

De Groot(e) Herentse

KOEKJESWEDSTRIJD

Editie 1 | Tuinkadeeke & De Open Bakker | 2018

Leveringen aan huis

In samenwerking met OTL Jeugd & Volwassenen levert De Open Bakker elke dinsdag en donderdag zijn homemade producten aan huis, met de bakfiets. Tijdens de eindejaarsperiode wordt de bakfiets ook ingezet voor het leveren van de kerstbomen.

Koekje van T'kadeeke

In november en december wordt het koekje verkocht ten voordele van OTL.

Wandeling



In het kader van de Warmste Week organiseert Nadine Van den Bergh een avondwandeling ten voordele van OTL. Op zaterdag 15 december ben je welkom tussen 19u en 21u, voor een korte of lange wandelroute. Bij aankomst terug genieten we samen van een warme kom soep, aangeboden door De Open Bakker! Meer info op www.opentherapeuticum.be/



T'Kadeeke krijgt ...

Een zusje om samen zijn speelgoed voor binnen te ontdekken !

Laat jullie fantasie en creativiteit de vrije loop en help ons haar vorm te geven.

Hoe zal zij er uit zien ?

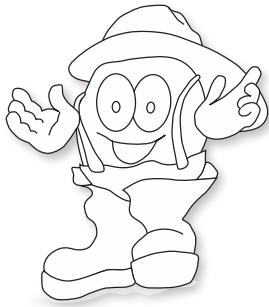
Wat is een leuke naam voor haar?

Volgens ons zal ze - zoals T'kadeeke - graag koekjes eten, kan jij een lekker koekjes-receptje verzinnen voor haar?

Het winnende koekje wordt een jaar lang gebakken en verkocht bij de Open Bakker.

T'Kadeeke zijn lievelingskoekje wordt alvast aangeboden bij de Open Bakker en Tuinkadeeke, tijdens de eindejaarsperiode ten voordele van OTL Jeugd & volwassenen.

Meer info via www.tuinkadeeke.be



Recept T'kadeeke

Ingrediënten

- 270g boter
- 3 eieren
- 675g bloem
- 2 eetlepels vanillesuiker
- 5 gram bakpoeder
- 1 snuifje zout

Werkwijze:

1. Verwarm de oven voor op 180°. Meng alle droge ingrediënten samen: suiker, bloem, bakpoeder en vanillesuiker. Meng alles goed samen.
2. Voeg alle eieren toe, daarna de boter. Blijf mengen tot het een stevig, vast deeg is. Laar het hierna even rusten in de frigo.
3. Rol het deeg uit en maak vormpjes naar keuze. Bak ze gedurende 10 tot 12 minuten op 180°.

Bedenk je een lekker receptje voor voor het lievelingskoekje van T'kadeeke zijn zusje ? Durf ook eens te gaan voor gluten en lactosevrij, ...natuurlijk !

Mijn recept

Download je invulvoorbeeld via www.tuinkadeeke.be

Kom je koekje op zaterdag 15/12 laten proeven door onze jury en maak kans op een van de mooie prijzen.

Prijsverdeling volgens loting

- Een jaar lang een gratis koffiekoek op zondag
- Een verjaardagsontbijt in de Open Bakker
- Het winnende koekje wordt een jaar lang gebakken en verkocht bij de Open Bakker!





Wie is T'kadeeke ?

Ingredienten

- Natuurlijk
- Winkel en webshop
- Ecologisch
- Binnen- en buitenspeelgoed
- Om de hoek !

Werkwijze:

1. Bouwen,
2. Spelen
3. Ontdekken

T'kadeeke zijn zusje:

Houdt zij van staartjes en vlechtjes of heeft ze kort haar ?
Heeft ze altijd rokjes en kleedjes aan of vindt ze een broek
ook mooi ? Welke kleur haar, ogen, huid,... heeft ze ? Is ze
klein, groot, mollig,... ? Verras ons met een mooie
tekening over hoe ze er volgens jou uit moet zien.



Help je ons aan een originele naam ?

Naam zusje

Download je invulvoorbeeld via www.tuinkadeeke.be

Prijsverdeling volgens loting

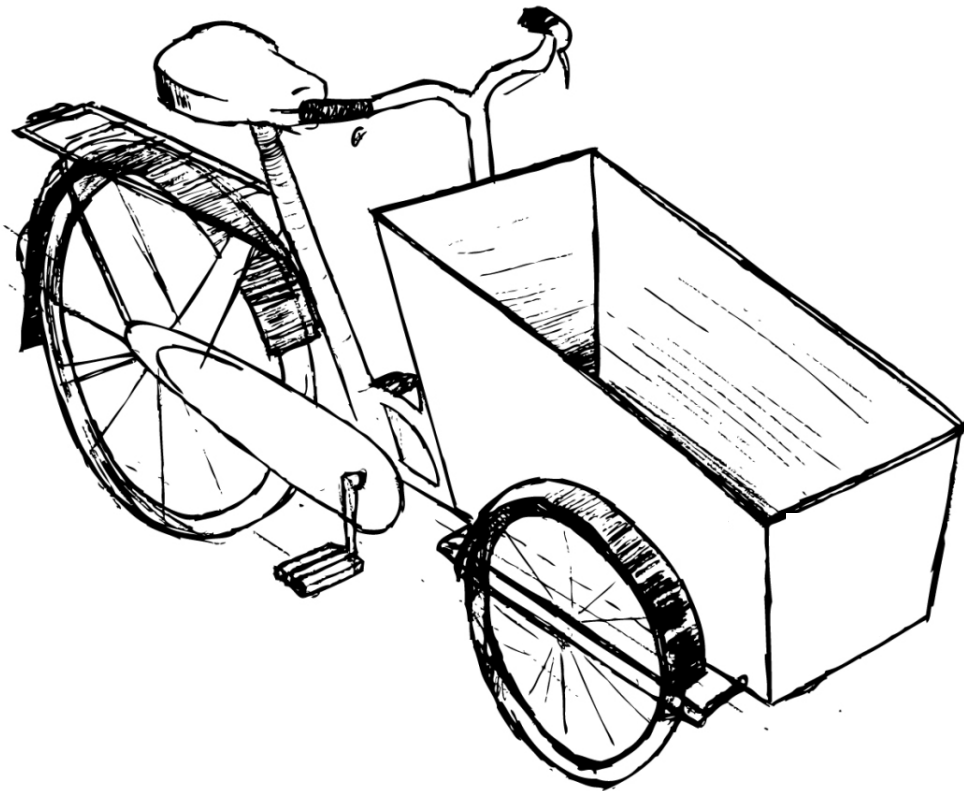
- VIP klant bij Tuinkadeeke gedurende 2019 (10% korting)
- Waardebon 75€ bij Tuinkadeeke
- Waardebon 50€ bij Tuinkadeeke

Eeuwige roem voor onze grote inspiratiebron(nen) voor een
naam en look !

Winnaars worden bekend gemaakt op woensdag 19
december. Inleveren kan tot 15 december bij de Open
Bakker, Tuinkadeeke of via cef@tuinboerke.be.

Leveringen aan huis

In samenwerking met OTL Jeugd & Volwassenen levert De Open Bakker elke dinsdag en donderdag zijn homemade producten aan huis, met de bakfiets. Bestellen kan telefonisch of in de winkel. Tijdens de eindejaarsperiode wordt de bakfiets ook ingezet voor het leveren van kerstbomen



-> Producten Open Bakker <https://bakkersonline.be/deopenbakker>
Bestellen kan telefonisch op 016/22 33 93 of in de winkel



-> Kerstbomen www.tuinkadeeke.be/kerstbomen
Kerstbomen uiteraard ook beschikbaar voor afhaling bij Tuinboerke-Tuinkadeeke te Herent.
Aanvraag levering kerstboom via eef@tuinboerke.be of 016/23.26.53

