

# Aanbiedingen

## Brood:

		Van:	voor:
3 t/m 5 jan.	Volkoren busbrood	2,05	1,85
7 t/m 12 jan.	Rogge fluit	2,50	2,25
14 t/m 19 jan.	Zonnebloem brood	2,85	2,50
21 t/m 26 jan.	Lijnzaad brood	2,85	2,50
28 jan. t/m 2 febr.	Bronckhorstbrood	2,10	1,90
4 t/m 9 febr.	Gelderstarwe	2,30	1,95
11 t/m 16 febr.	Meergranen brood	3,15	2,85
18 t/m 23 febr.	Vierwinden brood	3,35	2,95

## Banket:

3 t/m 12 jan.	Spelt-anijskoekjes	2,50	2,25
14 t/m 26 jan.	Abrikozenkokoscarré 4 st.	5,45	4,85
28 jan t/m 9 febr.	Koffiebroodjes 3 st.	3,75	3,35
11 t/m 23 febr.	Zutkoek	7,25	6,50

## Taarten:

3 t/m 19 jan.	Appelspelt taart 6 pers.	7,95	7,15
21 jan t/m 9 febr.	Limonchello taart 4 pers.	6,75	5,95
11 t/m 23 febr.	Hazelnoot schuimtaart 4 pers.	6,75	5,95



**driekant**  
AMBACHTSCENTRUM

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



**driekant**  
AMBACHTSCENTRUM

nieuws  
aanbiedingen  
achtergronden

januari/februari 2013

# nieuws



**Een 'Lang-leven-de-economie'  
Driekant cadeaubonnen  
Masterclass broodbakken  
Nieuwjaarscafé Geld en Ambacht  
Driekant in de regio  
Aanbiedingen brood, banket en taart  
Expo 100 jaar bakkersambacht verlengd**

**Column van Henk Smit.  
Directeur en Inspirator  
van Driekant.**

## Een Lang-leven-de-economie!

Driekant bezuinigt niet in 2013. Niet op de kwaliteit van de grondstoffen van ons brood en banket en ook niet op onze expansie bij het creëren van een duurzame, sociale economie. Het woord 'duurzaam' is de afgelopen jaren meer en meer in zwang geraakt. We bedoelen ermee, dat we gaan voor een goed en lang leven, in harmonie met onszelf, onze medemens, de natuur en al het andere. Een economie die lang mee gaat en minder snel in een crisis verzeild raakt. Driekant kiest al 16 jaar voor hoogwaardige biologische grondstoffen en een ambachtelijke productie waarin zoveel mogelijk verschillende mensen, met ieder zijn eigen achtergrond, aan mee kunnen werken. Daar worden wij en onze klanten blij van!  
We creëren, door het maken van onze keuzes een 'Lang-leven-de-economie' en we kunnen dan ook gezamenlijk roepen: Hiep! Hiep! ...voor 2013!



## Driekant Cadeaubon

Een present waar je altijd goed me zit: een Driekantcadeaubon! Van € 7,50; € 20,- of € 35,- Vrij besteedbaar in winkel en lunchcafé of catering. Je hoeft hem ook niet in een keer op te maken. Zo kan je bijvoorbeeld voor € 35,- wekelang dagelijks je brood kopen. En hij blijft altijd geldig.  
**Daar verras je iedereen toch mee!**

## Geld en Ambacht

Op woensdag 30 januari wordt het een bruisende boel in het Nieuwjaarscafé van De Hogere Ambachtsschool (HAS). Ad Broere (econoom en auteur) en Henk Smit (ambachtsman en ondernemer) gaan samen met de gasten in gesprek over 'Geld en Ambacht'. Voor iedereen die geïnspireerd wil worden in zijn arbeidsleven of zelf wil gaan deelnemen aan het sociale ondernemerschap.  
**Van 17.00 tot 20.30 uur bij Driekant, kosten € 35,- inclusief eten en drinken. Voor meer info en aanmelden ga naar [www.hogereambachtsschool.nl](http://www.hogereambachtsschool.nl)**



## Masterclass Broodbakken

Op dinsdag 5 maart 2013 kunt u bij Driekant terecht voor een broodworkshop onder leiding van Henk en Piet Smit. De basis van het brood ontstaat door het spel met de 4 elementen: aarde, water, lucht en vuur. In deze avondcursus krijgt u in de professionele bakkerij veel inzicht hoe u thuis in uw eigen omgeving nog lang kan genieten van de kunst van broodbakken. Henk en Piet Smit maken deel uit van 4 generaties bakkers die samen 100 jaar bakkersambacht vertegenwoordigen en al ruim 37 jaar ervaring hebben met het bakken van puur biologisch brood. Wees er snel bij want er zijn maar een beperkt aantal plaatsen.  
**Tijd: 5 maart van 17.00 tot 21.30 uur**  
**Prijs: € 55,- inclusief maaltijd en een rijke oogst aan zelfgebakken brood.**  
**Inschrijvingen het liefst via [info@driekant.nl](mailto:info@driekant.nl) of in de winkel.**

## Expo 100 jaar!

De expositie 100 jaar Bakkersambacht wordt verlengd tot eind februari. In het Gulden Gewelf, de sfeervolle gewelven kelder onder de winkel en bakkerij van Driekant, kunt u verschillende collages bekijken die u een beeld geven over de manier waarop het bakkersambacht door de vier generaties van familie Smit is en wordt beoefend.



## Driekantproducten ook in andere plaatsen.

**Op steeds meer plaatsen kunt u Driekantbrood en banket kopen:**

### De complete lijst:

Apeldoorn	donderdagmarkt op het Leijeplein
Amersfoort	donderdagmarkt bij Bakker Mart
Arnhem	zaterdagmarkt bij Bakker Mart bij de Grote Kerk
Dieren	Natuurwinkel de Tommelbos
Doesburg	de Meipoort
Deventer	'Brood van Joop' de Grote Poot
Diepenveen	Restaurant Zonnig
Vorden	de Vijfsprong, Reeoordweg
Zwolle	vrijdagmarkt bij Joop Verhaar
Zutphen	Estafette, Spitaalstraat

**Ook een groeiend aantal restaurants kopen hun brood bij Driekant.**



brood koffie gebak taart ijs chocolade