastaart	€ 35,--
Maandag	19 december	9.00-12.30	Kersttaart	€ 35,--
Maandag	19 december	19.00-22.30	Kersttaart	€ 35,--
Vrijdag	23 december	19.00-22.00	moeder en dochter (t/m 17 jaar) kerst workshop	€ 45,--
Zaterdag	24 december	9.30-12.30	moeder en dochter (t/m 17 jaar) kerst workshop	€ 45,--
Vrijdag	20 januari	19.00-22.30	Basis workshop	€ 35,--
Vrijdag	13 februari	19.00-22.30	Valentijns workshop	€ 40,--
Woensdag	7 maart	19.00-22.00	Cake pops	€ 35,--
Vrijdag	16 maart	19.00-22.30	Basis workshop	€ 35,--
Vrijdag	6 april	15.30-17.00	Kinder paas workshop	€ 15,--
Vrijdag	6 april	19.00-22.30	Paas workshop	€ 40,--