

Aanbiedingen

BROOD

		Van	Voor
12 mei t/m 17 mei	Haverbrood	2,90	2,60
19 mei t/m 24 mei	Haver-Amandel brood	4,55	4,00
26 mei t/m 31 mei	Gelders tarwe	2,35	2,10
2 juni t/m 7 juni	Callison	2,65	2,40
9 juni t/m 14 juni	Desem speltbrood	3,90	3,50
16 juni t/m 21 juni	Lijnzaadbrood	3,00	2,70
23 juni t/m 28 juni	Lemaire	2,70	2,40
30 juni t/m 5 juli	Spelt blond	4,45	4,05
7 juli t/m 12 juli	Bronckhorsterbrood	2,20	1,95
14 juli t/m 19 juli	Roggefluit	2,65	2,40
21 juli t/m 26 juli	Licht natuurdesem	3,30	2,95
28 juli t/m 2 aug.	Meergranenbrood	3,25	2,90
4 aug.t/m 9 aug.	Volk. zonnebloempitten	3,20	2,90

BANKET

12 mei t/m 24 mei	Abrikozen kokoscarré 4 st.	5,45	4,90
26 mei t/m 7 juni	Spelt anijskoekjes	2,55	2,30
9 juni t/m 21 juni	choco-breek	4,85	4,35
23 juni t/m 5 juli	Appelflap	1,40	1,25
7 juli t/m 19 juli	Mais pompoen crackers	2,40	2,20
21 juli t/m 9 aug.	Koffiebroodje	1,40	1,25

TAART

12 mei t/m 31 mei	Chocolade crème	14,50	13,05
2 juni t/m 21 juni	Sinaasappelkware	8,75	7,90
23 juni t/m 12 juli	Appelspelt	7,95	7,15
14 juli t/m 8 aug.	Zomerfruitschelp	14,00	12,60



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

nieuws
aanbiedingen
achtergronden

zomer 2014



Fairtrade begint bij je voordeur

Waar komt toch die grote behoefte aan eerlijkheid vandaan? Gemeentes willen graag als Fairtrade op de kaart staan. In alle commercials doemt het woord Fairtrade op. Het gaat al lang niet meer alleen over de productie en handel van suiker, chocolade en koffie, er worden fairphones geproduceerd en je kan met de Europese verkiezingen stemmen op 'ikkiesvooreerlijk'. Was Fairtrade eerder misschien meer 'een ver van mijn bed show'? En komt het nu dichterbij huis?

Dit zou een teken kunnen zijn dat we ons steeds meer bewust worden van het bestaan van onrecht om ons heen. Als dat veroorzaakt dat we ons bewuster worden, dat we daar met ons koopgedrag invloed op kunnen uitoefenen, is dit een prachtige ontwikkeling. Daar word ik echt blij van! We kunnen dus elke dag stemmen! Zodra we onze voordeur verlaten om boodschappen te gaan doen, hebben we een keuze. Fairtrade gaat verder dan het keurmerk op de verpakking. Locale, eerlijke economie kan je zelf van dichtbij beleven. Daarom ben ik ambassadeur voor Fairtrade Zutphen. Ik wens iedereen een eerlijke en warme zomer toe!

Henk Smit, oprichter en inspirator van Driekant schrijft ook regelmatig blogs die zijn te lezen op onze website www.driekant.nl

nieuws

- Fairtrade begint bij je voordeur
- Broodinnovatie anno 2014
- Haver Amandelbrood
- Kunst in de Kelder
- Broodbakworkshop
- Kunst van Jan de Kok
- Brood en Olijfolie
- Grand Café Sociaal Ondernemen.
- Energiestaafjes aan de Top!
- De Speltkoorts houdt aan
- Dauwtrappen

Brood innovatie anno 2014

Het bewustzijn van goed eten en drinken groeit gestaag. Daar is Driekant blij mee, want wij bakken al vele jaren producten die bijdragen aan het welzijn van mens en milieu. De inzichten in verantwoorde voeding ontwikkelen zich gelukkig ook nog steeds. Daarom blijft innovatie van nieuwe producten voor ons belangrijk.

Het **Haver-Amandelbrood** is hier een prachtig voorbeeld van. Een heel voedzaam brood, maar wel licht verteerbaar, zonder gluten en arm aan koolhydraten. En bovenal heel lekker! Zie ook onze speciale folder voor meer informatie over dit bijzondere brood.



Kunst in de Kelder

In het Gulden Gewelf, onze middeleeuwse kelder onder de winkel, zijn nu steeds wisselende tentoonstellingen. Niet alleen het werk wat tijdens de opleidingen door cursisten bij Driekant wordt gemaakt, maar ook werk van andere kunstenaars wordt getoond.

Zo is er van 12 mei tot 10 juni de tentoonstelling

Kleur en geen Kleur

Schilderijen van Gré Terpstra en beelden van Karel Mol.

Vanaf 16 juni tot 15 juli exposeert kunstenaar Jan de Kok.

'Op weg naar de zomer'

is zijn thema, waarover hij ook een 2 daagse workshop geeft in het Driekantatelier. (zie ook elders in dit nieuwsbulletin)

En vanaf 21 juli tot 12 aug. is er werk te zien dat is gemaakt tijdens de workshops kunstontwikkeling die worden gegeven als onderdeel van de arbeidstrainingen bij Driekant.

De tentoonstellingen zijn vrij toegankelijk tijdens de winkelopeningstijden.



Het Gulden Gewelf is een unieke plek voor vergaderingen of familiebijeenkomsten met lunch, koffie en gebak.



Op weg naar de Zomer

Een tweedaags schilderworkshop o.l.v. Jan de Kok en Jackie Wolters op vrijdag 14 en zaterdag 15 juni in het Driekantatelier.

Beide dagen worden gestart met een inspirerende inleiding over de lente en de natuur die zich opmaakt voor de zomer. Griekse mythologie, Keltische verhalen en sprookjes worden aangehaald. Er wordt gewerkt met veel verschillende technieken, maar vooral de fresco techniek.

De begeleiding is in handen van Jackie Wolters, kunstzinnig therapeut en Jan de Kok, beeldend kunstenaar, hoogleraar kunstgeschiedenis en bezielde verhalenverteller.

Jan de Kok was 18 jaar geleden actief betrokken bij het opzetten van het kunstzinnig atelier van Driekant. Wij zijn blij dat Jan, terug van weggeweest, weer op ons atelier zijn bezielende en inspirerende kunstlessen gaat geven.

Opgave: jackie.wolters@kpnmail.nl
meer info: Jan de Kok
06-51476965. Kosten van de tweedaagse workshop zijn € 145,- incl. materiaal.

brood koffie gebak taart koekjes chocolade



Energiestaafjes aan de TOP!

De energiestaafjes waren een van de eerste producten die Driekant bijna 18 jaar geleden op de markt bracht.

Veel sporters ontdekten al snel dat de samenstelling van ingrediënten in de Driekant energiestaafjes tot bijzondere prestaties leidt. Hoogste tijd dat meer mensen dit gaan ontdekken!

Daarom geven wij de eerste twee weken van juni iedere klant gratis een proefje Driekant energiestaaf mee. (zolang de voorraad strekt)

(Foto's van Adam Verhaar in Nepal en Suzanne Verhaar in Rusland.)



Speltkoorts

De goede eigenschappen van Speltproducten lijken nu echt tot het 'grote publiek' door te dringen. De productie van het speltgraan is bij boeren hierop nog niet afgestemd. Daar maken graan-speculanten gretig gebruik van, wat leidt tot grote excessen in de prijs. Ook wij werden daarmee geconfronteerd. Door goede afspraken met onze betrouwbare leveranciers, denken we de prijs van de speltbroden redelijk te kunnen houden. En blijven we garant staan voor 100% speltmeel, zonder bijmengingen. **Eerlijk duurt het langst!**

Dauwtrappen
Hemelvaartsdag 29 mei is onze winkel gesloten. De dagen daarvoor verkopen wij traditiegetrouw Dauwtrappers, een heerlijk gevulde bol met wel 31 verschillende ingrediënten.
Met een Driekant Dauwtrapper bereik je met gemak de hemel!
€ 1,20 per stuk, 5 voor € 4,95.
Alleen verkrijgbaar van 26 t/m 31 mei

Zelf Broodbakken

Twee à drie maal per jaar geven Henk en Piet Smit een masterclass broodbakken voor thuisbakkers. Vanuit hun passie en vakmanschap begeleiden ze je een avondlang bij alle broodgeheimen. **Dinsdagavond 4 november 2014 is de eerstvolgende. Tijden: 17.00 tot ca. 21.30 uur. Kosten: € 55,- incl. maaltijd. Opgave: info@driekant.nl**



Brood en Olijfolie

Zaterdag 31 mei is er een drie uur durende doorlopende workshop 'Brood en Olijfolie' onder leiding van Joëlle Rijnders en Henk Smit. Joëlle komt uit Italië en kan beeldend vertellen over haar kleinschalige familiebedrijf wat 'loopt' op olijfolie. (www.lijfolie.it) Samen met meesterbakker Henk Smit zal zij de eenvoud van lekker eten en genieten laten ervaren. De workshop is vrij toegankelijk in onze bakkerij tussen 12.00 en 15.00 uur.

Grand café Sociaal Ondernemen

Woensdagavond 21 mei om 16.00 uur start er bij Driekant een bijzondere café avond voor geïnteresseerden in sociaal ondernemerschap. Twee ondernemers, Sandra Balij van Ctaste, restaurant in het donker (www.Ctaste.nl) en Henk Smit vertellen over hun praktijkervaringen als ondernemer. Ook te gast is onderzoekster Marian Dagevos, die in samenwerking met Universiteit Nijmegen, onderzoek heeft gedaan naar hoe sociaal ondernemers beelden, taal, betekenis en verhalen inzetten om hun bedrijf vorm te geven. De zoektocht is: hoe kunnen we met elkaar het sociaal ondernemerschap in een stroomversnelling krijgen. Marian Lambert zal spreken namens Sociaal Enterprise (www.sociaalenterprises.nl), een snel groeiende ondernemersclub uit Amsterdam met meer dan 170 sociaal ondernemers als lid. **Meer info en reservering via www.hogereambachtsschool.nl, kosten € 40,- inclusief eten en drinken.**

