

# Aanbiedingen

## BROOD

|                     |                     | Van  | Voor |
|---------------------|---------------------|------|------|
| 3 t/m 8 febr.       | Rijstwalnoot        | 2,65 | 2,40 |
| 10 t/m 15 febr.     | Volkoren vloer      | 2,40 | 2,15 |
| 17 t/m 22 febr.     | Zadenbrood          | 3,25 | 2,95 |
| 24 t/m 1 mrt.       | Desem zonnebloempit | 4,55 | 4,10 |
| 3 t/m 8 mrt.        | Grof volkoren       | 2,65 | 2,40 |
| 10 t/m 15 mrt.      | Meergranen          | 3,25 | 2,90 |
| 17 t/m 22 mrt.      | Desem volkorenbus   | 2,65 | 2,40 |
| 24 t/m 29 mrt.      | Roggefluit          | 2,65 | 2,40 |
| 31 mrt. t/m 5 april | B.D. volkoren sesam | 2,95 | 2,65 |
| 7 t/m 12 april      | Gebuild desem       | 2,90 | 2,60 |
| 14 t/m 19 april     | Vierwindenbrood     | 3,40 | 3,05 |
| 21 t/m 26 april     | Bronckhorsterbrood  | 2,20 | 1,95 |
| 28 april t/m 3 mei  | Licht natuurdesem   | 3,30 | 2,95 |

## BANKET

|                      |                           |      |      |
|----------------------|---------------------------|------|------|
| 3 t/m 15 febr.       | Roggeknar                 | 3,25 | 2,90 |
| 17 febr. t/m 1 mrt.  | Speltcrackers             | 2,95 | 2,65 |
| 3 t/m 15 mrt.        | Chocoladereep met vulling | 5,95 | 4,95 |
| 17 t/m 29 mrt.       | Kokosmakronen             | 3,85 | 3,50 |
| 31 mrt. t/m 12 april | Toast                     | 2,75 | 2,50 |
| 14 april t/m 3 mei   | Hazelnootpof              | 1,90 | 1,70 |

## TAART

|                      |                           |      |      |
|----------------------|---------------------------|------|------|
| 3 t/m 22 febr.       | Appel-vlierbes kwarktaart | 8,75 | 7,90 |
| 24 febr. t/m 15 mrt. | Hazelnootschuim           | 6,25 | 5,65 |
| 17 mrt. t/m 5 april  | Appelkruidmel             | 6,15 | 5,55 |
| 7 april t/m 3 mei    | Limoncello                | 6,25 | 5,65 |



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



Column Henk Smit.  
Inspirator Driekant.

## Kunstjaar

Wie de dingen in de juiste verhouding kan mengen, is een kunstenaar. Kunstenaars mengen hun verf bij voorkeur zelf om zeker te zijn van de gewenste kleur.

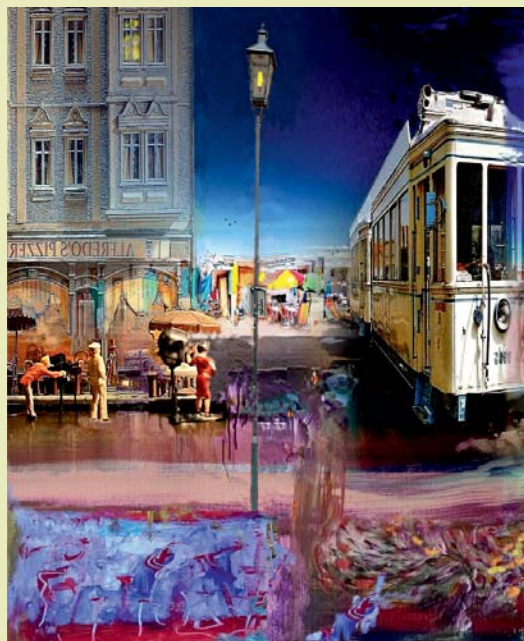
Als we ons leven als kunstwerk zien waarbij jezelf de kunstenaar bent, dan is het van belang om de juiste ingrediënten voor jezelf te kiezen. Wat eet ik wel en wat eet ik niet? Van welke dingen maak ik wel gebruik en van welke niet? Als het je lukt de juiste 'mening' van keuzes op het juiste moment te maken, maakt dat je leven aangenaam en mooi. Een Levenskunst!

De bakkers van Driekant mengen dagelijks in alle vroegte hun ingrediënten. De grondstoffen waarvoor we bij Driekant kiezen, komen van vele kleinschalige bedrijven en zijn onder verschillende omstandigheden gegroeid of tot stand gebracht. Voor onze bakkers is het steeds weer zoeken naar de juiste verhoudingen, temperaturen, en rijstijden. Driekantbakkers als 'alchemisten' van het ambachtelijk brood. Zoals levenskunstenaars die putten uit diepere bronnen en streven naar een steeds hogere kwaliteit.

**Driekantbrood:**  
Een dagelijks kunstwerk!

# nieuws

- Kunstjaar
- Kunst in de Kelder
- Zout in het brood
- Speltkoorts
- Havermuesli
- Broodje Asbest?
- Broodbak Paasworkshop



## Kunst in de kelder

Onder onze bakkerij in het Gulden Gewelf is de middeleeuwse kelder. Deze ruimte leent zich niet alleen om heerlijk met elkaar te lunchen en koffie te drinken, het is ook een prima expositieruimte. Vanaf 15 febr. tot eind maart is er een expositie van fotograaf Erik Gort en beeldend kunstenaar Henk Smit. In de werken van dit kunstenaarsduo vervloeit de fotografie naadloos in abstracte kunst. Een bijzondere vernieuwende vorm van beeldende kunst. Naast de coproducties laten beide kunstenaars ook 'solowerk' zien en wordt er met digitaal beeldmateriaal getoond hoe de kunstwerken zich ontwikkelen. Te zien tijdens de winkelopeningstijden.

## Zout in het brood

De regering maakt zich zorgen over het zoutgebruik van zijn burgers. Daarom heeft de overheid met de bakkersbranche een convenant afgesloten om vrijwillig minder zout toe te voegen aan het brood. Driekant heeft daar het afgelopen jaar aandacht aan besteed en aan verschillende broodsoorten minder zout toegevoegd. Vanuit onze oorspronkelijke recepten gebruiken wij altijd al minder zout dan in reguliere broden. Ons Natuurdesembrood bijvoorbeeld is heel mild gezouten zodat de graansmaak optimaal geproefd wordt. Wij gebruiken uitsluitend zeezout in al onze producten, dat bevat van nature minder natrium.

## Speltkoorts

Door de aanhoudende grote vraag naar speltproducten dreigt er een tekort aan biologische speltgraan. Speculeren met graan is betreurenswaardig, maar is helaas harde realiteit. Wij doen onze uiterste best om tegen een betaalbare prijs voor het hele jaar voldoende speltmeel in onze bakkerij te krijgen. Eén ding blijft echter bij Driekant overeind staan: **Speltproducten blijven wij met 100% spelt bakken!**



## Havermuesli

Naast onze zeer gewilde krokante Speltmuesli, mengen we in onze bakker ook uitstekende Havermuesli. Havermout met versgebrande noten en heerlijke zoete rozijnen. Voor een goed begin van elke koude voorjaarsdag! In de maand februari krijgt u van ons een gratis proefzakje om uit te proberen. Een zak van 500 gram is die maand geen € 3,95 maar slechts € 2,55

## Broodje Asbest?

Onlangs in het nieuws: dat er door gebruik van oude ovens asbest in het brood voor kan komen. Wij kunnen u gerust stellen. Driekant heeft enkele jaren geleden geïnvesteerd in nieuwe en energiezuinige ovens. Ons brood is dan ook gegarandeerd asbestvrij.

## Nieuwe Driekantwebsite.

**Driekant heeft een nieuwe site. Bezoek regelmatig [www.driekant.nl](http://www.driekant.nl) en je blijft op de hoogte van ons laatste nieuws!**

## Broodbak Paasworkshop

De geplande broodbakworkshop van 4 maart a.s. zit zo goed als vol. Daarom hebben vader en zoon Henk en Piet Smit besloten om op 8 april nog een **extra Masterclass** te geven. Omdat het dan tegen Pasen loopt zullen zij, als extra, aandacht besteden aan het vormen van Paaswielen, Palmhaantjes en Paashaasjes e.d.

Natuurlijk leert u ook alles over het kneden van het basisbrood en worden de verschillende graansoorten behandeld, ook komt het bereiden van zuurdesem aan bod. Kortom een avond vol vakmanschap. Ervaar zelf de kunst van het brood bakken!

Dinsdag 8 april van 17.00 tot 21.30 uur

**Prijs: € 55,- inclusief maaltijd en producten.**  
Opgave; [info@driekant.nl](mailto:info@driekant.nl)