



Nieuwsbrief

Jaargang 4 nr. 8

Juli & Augustus 2011

ZOMER

Ooh wat heerlijk het is volop zomer, heerlijk vakantie vieren!! De zomervakantie is bij LotteRose altijd een tijd om rustig het afgelopen half jaar de revue te laten passeren.... Wat heeft dit half jaar gebracht? Eigenlijk heel erg veel, zo hebben we hele leuke workshops kunnen organiseren en zijn er weer heel veel mensen besmet met het taartenvirus. De meest schitterende creaties zijn gemaakt van beginnerstaart tot en met een schaaptaart voor Pasen en niet te vergeten het schitterende rozenboeket van Madhuri. Ook de webwinkel heeft weer veel nieuwe producten, zo zijn we bijvoorbeeld één van de goedkoopste van Nederland met de cake push up, hebben we een groot assortiment baking cupcakes van House of Marie in ons assortiment opgenomen. Ook hebben wij Bakels fondant onder eigen Lotterose label, allemaal mooie dingen om op terug te kijken. Maar het is ook een mooi moment om vooruit te kijken naar de rest van het jaar. We zijn volop bezig met de goede doelen actie maar daarover hieronder meer. Ook hebben we de komende maanden weer hele leuke workshops en krijgen we deze week ook weer nieuwe malletjes in ons assortiment. Genoeg dus voor een nieuwe nieuwsbrief helemaal in het teken van de zomer. Zo hebben we een hele gave howto van een ijsje en hele leuke zomeraanbiedingen in de shop.

Wij wensen u veel lees- en maakplezier en vooral een te gekke zomer!!

Ferdinand, Abigaël, Jacqueline en Tamara.

Up date van de goede doelen actie?

Zoals we vorige keer al gemeld hebben, hebben we 3 goede doelen geselecteerd. Omdat deze doelen veel aandacht verdienen blijven wij ook elke nieuwsbrief dit jaar hier aandacht aan besteden.

BABY PROJECT VAN DE VOEDSELBANK ENSCHEDE

We maken voor iedere baby die zijn/haar eerste verjaardag viert een schitterende taart. Vorige keer hebben we een oproep geplaatst voor vrijwilligers om eens per jaar een taart te maken. Hieraan hebben jullie in groten getale gehoor aan gegeven, super!!! Inmiddels zijn de eerste taarten al afgeleverd en heel erg goed ontvangen bij de gelukkige jarige en zijn/haar ouder(s). Mocht je je nog niet opgegeven hebben en ook graag mee willen doen dan kan dit via abigael@lotterose.nl

ZORGBOERDERIJ ALLES KIDTS

Met dit goede doel proberen we een schommel aan te kunnen schaffen voor kinderen met autisme en gedragsproblemen. Ook hier denken jullie erg hard mee en zijn we aan het kijken of we met het maken en verkopen van cupcakes veel geld kunnen binnenhalen. Wij hebben inmiddels op 2 beurzen gestaan en hebben al aardig wat cupcakes verkocht MAAR we hebben meer geld nodig om de schommel aan te kunnen schaffen

dus weet jij nog manieren om geld te genereren door cupcakes te verkopen en ons mee te helpen met dit goede doel dan horen we het heel erg graag!!!! Dit kan via abigael@lotterose.nl

SITZ TWENTE

In het najaar gaan we een cupcake workshop organiseren voor jonge mantelzorgers in de leeftijd 4-21 jaar die zorgen voor een ander. We zijn op dit moment druk bezig om een locatie te vinden en dan kan de activiteit doorgaan. Fijn ook om van velen van jullie de hulp aangeboden te krijgen om ons te komen helpen. In onze volgende nieuwsbrief vast meer hierover.

Gezocht

Nog even in het kort, wat zoeken we om deze 3 goede doelen tot een nog groter succes te laten worden?

1. Medebakkers/-sters die één of twee taarten op jaarbasis willen maken voor een kindje dat één jaar wordt;
2. Gelegenheden waar cupcakes verkocht kunnen worden om geld op te halen voor de vogelnest schommel;
3. Medebakkers die cupcakes willen bakken en decoreren voor de schommel;
4. Ruimte waar we een gezellige middag kunnen organiseren voor een workshop cupcakes voor de jonge mantelzorgers;

Voor aanmeldingen/vragen/informatie kunt u terecht bij abigaël Lasscher via abigael@lotterose.nl

Nieuws vanuit de webshop

LOTTEROSE EN VAKANTIES

Lotterose is gesloten op:

12 augustus tot en met 5 september as.



Aanbiedingen Wees er snel bij want OP=OP

| | | |
|--|--|--|
|  <p>Verscheidend bloemen van € 10,50 voor € 8,40</p> |  <p>Wijn flessen kaarsen van € 2,50 voor € 2,00</p> |  <p>Ice cream baking cups van € 2,50 voor € 2,00</p> |
|  <p>Kreukel kaarsen van € 1,75 voor € 1,40</p> |  <p>Baking cups Bridel Shower van € 2,25 voor € 1,80</p> |  <p>Ducky Baking cups van € 2,50 voor € 2,00</p> |

Howto Familie ijsje van Tamara en Jacqueline

Nu de zomer zich af en toe aarzelend laat zien eten we steeds vaker een ijsje. Mocht het weer een keertje niet meewerken maar willen we toch ijs dan gaan we voor een Mega ijsco! Groot genoeg om bijvoorbeeld als toetje te dienen na de familieBBQ.

Foto 1

Benodigdheden:

- 4 kapsels, 1x 12,5 cm rond, 1x 12 cm bol, 1x 15 cm rond en 1x 15 cm bol.
- Lollystokjes om te stutten
- Fondant in diverse kleuren
- Basistools (roller, mesje...)

Foto 2

Allereerst maak je de keuze voor cake of biscuit. Kies je voor biscuit dan moet je de kapsels eerst vullen en afsmeren. Wij hebben gekozen voor een frisse citroencake afgesmeerd met citroenbotercreme. Bekleed de ronde kapsels met een lichtbruine kleur fondant zodat het qua kleur overeenkomt met een ijsbekertje.

Foto 3

Bewerk het 12,5 cm ronde kapsel met bijvoorbeeld de DIAMOND CUTTER of een liniaal.

Foto 4

Werk de onderzijde af met een dunne strook fondant en verdeel de LOLLYSTOKJES evenredig over de taart. Druk ze zover dat je alleen de bovenkant nog ziet. Leg hierop een taartkarton en

Foto 5

Plaats het 15 cm kapsel op zijn kop hierop.

Foto 6

De 15 cm bol bekleed je met een kleur naar keuze en plaats je bovenop de "ijsbeker".

Foto 7

Hier bovenop de kleine 12 cm bol en tot slot decoreer je het geheel met druppels ijs en een heerlijke kers bovenop.





Agenda 2^e helft 2011

Lotterose workshops

23 september en 10 oktober

Organiseren we puzzel/boetseer workshops. In deze workshop zal een taart van 24cm doorsnede 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.

Zaterdag 9 juli

Organiseren we geheel in het teken van de zomervakantie een 3D vuurtoren taart workshop. We gaan van cake een echte vuurtoren maken. De vuurtoren zal ca 40cm hoog worden en we zullen stap voor stap dit schitterende hoogtepunt bereiken. Deze workshop is zowel voor beginners als voor gevorderden geschikt.



Dierendag kinderworkshop cupcakes zaterdag 1 oktober

Kinderworkshop helemaal in het teken van dierendag. De workshop is geschikt voor kinderen vanaf 6 jaar oud omdat je wel ongeveer 2 uur bezig bent. Dus wil je je hond, poes, konijn of knuffelbeer namaken dan is dit helemaal iets voor jou. Ik ga je helpen om een aantal cupcakes zo mooi te versieren dat je deze super trots mee naar huis kunt nemen. De kosten bedragen € 15,-- per kind en we beginnen om 9.00 uur.

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,--

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,--

Sinterklaas workshop vrijdag 2 december

Ja de sint is dan alweer in het land en ongetwijfeld zullen veel van jullie dit weekend pakjesavond vieren. Helemaal bijzonder is het dan als je een mooie Sinttaart 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,--

Moeder en dochter kerst workshop 23 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 "het kind" is 17 jaar.

| Dag | Datum | Tijdstip | onderwerp | Kosten |
|----------|--------------|---------------------|--|---------|
| Zaterdag | 9 juli | 13.00 tot 17.00 uur | 3-D vuurtoren | € 50,-- |
| Vrijdag | 23 september | 19.00-22.00 | Boetseer of puzzelworkshop | € 30,-- |
| Zaterdag | 1 oktober | 9.30-12.00 | Kinderworkshop dierendag cupcakes | € 15,-- |
| Maandag | 10 oktober | 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,-- |