



Zutphen op Zondag

Op **zondag 7 April** doet Driekant weer mee aan de *Open dag van Zutphen*. Kunstenaars en ambachtslieden zetten dan hun deuren open. Zo kun je bij ons de in de bakkerij van dichtbij kennismaken met het bakkersambacht. In de winkel tonen we de kunstwerken die gemaakt worden in ons kunstatelier. Van 12.00 tot 17.00 uur ben je welkom, ook voor koffie met wat lekkers natuurlijk.



Expositie in Het Gulden Gewelf

Vanaf **28 maart** in het Gulden Gewelf, onder de Driekantwinkel, te zien: expositie van kunstwerken gemaakt door bewoners van ouderzorginstelling 'Sutfene'.

In 2001 nam Béa Wahlen (ere-vrijwilliger van Driekant) het initiatief om met oudere mensen te gaan schilderen. Terugblikkend op het leven wordt er soms vanuit een vroege gebeurtenis gewerkt, met veel kleur en vloeiende vormen. Kunst houdt mensen innerlijk jong. Kom zelf maar kijken! De werken blijven t/m mei te zien.

Aanbiedingen

Brood:

		van:	voor:
25 febr. t/m 2 mrt.	Licht natuurdesem	3,15	2,85
4 t/m 9 maart	Volkorenvloer	2,25	1,95
11 t/m 16 maart	Callison (koolhydraatarm)	2,50	2,25
18 t/m 23 maart	Roggefluit	2,50	2,25
25 t/m 30 maart	Rijst Walnoot	2,50	2,25
3 t/m 13 april	Speltbrood	3,23	2,95
15 t/m 20 april	Spelt Zonnebloem	3,90	3,50
22 t/m 27 april	Spelt Blond	4,25	3,85

Banket:

25 febr. t/m 9 mrt.	Kokosmakronen (4 stuks)	3,75	3,35
11 t/m 30 maart	Sesamcrackers	2,65	2,40
3 t/m 13 april	Spelt Butterscotch	3,95	3,55
15 t/m 27 april	Spelt-notenpencé 3 stuks	4,95	4,45

Taart:

25 febr. t/m 16 mrt.	Sinaasappelkwark ± 6 pers.	8,75	7,90
18 t/m 30 maart	Paastartaart ± 5 pers.	7,10	6,45
3 t/m 27 april	Appel-spelttaart ± 6 pers.	8,25	7,45



Driekant BV
Lange Hofstraat 23-25
7201 HT Zutphen
T 0575-515142
www.driekant.nl
info@driekant.nl



nieuw
aanbiedingen
achtergronden

brood koffie gebak taart ijs chocolade

maart/april 2013

maart/april 2013



Column van Henk Smit. Directeur en Inspirator van Driekant.

Vrije Ruimte

Je talenten ontdekken en een weg zoeken om deze op jouw manier in te zetten. Hoe kun je jouw 'ambacht' met bezieling uitoefenen? Een vraag die voor veel mensen steeds actueler wordt. Want wie wil er niet z'n kwaliteiten inzetten voor goede eerlijke producten. Geluk in je werk is een basisbehoefte. Dan pas kan je goed uit de verf komen.

Driekant biedt al meer dan 15 jaar de ruimte aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt om zichzelf te ontwikkelen. Naast ambachtelijk werk zijn yoga, lichaamswerk en kunst de ingrediënten. De groep mensen die deelneemt wordt steeds diverser. Logisch, want dit recept werkt voor ieder mens.

Met het initiatief van de Hogere Ambachtsschool creëert Driekant voor meer mensen ruimte om onderzoek te doen. Hoe zet ik mijn ambacht in?

Het is nodig dat we met elkaar voldoende 'Vrije Ruimte' creëren, waarbinnen we veilig kunnen werken aan een economie waarin iedere talent werkt! Doe je mee?

nieuws

**Vrije Ruimte
Driekant Diner
HAScafé: Wat is de meerwaarde van het Ambacht!
Eten en Drinken in Het Gulden Gewelf
Spelt, een bijzonder graan
Meer dan Mee Doen!
Passiedag**



Het Driekant Diner

Op vrijdagavond 24 mei zijn **Juan Haro** -spanse wijnspecialist, **Joëlle Renders** -met haar olijfolie uit Italië,

Olivier van der Staal -de duurzaamste chef van culinair Nederland en **Henk Smit** -meesterbakker, uw gastvrouw en -heren. Zij verzorgen een culinair avondprogramma in het Gulden Gewelf. Je hoort het verhaal achter het product wat je eet en drinkt. Er is plaats voor 40 personen.

Prijs € 37,50, inclusief eten, drinken en mooie aanbiedingen. De kaartverkoop begint op 4 maart in de Driekantwinkel.

Hogere Ambachtsschool

Er is een folder gemaakt van alle workshops die de Hogere Ambachtsschool (HAs) organiseert. Zo is er op **22 maart** de workshop *Welkom in Ambacht*, een 5 uur durende workshop waarin je alles te weten komt van het Driekant bedrijfsrecept. Maandagavond **25 maart** is er weer een HAScafé-avond. Thema: *Wat is de meerwaarde van het Ambacht*. Voor iedereen die arbeidsinspiratie op wil doen.

Voor meer informatie en aanmeldingen: www.hogereambachtsschool.nl of vraag de folder in de winkel.



Meer dan Mee Doen!

Al meer dan 5 jaar kunnen mensen met een bijstandsuitkering een praktijkopleiding bij Driekant volgen. Vanuit een appèl op persoonlijk leiderschap krijgen mensen de ruimte zich verder te ontwikkelen met als doel weer volwaardig mee te doen op de reguliere arbeidsmarkt. Op dinsdag 19 maart is hierover een uitgebreide informatiedag. **Via het Werkplein van de Gemeente Zutphen/Lochem kan je hierover meer informatie krijgen en je aanmelden.**

Eten en Drinken in het Gulden Gewelf

Onder de winkel van Driekant is een sfeervolle middeleeuwse kelder. Een prachtige plek om samen met je familie, vrienden of collega's te eten en drinken. Naast de lunch verzorgen we nu ook, 's avonds en in het weekeinde, een warm en koud buffet.

Pure maaltijden met soep, diverse salades, warme groentequiche, vlees, vis of kaas-schotels, natuurlijk aangevuld met broodspecialiteiten uit eigen bakkerij. De maaltijd wordt afgesloten met een dessert uit eigen patisserie.

De prijs voor een complete maaltijd is € 37,50 p.p. inclusief wijnen en sappen tijdens de maaltijd. Vanaf 20 personen gaan we open. Maximaal passen er ca. 45 mensen in ons Gulden Gewelf.



Driekant Passiedag

Dinsdag 2 april is de Driekantwinkel de hele dag gesloten. Alle Driekant-medewerkers zijn die dag bij elkaar om dan, los van de dagelijkse besloomingen, aan hun eigen passie te werken. Het resultaat is, dat woensdag 3 april ons team nog harmonieuzer voor u zal werken.



April Speltmaand!

Spelt is een bijzondere graansoort die de laatste jaren herontdekt is. De hoogwaardige eiwitten in spelt hebben heel andere eigenschappen dan die in tarwe. De eiwitten ontwikkelen bij de bereiding minder glutenwerking, waardoor ze een vriendelijke werking hebben op onze darmen.

Bij Driekant bakken we al meer dan 10 jaar met speltmeel en speltbloem.

Het assortiment aan speltproducten is inmiddels flink gegroeid: *spelt volkoren, spelt zonnebloem, spelt blond, spelt natuurdesem, spelt-anijskoekjes, Zutkoek, Butterscotch, appel-speltmuffins, spelt-appelcarré, spelt-notenencé, spelt-appeltaart*. In de maand April zijn er vele speltaanbiedingen (zie achterop). Ook introduceren wij in april een nieuw spelt-notenrozijbrood.



brood koffie gebak taart ijs chocolade

maart/april 2013

Pasen

Mooie bio-fairtrade chocolade-producten, ambachtelijk in eigen huis gemaakt. **23 maart** is het Palmpassen: haantjes voor op de stokken, broodwielen met kunstig vlechtwerk, paasbrood met huisgemaak-te spijs, ook met speltmeel en natuur-desem. Kippetjes, eiermannen en vlechtwerk voor een feestelijk Paasontbijt.