

## HAscafé

Driekant staat voor een sociale economie. Dat wil zeggen dat we vinden dat iedereen een meerwaarde aan onze economie kan geven. Driekant heeft een eigen programma ontwikkeld waarin we vele verschillende mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt een praktijk-opleiding bieden. Dit doen we al 17 jaar en met succes. Om dit gedachtengoed te koesteren en door te geven is eind 2011 de 'Hogere Ambachtsschool' (HAS) opgezet. Hier kunt u terecht voor trainingen, workshop of persoonlijke begeleiding. Een aantal keren per jaar zijn er caféavonden.

Het HAscafé is bedoeld om mensen die zich wil inzetten voor een sociale economie met elkaar in contact te brengen. Meestal is er een inspirerende spreker als inleiding. We genieten van het eten en drinken met elkaar en gaan altijd geïnspireerd weer naar huis.

**Het eerstvolgende HAscafé is op maandag 23 september van 17.00 tot ca. 21.00 uur. Voor meer info: [www.hogereambachtsschool.nl](http://www.hogereambachtsschool.nl). Aanmelden kan via [info@hogereambachtsschool.nl](mailto:info@hogereambachtsschool.nl), kosten € 35,- all-in.**

## HOGERE AMBACHTSSCHOOL

### Lunchen met vrienden of collega's

Onder de Driekantwinkel is een heel mooie gewelvenkelder. We noemen dit 'Het Gulden Gewelf'. Hier kunnen we groepen tot

ca. 45 personen ontvangen. Lunch, koffie drinken, of een ontbijt. Ook zijn er mogelijkheden om 's avonds te dineren.

Voor groepen (vanaf 8 pers.) zijn er verschillende mogelijkheden:

- Een eenvoudige broodjes lunch voor € 10,- p.p. (met koffie/thee/melk/karnemelk en vruchtensap).

- Een uitgebreidere lunch met een warm hapje voor € 12,50 p.p. (met koffie/thee/melk/karnemelk en vruchtensap).

- Een 'Gulden Buffet', een assortiment met verschillende hapjes, zoet en hartig voor € 15,- p.p. (met koffie/thee/melk/karnemelk en vruchtensap).

- Koffie/thee buffet met assortiment huisgemaakt gebak en diverse koekjes voor € 8,- p.p.

- Een avondarrangement met soep, salade en warme en/of koude gerechten vanaf € 25,- p.p. (\*Vanaf 18 personen. Wij informeren u graag over alle mogelijkheden).



# Aanbiedingen

### BROOD

|                     |                            | voor |
|---------------------|----------------------------|------|
| 29 juli t/m 3 aug.  | Rogge fluit                | 2,40 |
| 5 t/m 10 aug.       | Bronckhorsterbol           | 2,00 |
| 12 t/m 17 aug.      | Gebuild desem              | 2,60 |
| 19 t/m 24 aug.      | Zadenbrood                 | 2,90 |
| 26 t/m 31 aug.      | Vierwindenbrood            | 3,05 |
| 2 t/m 7 sept.       | Draaistok                  | 2,00 |
| 9 t/m 14 sept.      | Haverbrood                 | 2,60 |
| 16 t/m 21 sept.     | BD volkoren sesam          | 2,65 |
| 23 t/m 28 sept.     | Desem spelt                | 3,05 |
| 30 sept. t/m 5 okt. | Spelt noten-rozijnen brood | 3,85 |
| 7 t/m 12 okt.       | Lemaire                    | 2,45 |
| 14 t/m 19 okt.      | Rijstwalnoot               | 2,40 |
| 21 t/m 26 okt.      | Gelders tarwe              | 2,15 |
| 28 okt. t/m 2 nov.  | Meergranen                 | 2,90 |

### BANKET

|                     |                    |      |
|---------------------|--------------------|------|
| 29 juli t/m 10 aug. | Koffiebroodje      | 1,25 |
| 12 t/m 24 aug.      | Zoutjes            | 2,25 |
| 26 aug. t/m 7 sept. | Kokosmakronen      | 3,40 |
| 9 t/m 21 sept.      | Energiebonbons     | 2,30 |
| 23 sept. t/m 5 okt. | Dadel walnoot cake | 4,90 |
| 7 t/m 19 okt.       | Zutkoek            | 6,45 |
| 21 okt. t/m 2 nov.  | Chocolade repen    | 4,30 |

### TAART

|                      |                       |      |
|----------------------|-----------------------|------|
| 29 juli t/m 17 aug.  | Appelspelt            | 7,15 |
| 19 juli t/m 7 sept.  | Mokka crème           | 5,65 |
| 9 t/m 28 sept.       | Appelvierbessen-kwark | 7,90 |
| 30 sept. t/m 19 okt. | Hazelnootschuim       | 5,65 |
| 21 okt. t/m 2 nov.   | Appelkrumel           | 5,60 |



driekant  
AMBACHTSCENTRUM

Driekant BV  
Lange Hofstraat 23-25  
7201 HT Zutphen  
T 0575-515142  
[www.driekant.nl](http://www.driekant.nl)  
[info@driekant.nl](mailto:info@driekant.nl)

driekant  
AMBACHTSCENTRUM

nieuws  
aanbiedingen  
achtergronden

brood koffie gebak taart ijs chocolade

augustus/september/oktober 2013

augustus  
september  
oktober 2013

# nieuws

leder seizoen een bijpassend brood  
Cursus zelf brood bakken  
Verkooppunten van Driekantproducten  
Spelnotenbrood vernieuwd  
HAscafé  
Lunchen met vrienden of collega's

## Zelf broodbakken?

Bakt u al lang of kort zelf uw brood, of heeft u plannen om daar in deze winter mee te beginnen? Dan is dinsdagavond 29 oktober een uitgelezen kans om veel vakkennis op te doen. Henk Smit, oprichter van Driekant geeft dan samen met zoon Piet (4<sup>e</sup> generatie bakker) een masterclass broodbakken. U leert de basisprincipes van het broodbakproces: juiste verhouding grondstoffen, kneden, temperatuur en tijd. Deze avonden zijn altijd voor iedereen verrassend! Samen spelen met de elementen aarde, water, lucht en vuur en daarna met een prachtige brooddoogst naar huis.

**Tijd: dinsdag 29 oktober van 17.00 tot 21.30 uur**  
**Plaats: Driekantbakkerij Zutphen**  
**Kosten: € 55,- inclusief maaltijd en grondstoffen.**  
**Aanmelden: via [info@driekant.nl](mailto:info@driekant.nl)**  
**Max aantal deelnemers: 16**

## Driekantbrood bij Dynamiek in Arnhem

Al een aantal jaren verkoopt BakkerMart op de zaterdagmarkt in Arnhem het Driekantbrood in zijn kraam. Vanaf juni is ons brood nu dagelijks te verkrijgen bij Natuurvoedingswinkel Dynamiek aan de Tufstraat t.o. de Eusebiuskerk. Zes maal per week wordt dit vanuit Zutphen aangeleverd en daarnaast worden er ook nog broden in winkel afgebakken, dus altijd vers!

## Verkooppunten van Driekantproducten op een rij:



**Naast onze winkel in Zutphen, levert Driekant aan de volgende winkels:**

Natuurwinkel Tommelbos - Dieren  
Brood van Joop - Deventer  
Dynamiek - Arnhem  
Estafette - Zutphen  
Meipoort - Doesburg  
Vijfsprong natuurvoeding - Vorden  
Buys en Ko - Wageningen (alleen verpakte producten)

**Boerenmarkten waar Driekant producten worden aangeboden:**

Apeldoorn op donderdagochtend  
Zwolle op vrijdagochtend  
Brummen op dinsdagochtend  
Amersfoort op donderdag en vrijdag  
Arnhem op zaterdag  
Amsterdam (Noordermarkt) op zaterdag  
Lochem op zaterdag (verwacht vanaf 14 september)

**Horecagelegenheden die Driekantbrood serveren:**

Brasserie Zonnig - Diepenveen  
Latijnse school Parolo - Deventer  
Kasteel Engelenburg - Brummen  
De Woeste Hoeve - Woeste Hoeve  
T-huis - Arnhem Presikhaaf  
De Overtuin - Warnsveld



## Spelnotenbrood vernieuwd!

Vanaf deze zomer hebben we ons Spelnotenbrood totaal vernieuwd. Het is een stevig, compact brood geworden, goed gevuld met noten maar ook zuidvruchten. En 100% speltmeel! Het is heel lekker als het net uit oven komt, maar ook meerdere dagen daarna nog zeer smakelijk. **Kijk ook in de aanbiedingenlijst.**



## Spelt

Ons speltbrood is gebakken met 100% biologisch speltmeel, ook bij het natuurdesem in het speltbrood is speltmeel de starter. We bakken ook koekjes en taarten met speltmeel. Vraag de folder met ons volledige speltassortiment. Afwisselend verschillende granen eten is goed voor ons lichaam. Daarom zijn onze bakkers voortdurend bezig om met verschillende graansoorten nieuwe broden te ontwikkelen. **Let ook op het 'Broodje van de dag' (woensdag t/m zaterdag) voor iedereen een verrassing wat de bakker 's nachts bedenkt en bakt!**



## Nieuw Havermuesli

De krokante Speltnuesli waar we dit voorjaar mee gestart zijn, is een succes. Steeds meer mensen ontdekken de verse kwaliteit. In september breiden we het assortiment uit met een **Havermuesli**, eveneens vers uit eigen bakkerij. Dit is een goed gevulde zachte muesli die vooral in de wintertijd voor goede voeding zorgt. Medio september liggen er weer proefzakjes in de winkel.



brood koffie gebak taart ijs chocolade

augustus/september/oktober 2013

Voorwoord van Henk Smit.  
Oprichter en inspirator van Driekant.

## Ieder seizoen een bijpassend brood

Vanuit de warme zomer gaan we straks weer ongemerkt het najaar in. Bakkers bereiden zich dan al weer voor op de drukke eindejaarstijd. Zo verlopen de seizoenen, jaar in en jaar uit. Brood bakken we het hele jaar door. Vele soorten zodat u voor ieder seizoen en weertype een bijpassend brood bij ons kunt kiezen.

Achterop deze nieuwsbrief vindt u weer veel aanbiedingen, wekelijks een ander brood en om de twee/drie weken een basketproduct en taart.

Verder informatie over lunchen of dineren met groepen in ons Gulden Gewelf, Caféavonden over sociaal ondernemen, nieuwe producten, nieuwe verkooppunten en een masterclass broodbakken.