



Nieuwsbrief

Jaargang 4 nr. 9

September & Oktober 2011

Wij hopen dat jullie ook allemaal erg genoten hebben van de zomerperiode, wij wel en we zitten dan ook weer vol nieuwe ideeën voor de komende maanden. Zo zijn we op dit moment druk bezig met een hele nieuwe huisstijl, erg spannend en als er meer te melden valt dan komen we er vast op terug. Maar ook zijn Heather-Rose Nauta en Nadine Tenbergen ons komen versterken. Deze dames geven namelijk al een tijdje alle kinderfeestjes. Er is veel vraag naar kinderfeestjes en Heather-Rose en Nadine doen dit met heel veel plezier en ook de kinderen genieten volop. Wat hebben we nog meer in deze nieuwsbrief??? Uiteraard weer de laatste nieuwtjes uit de webshop. Verder is er weer veel nieuws vanuit de goede doelen actie en laten we deze keer medewerkers van de voedselbank zelf aan het woord. Eén doel zijn we verder aan het uitbreiden, namelijk de voedselbank. We maken ook voor de kinderen die 2 jaar oud worden een schitterende taart. De howto van deze keer is anders dan jullie gewend zijn en daarnaast zijn we erg benieuwd wat jullie graag willen zien/leren???

Kortom deze nieuwsbrief barst weer van de leuke nieuwtjes dus heel veel leesplezier. Ferdinand, Abigaël, Jacqueline, Tamara, Heather-Rose en Nadine.

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. Deze keer een speciale update waarin een bedrijf zelf aan het woord komt.

TAARTEN VOOR DE VOEDSELBANK

Sinds een paar maanden wordt er door een aantal dames taarten gebakken voor de kinderen, die 1 en 2 jaar worden. Een geweldig succes! De ouder(s) is (zijn) zeer blij en verrast met de gegeven taart. Het is voor hen echt een "geschenk uit de hemel". De verjaardag van hun kindje wordt hierdoor een heuse feestdag. Als Voedselbank Enschede zijn wij dan ook zeer verheugd over de medewerking van allen die aan dit project meewerken. Wij hopen ook in het komende jaar op uw creativiteit en inzet te kunnen rekenen. Nogmaals hartelijk dank.

Ria Pieters en Meta Bax



ZORGBOERDERIJ ALLES KIDTS

We verkopen voor deze zorgboerderij cupcakes op beurzen om geld in te zamelen voor een vogelnest schommel. De tussenbalans ligt inmiddels al op meer dan € 300,-- en met nog een paar beurzen te gaan dit jaar zal dit waarschijnlijk nog wel verder oplopen en komt de vogelnest schommel een mooie stap dichterbij.

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. Wie heeft er zin om ons te komen helpen op één van deze 2 woensdagmiddagen of misschien wel allebei? We geven op deze middagen cupcakes workshops in de Wester speeltuin Enschede.

Mocht je meer informatie willen of je meteen aan willen melden dan kan dat via abigael@lotterose.nl

Nieuws vanuit de webshop

LOTTEROSE EN VAKANTIES

Lotterose is gesloten op:
22 t/m 30 oktober as



Lotterose bij Uitdaag in de Prismare te Enschede

Op zaterdag 17 september as staan wij met een kraam bij de gezellige creativiteit beurs in Prismare. De beurs is van 12.00 uur tot 17.00 uur en wordt ieder jaar groter met meer bezoekers en meer activiteiten. De dag is een gezellig uitje voor het gehele gezin. Kijk voor meer info op [prismare-uitdaag](http://prismare-uitdaag.nl).

Uiteraard is er ook deze keer weer de mogelijkheid om uw bestellingen deze zaterdag mee te nemen. Dus mocht u deze dag gezellig langs willen komen en nog producten van ons nodig hebben laat dit dan uiterlijk donderdag 15 september aan ons weten dan nemen wij de producten voor u mee.

SuperAanbiedingen

Wees er snel bij want OP=OP

We zijn al de goedkoopste van Nederland met witte rolfondant (Bakels) maar toch geven we speciaal in september en oktober nog 15% extra korting op alle hoeveelheden witte rolfondant. Maar ook met de Pattidess smaken zijn we deze maanden extra goedkoop. Zo variëren de kortingen hier van 15% tot wel 25%. Kijk voor meer aanbiedingen op www.shop.lotterose.nl



10 KG Rolfondant wit
van € 50,00 voor **€ 42,50**



5 KG Rolfondant wit
van € 27,50 voor **€ 23,35**



2,5 KG Rolfondant wit
van € 15,00 voor **€ 12,75**



1 KG Rolfondant wit
van € 6,30 voor **€ 5,35**



Pattidess Bosvruchten 120 g
van € 3,75 voor **€ 3,20**



Pattidess Amaretto 120 g
van € 3,75 voor **€ 2,80**

Howto reliëfmatten van Tamara en Jacqueline

Aangezien we al behoorlijk wat howto's hebben gemaakt zijn we eigenlijk wel benieuwd wat jij als lezer graag wilt zien/leren. Het kan dus gaan om een artikel uit de webshop wat je graag wat beter wilt leren kennen. Maar misschien heb je ook wel iets in je taartenkoffer liggen waar je je geen raad mee weet. Laat het ons weten en dan zullen wij er in de komende nieuwsbrieven aandacht aan geven. Deze keer hebben we gekozen voor de reliëfmatten. Hier komen regelmatig vragen over. We hebben geprobeerd om hier wat duidelijkheid over te geven. Of dit ook gelukt is? Oordeel zelf en laat ons eens weten wat je er van vindt!

Benodigdheden:

- Reliëfmat
- Bakspray
- Taartje/cupcakes
- Onderleggers



Foto 2

Je rolt de fondant uit zoals je gewend bent. Je gebruikt dus ook gewoon crisco of poedersuiker als je dat normaal ook doet. Spray de reliëfmat in met de bakspray en leg deze op de uitgerolde lap fondant. Wrijf er met de roller overheen zodat de print in de fondant komt te staan.

Foto 3

Keer de lap fondant om op een tweede onderlegger. Je kunt de lap nu over je taart draperen en voorzichtig gladstrijken. Niet te hard wrijven anders ben je de print weer kwijt....

Foto 4

Je kunt de reliëfmatten tweezijdig gebruiken! Het is ook leuk om er rondjes uit te steken voor op de cupcakes. Een snelle maar leuke oplossing.

Agenda 2^e helft 2011

Lotterose workshops

23 september, 10 oktober en 18 november

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.

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.

Icing workshop 11 november

We leren eerst een taart met Royal icing te "bekleden". Terwijl de icing uithard gaan wij de basis technieken icing spuiten onder de knie proberen te krijgen om daarna op je eigen taart helemaal los te gaan. 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,--

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's 23 december en 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.

Dag	Datum	Tijdstip	onderwerp	Kosten
Zaterdag	17 september	12.00-17.00	Prismare	
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,--
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,--