



Nieuwsbrief

Jaargang 4 nr. 6

Lente 2011

Heeft u dat ook? Dat gevoel dat de lente al een beetje in de lucht hangt?

Wij wel en daarom hebben we ook weer veel zin om een nieuwsbrief aan u te presenteren, boordevol leuke nieuwtjes.

De maanden maart en april staan dan voor ons ook volledig in het teken van de lente, zo hebben we leuke aanbiedingen die passen bij een lente-taart (veel bloemen), maar ook een howto speciaal voor Pasen. Maar ook voor de workshops is het allemaal lente wat de klok slaat. Zo hebben we speciaal voor Pasen een schitterende 3D schaaptaart en zal de koekjes workshop die gegeven wordt in maart ook veel vlinders en bloemen bevatten. Verder hebben we verderop in de nieuwsbrief nog groot nieuws over een evenement op 22 mei as.



Wij wensen u dus veel plezier deze lente en voor nu veel lees- en maakplezier.

Ferdinand, Abigaël, Jacqueline en Tamara.

Hoe gaat het met de Lotterose goede doelen actie?

Zoals u al in onze vorige nieuwsbrief heeft kunnen lezen gaan we dit jaar op zoek naar een goed doel wat wij zullen gaan ondersteunen. We hebben al best veel aanmeldingen gehad maar willen iedereen nog iets langer in de gelegenheid stellen om doelen aan te dragen. Maar ook tips wat we kunnen doen en ook extra handjes zijn erg welkom. Dus heb je nog een goed idee schroom niet en mail ons, bellen mag natuurlijk ook. We willen proberen om een goed doel financieel dan wel op een andere gepaste wijze te ondersteunen. De enige voorwaarde die we stellen is dat het met kinderen te maken moet hebben en dat het in de omgeving van Twente moet zijn. We horen graag van jullie en in onze volgende nieuwsbrief zullen we jullie weer verder op de hoogte houden.

22 mei as Freubeldag in Enschede

Ja, je leest het goed!!

Op zondag 22 mei 2011 organiseren wij een freubeldag in Enschede.....van 13uur tot 17.30uur. Het lijkt ons erg leuk om met zijn allen een eigen dummie te maken.

Op deze manier kunnen we elkaar helpen en inspireren bij bepaalde technieken en tips.

Denk bijv. eens aan een taart bekleed met het patroon van een reliëfmat of je eigen logotaart.

Ook het uitproberen van elkaars materialen is natuurlijk ideaal op zo'n dag.

Ook willen wij op deze dag ervoor zorgen dat er leuke extra's zijn, bijv. leuke hebbedingetjes. LotteRose zal er zijn met een groot deel van het assortiment van de webshop en niet te vergeten de foodprinter. Natuurlijk zullen er ook "speciale freubeldag aanbiedingen" zijn. Mocht je zelf geen dummie hebben dan kan Lotterose hiervoor zorgen, stuur gerust een mailtje naar freubeldag@lotterose.nl

Mochten jullie zelf nog leuke ideetjes hebben laat het ons dan gerust weten.

follow us on
twitter



Shop.lotterose ook op Twitter, volg ons en krijg de laatste nieuwtjes en speciale aanbiedingen.

Nieuws vanuit de webshop

Aanbiedingen Wees er snel bij want OP=OP

 <p>Kanten Vlinders van € 9,50 voor € 8,00</p>	 <p>Kanten Vlinder van € 12,50 voor € 10,60</p>	 <p>Bloemen en fruit uisteker van € 12,25 voor € 10,50</p>
 <p>Bloem kelk uitstekers Set van 3 van € 5,75 voor € 4,85</p>	 <p>Koninginnenhoofdjes van € 0,15 voor € 0,12</p>	 <p>Wilton icing color Oranje van € 2,50 voor € 2,15</p>
 <p>Hagelslag Oranje van € 1,- voor € 0,85</p>	 <p>Bloem vorm PME Bakvorm 15 X 7,5 cm van € 13,50 voor € 11,45</p>	 <p>Bloem vorm PME Bakvorm 30 X 7,5 cm van € 27,50 voor € 23,25</p>



Howto Cakepops van Tamara en Jacqueline

De hit van dit moment zijn cakepops! Een heerlijk hapje wat aan iedere gelegenheid is aan te passen. Voor deze nieuwsbrief hebben we gekozen voor Pasen maar met vrolijke kleurtjes zullen ze ook tijdens carnaval door iedereen op prijs gesteld worden. Heel veel maakplezier en laat ons eens weten wat voor creatie jij gemaakt hebt!



Foto 1:

Benodigheden....

- Cake of een biscuit (ideaal om restjes op te maken)
- Lollystokjes....(klik hier)
- Candymelts....(klik hier) of eventueel een stuk chocolade

Foto 2:

Maak de cake/biscuit helemaal fijn.

Dit kan met de hand gedaan worden of even snel met de mixer.

Foto 3:

Doe bij de cake/biscuit een lekkere crème.....bijv. chocopasta of botercrème (eventueel met een smaakje).

Zorg ervoor dat je er makkelijk balletjes van kunt maken maar pas op dat u niet teveel crème erbij doet.

Maak mooie gelijkmatige balletjes en leg ze even in de vriezer of koelkast.

Foto 4:

Ondertussen kunt u de chocolade of de candymelts smelten.

Dit kan makkelijk in de magnetron of eventueel in een schaalje boven een pannetje met kokend water.

Als de balletjes wat steviger zijn kunt u het uiteinde van een lollystokje even in de chocolade steken en dan in het balletje.

Op deze manier zal het balletje minder snel van het stokje afglijden.

Foto 5:

Dompel het hele balletje in de chocolade.

U kunt de stokjes eventueel hierna even in een stukje oase steken om te laten drogen of 1 voor 1 met de hand doen tot het goed droog is.

Foto 6:

Om het balletje extra te versieren kun je er bijv. een leuke paashaas van maken!!

Maar ook kunt u natuurlijk het balletje leuk versieren met de gekleurde hagelslag. In dit geval kunt u het beste de hagelslag al op het balletje doen wanneer de chocolade nog niet helemaal opgedroogd is!!

Wij wensen jullie allemaal alvast hele fijne feestdagen!!

Agenda 1^e helft 2011

Dag	Datum	Tijdstip	onderwerp	Kosten
Vrijdag	11 mrt.	19.00 tot 22.00 Uur	Koekjes workshop	€ 30,--
Zaterdag	19 mrt.	9.00 tot 17.00 uur (kan uitlopen)	Suikerbloemen van Madhuri	€ 90,--
Vrijdag	22 april	19.00 tot 22.00 uur	Paascupcakes	€ 30,--
Zaterdag	23 april	13.00 tot 17.00 uur	Paas 3D workshop	€ 50,--
Maandag	16 mei	18.30 tot 22.00 uur	Puzzel- of boetseerworkshop	€ 30,--
Zondag	22 mei	13.00 tot 17.00 uur	Freubeldag. Meer info volgt binnenkort op de website	€ 30,--
Vrijdag	27 mei	18.30 tot 22.00 uur	Puzzel- of boetseerworkshop	€30,--
Maandag 2 ^e pinksterdag	13 juni	10.00 tot 17.00 uur	Lotterose op de Lentemarkt bij Kaamps in Deurningen.	
Zaterdag	18 juni	10.00 uur 13.00 uur	Ouder en kind workshop	€ 45,--
Vrijdag	24 juni	18.30 tot 22.00 uur	Puzzel- of boetseerworkshop	€ 30,--
Zaterdag	9 juli	13.00 tot 17.00 uur	3-D vuurtoren	€ 50,--

Lotterose workshops

Vrijdag 11 maart

Organiseren we een heuse koekjes workshop. Wil je ook eens iedereen verbazen met schitterende zelfgemaakte koekjes? Kom dan bij ons een workshop volgen en leer de verschillende technieken. We beginnen met het uitsteken van koekjes in de door jouw gewenste vormen en vervolgens gaan we de koekjes decoreren. Dit doen we doormiddel van 3 verschillende technieken. Bij de eerste techniek zullen we rolfondant toepassen en bij de 2^{de} en de 3^{de} zullen we verschillende icing technieken gebruiken. Je krijgt al je zelf gemaakte koekjes mee naar huis en kunt iedereen vervolgens verrassen met een schitterend eindresultaat.





Zaterdag 19 maart

Zal Madhuri een gastworkshop bij ons verzorgen. We gaan een schitterende rozenbos maken, hierbij worden alle technieken die noodzakelijk zijn om natuurgetrouwe suikerrozen te maken getoond en geoefend. **Deze workshop is echt een aanrader!!!!**

Vrijdag 22 april

Organiseren we een cupcakes Paasworkshop. In deze workshop gebruiken we verschillende technieken uit die je kunt toepassen bij het decoreren van cupcakes. De cupcakes zijn al gebakken zodat we meteen aan de slag kunnen. Zo zullen we cupcakes decoreren met behulp van een heerlijke crème. Vervolgens gaan we met rolfondant aan de slag om zo ook deze techniek goed onder de knie te krijgen. Je krijgt alle zelfgemaakte cupcakes in een mooie doos mee naar huis zodat je een heerlijke en vooral schitterende traktatie hebt tijdens eerste of tweede paasdag.



Zaterdag 23 april

Organiseren we een 3D Paasboetseerworkshop. We maken tijdens deze speciale workshop een schitterend schaap. Deze workshop bevat verschillende technieken. Zo zullen we onder andere werken met icing en fondant. De taart vraagt de nodige uurtjes werk maar het eindresultaat zal dan ook spectaculair zijn. Deze workshop begint om 13.00 uur en zal zeker 4 uur duren. Ook deze workshop is geschikt voor beginners als ook voor gevorderden.



Maandag 16, vrijdag 27 mei en vrijdag 24 juni

Organiseren we een puzzel of boetseer workshop. 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 18 juni

Organiseren we een ouder en kind workshop. Onze jaarlijkse traditie om rond Vaderdag een ouder en kind workshop te organiseren. Ieder jaar is dit een heel groot succes. We maken een stapeltaart, waarbij de jongste van de 2 de bovenste taart maakt en de oudste de onderste. Dus of je nu iets speciaal voor vader wilt maken (19 juni is het namelijk Vaderdag), of je wilt gewoon gezellig met je dochter/zoon/kleindochter of kleinzoon een schitterende taart maken dan is dit jullie kans.

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. In de nieuwsbrief van mei/juni zal een voorbeeld van deze schitterende taart komen te staan.