

VRIJ 12/10

14U00 - 15U30



THEEDEGUSTATIE: ONTDEK THEE MET AL JE ZINTUIGEN - THEE MET EEN VERHAAL

Prijs/deelnemer: € 10,00 - max. 16 deelnemers
Vooraf inschrijven via: jess@theemeteenverhaal.eu
www.theemeteenverhaal.eu

Thee is zo veel meer dan de op één na meest gedronken drank ter wereld, het is de meest veelzijdige drank die er bestaat. Ken jij het verschil al tussen witte, groene, zwarte thee en wat zijn infusies? Tijdens deze theedegustatie kom je het allemaal te weten. Theesommelier Jessica Van Humbeeck, eveneens auteur van But First, Tea, vertelt je graag de Verhalen van de Thee.

ZAT 13/10

11U00 - 12U30

HOE WIJN DEGUSTEREN? - WIJNEN SAM VERHEECKE

Prijs/deelnemer: € 7,50 - max. 16 deelnemers
Vooraf inschrijven via: info@wijnensamverheecke.be of 0496 52 14 18
www.wijnensamverheecke.be

Krijg je het 'koudzweet' als er je gevraagd wordt om de wijn voor te proeven? Niet getreurd! In deze workshop leer je de verschillende stappen om wijn optimaal te degusteren.



15U00 - 16U00

CUPCAKES VERSIEREN - A LA TARTE

Prijs/kind: € 5,00
Aanschuiven mogelijk zolang er plaats & cupcakes zijn
www.alatarte.be

Ook zo'n fan van cupcakes? En welke heb je dan het liefst? Die met botercrème en confetti? Of liever eentje mooi versierd met suikerpasta? Tijdens deze workshop mag je het gewoon zelf kiezen! Kom een cupcake omtoveren tot een lekker eigen kunstwerkje! De cupcakes zijn voorgebakken, alle materiaal om te versieren is aanwezig.



16U00 - 17U00

CHOCOLADELETTER SPUITEN - A LA TARTE

Prijs/kind: € 7,50
Aanschuiven mogelijk zolang er plaats is
www.alatarte.be

Tijdens deze leuke workshop mag de deelnemer zelf een letter of figuurtje spuiten met chocolade om nadien naar hartenlust te versieren. Ga je voor melk, pure of witte chocolade? Lekker zal het zeker zijn! Is je figuurtje gespoten, dan mag je het decoreren met heel veel glitters, m&m's en andere snoepjes! Als er wat hulp nodig is, dan staan we klaar. Maar één feit is zeker: je gaat steeds naar huis met een eigen mooie creatie!

ZO 14/10

10U30 - 13U30

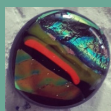


PYROGRAFIE: BRAND JOUW EIGEN CREATIE IN HOUT - BELEEF

Prijs/deelnemer: € 50,00 - materiaal, hapje & drankje inbegrepen - max. 10 deelnemers
Vooraf inschrijven via: efmichiels@gmail.com
www.facebook.com/beleefworkshops

Tijd voor jezelf verdiend en zin om iets origineels en duurzaam te maken? Dan is deze workshop beslist een aanrader! Je krijgt de basis van houtbranden aangeleerd. Eerst maak je je eigen ontwerp op papier, met behulp van voorbeelden, leuke leuzes of een afbeelding die je van thuis kan meenemen. Eens je de techniek van het branden onder de knie hebt, kan je je eigen ontwerp kalkeren op je houten schijf en zo met een uniek kunstwerk naar huis gaan! Er is geen voorkennis vereist en je hoeft absoluut geen tekenwonder te zijn om iets moois te kunnen creëren! Voor volwassenen en kinderen ouder dan 10 jaar.

14U30 - 15U30



DEMO GLASFUSING - SOFIESTICATED

Prijs/deelnemer: € 35,00 - max. 15 deelnemers
Vooraf inschrijven via: sofiepeers94@gmail.com
www.studiosofiesticated.be

In deze creatieve workshop maak je kennis met de techniek van het glassnijden en wordt er een ring (topping) gemaakt. Gebruik van het materiaal is inbegrepen, en na de workshop neem je de afgewerkte ring mee naar huis. Enkel voor volwassenen.

VOLG ONS OP
FACEBOOK:
[www.facebook.com](http://www.facebook.com/driespoort)
[/driespoort](https://www.facebook.com/driespoort)

WOE 17/10

14U00 - 16U00

BLOEMENHAARSPELD / BROCHE / BOUTONNIERE - MIFLEUR

Prijs/kind: € 25,00 - max. 16 deelnemers

Vooraf inschrijven via: info@mifleur.be

www.mifleur.be

MiFleur leert je stap voor stap een bloemenhaarspeld maken of wat dacht je van een bloemenbroche / boutonniere voor de jongens? Super tof en mooi!

Workshop voor kids vanaf 4 jaar (en eventueel ouders)

15U00 - 16U00

CHOCOLADELETTER SPUITEN - A LA TARTE

Prijs/kind: € 7,50

Aanschuiven mogelijk zolang er plaats is

www.alatarte.be

Tijdens deze leuke workshop mag de deelnemer zelf een letter of figuurtje spuiten met chocolade om nadien naar hartenlust te versieren. Ga je voor melk, pure of witte chocolade? Lekker zal het zeker zijn! Is je figuurtje gespoten, dan mag je het decoreren met heel veel glitters, m&m's en andere snoepjes! Als er wat hulp nodig is, dan staan we klaar. Maar één feit is zeker: je gaat steeds naar huis met een eigen mooie creatie!

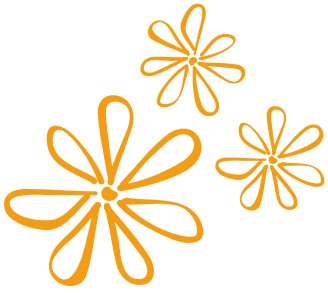
16U00 - 17U00

KOEKJES VERSIEREN - A LA TARTE

Prijs/kind: € 7,50

Aanschuiven mogelijk zolang er plaats & koekjes zijn

Ook zo'n fan van koekjes? Tijdens deze leuke workshop mag je lekkere koekjes versieren met icing! Je mag ze de mooie kleurtjes geven! Kom koekjes omtoveren tot een lekker eigen kunstwerkje! Alle kinderen zijn welkom om koekjes te gaan versieren en de mooiste creaties te maken. De koekjes zijn al gebakken, alle materiaal om te versieren is aanwezig.



VRIJ 19/10

14U30 - 17U30

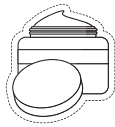
MAAK JE EIGEN 100% NATUURLIJKE VERZORGINGSPRODUCTEN - THYMELINE

Prijs/deelnemer: € 50,00 - wie zelf verpakkingen meebrengt, geniet een korting van 10%

Inschrijven via: s.lembrechts@gmail.com of deze link: <https://nl.surveymonkey.com/r/KHL35WZ>

www.thyme-line.com

In deze workshop leer je hoe je je eigen deodorant, handcrème en lippenbalsem kan maken. Met deze 100% natuurlijke verzorgingsproducten kom je goed beschermd de herfst door. Een cadeautje voor je huid én goed voor het milieu! Je kan gebruik maken van kwaliteitsvolle ingrediënten en een assortiment aan gecertificeerde essentiële oliën. Alle ingrediënten zijn 100% natuurlijk, waar mogelijk ook biologisch, fair trade en/of lokaal geproduceerd. Verpakkingen van herbruikbaar materiaal zijn inbegrepen.



ZAT 20/10

10U30 - 12U30

WORKSHOP VOOR FLEURIGE DAMES EN HEREN - MIFLEUR

Prijs/deelnemer: € 25,00 - maximum 16 deelnemers

Vooraf inschrijven via: info@mifleur.be

14U00 - 16U00

MiFleur leert je via easy tips and tricks een luchtig boeketje schikken. Zet jezelf eens in de bloemetjes! Krijg ruime keuze in bloemen en kom te weten hoe je extra lang kan genieten van je boeket! Boeketjes kunnen mooi aan de kant gehouden worden tijdens het shoppen.



ZO 21/10

11U00 - 12U30

HOE WORDT SCHUIMWIJN GEMAAKT? - SAM VERHEECKE

Prijs/deelnemer: € 7,50

Inschrijven via: info@wijnensamverheecke.be of 0496 52 14 18

Dat veel schuimwijnen gemaakt worden volgens de methode traditionelle zoals de champagne, dat wist je misschien al. Maar weet je dat er ook nog andere methodes zijn om schuimwijnen te maken? In deze workshop maken we kennis met 4 verschillende methodes: wat zijn de verschillen in het proces? En smaak je het verschil?



15U00 - 16U00

VAN GEWONE WAFELTJES CHOCOLADEWAFELTJES MAKEN - A LA TARTE

Prijs/kind: € 5,00

Aanschuiven mogelijk zolang er plaats & wafeltjes zijn

Hou jij ook zo van lekkere wafeltjes? Jij mag er tijdens deze workshop prachtige chocoladewafeltjes vna maken! Kom ze in de chocolade doppen en tover ze tot een ware smaaksensatie in de prachtigste kleuren! De wafeltjes zijn voorgebakken, je hoeft enkel je tijd te nemen voor het versieren. Alle materiaal is aanwezig!



16U00 - 17U00

MARSEPEINFIGUURTJES BOETSEREN - A LA TARTE

Prijs/kind: € 7,50

Vooraf inschrijven via: info@alatarte.be - max. 12 kindjes

Een slapend varkentje en een schattig kuikentje. Je leert deze figuurtjes stap per stap boetseren tijdens deze workshop. Je gaat naar huis met twee leuke marsepeinfiguurtjes!