

## OOGSTEN BEREIDEN BELEVEN PRODUCTEN



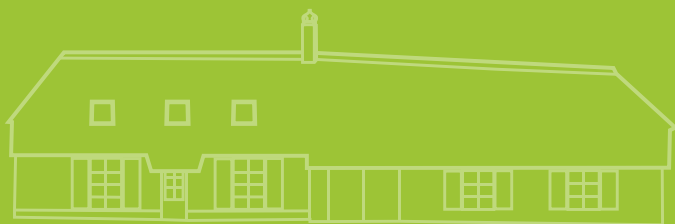
BIOLOGISCH VERS VAN HET LAND



Kom zelf plukken koken genieten op de boerderij  
[www.sprankenhof.com](http://www.sprankenhof.com) Udenhout 013 511 64 94

## Inhoud

Oogsten	4
Bereiden	6
Beleven	8
Producten	10
Vergaderen	12



# SPRANKENHOF

## Veel mogelijkheden op een fantastische plek!

Leuke rondleidingen in de moestuin, lekkere geuren uit de boerenkeuken, lommerrijke bankjes in de boomgaard, een zonnig stoeltje aan de waterkant, een picknickkleed in de weide of een knapperend haardvuur.



### Een gastvrij onthaal

Wij ontvangen u graag op onze boerderij. Sprankenhof is het hele jaar een bezoekje waard. Onze activiteiten zijn afgestemd op goede en slechte weersomstandigheden en voor jong en oud toegankelijk. Wij maken graag samen met u het programma, op maat uitgewerkt, rekening houdend met al uw bijzondere wensen.

# OOGSTEN

Zelf plukken garandeert het mooiste fruit en de prachtigste groenten!

## Biologisch

Al onze producten worden biologisch geteeld.



Onze oogst is weersafhankelijk, pluktijden variëren elk jaar.  
Kijk voor de fruit,- en groentesoorten van vandaag op onze website.

[www.sprankenhof.com](http://www.sprankenhof.com) bij ACTUEEL | VANDAAG

Op sommige momenten kan het aantal plukkers groot zijn.  
Wij kunnen helaas niet van te voren aangeven of er genoeg rijp fruit en oogstklare groente is voor iedereen.

# U proeft het verschil wanneer u de ingrediënten voor uw maaltijd zelf oogst.

In de zomer is een bezoekje aan Sprankenhof een feest. U mag er naar hartenlust zelf fruit en groente oogsten. Klaar, laat u het in de winkel afwegen. U betaalt per gewicht en het lekkere buitengevoel krijgt u er gratis bij!



## **Groente en Fruit vers van het land**

Kruisbessen, frambozen, bramen, aardbeien, blauwe bessen, rozenbottels, pruimen, zwarte bessen en vlierbessen, pluksla, peultjes, boontjes, rode bietjes, suikermaïs, pompoen, worteltjes, courgette, pastinaak etc.

## **Eieren vers onder de kip vandaan**

Twee mobiele kippenhokken reizen door de pluktuin. Uit de leghokjes kunt u zelf uw eieren rapen.

# BEREIDEN

Maak kennis met het verhaal achter uw eten.

## Biologisch

Al onze producten worden biologisch bereid.



Voor uitvoerige informatie en prijzen kijk op onze site.

[www.sprankenhof.com](http://www.sprankenhof.com) bij BEREIDEN

Voor workshops op basis van individuele inschrijving, kijk naar de mogelijkheden op onze site bij ACTUEEL | AGENDA

Het werken met hoogwaardige ingrediënten uit eigen tuin, professionele apparatuur in onze boerenkeuken, en een gedegen samenwerking met Het Kookavontuur<sup>1</sup> maakt bij Sprankenhof het koken tot een culinaire belevenis.

# Eigenhandig producten verwerken in de inspirerende omgeving die boerderij heet.

## Menu koken

Verschillende workshops menu koken waarbij u zelf aan de slag gaat met verse groenten en fruit. In deze setting (her)ontdekt u de oorsprong, bereiding en smaak van puur, eerlijk voedsel.



## Fruitbereiding

Diverse workshops fruitbereiding waarbij u zelf aan de slag gaat met vers geplukte fruit uit onze pluktuin. U maakt producten, zoals de natuur het bedoeld heeft. U kunt na uw bezoek aan de pluktuin voor een kleine bijdrage ook zelfstandig in onze boerenkeuken aan de slag (mits vrij).

## Kookgroepen/Cursussen

Er worden diverse kookcursussen (ca. 5 cursuslessen) aangeboden en er zijn ook kookgroepen (6x per jaar op dinsdag of donderdag) waar u zich bij kunt aansluiten.

# BELEVEN

Dagje uit op het Brabantse platteland!

Weet wat je eet laten we beleven op onze boerderij,  
in de pluktuin en in de boerenkeuken.



Voor uitvoerige informatie en prijzen kijk op onze site.

[www.sprankenhof.com](http://www.sprankenhof.com) bij BELEVEN

## **Biologische keuken**

Om uw dagprogramma compleet te maken is elke activiteit te combineren met passende consumptie en/of versnapering in de vorm van een boerenthee, -lunchleut, koffie met gebak, een glaasje sprankenhof siroop of een boerenijsje. Er wordt hierbij altijd volledig gebruik gemaakt van biologische producten.



# Genieten van de rust en ruimte op de boerderij.

Een vrolijke chaos en tegelijk een oase van rust. De landelijke rust van Sprankenhof wordt tijdens uw bezoek alleen verstoord door gezellige drukte in de tuin en aangeschoven gasten op het terras.



## Kom voor een landelijke sfeer

### Rondleidingen

Jaarrond worden op Sprankenhof rondleidingen georganiseerd op het gebied van groente en fruitteelt, biologische landbouw, natuurbeheer, smaak en gezonde voeding. Beleving staat hierbij voorop.

### Proeverijen

Tijdens een proeverij kunt u proeven van onze producten. Uw smaakpapillen gaan vanzelf aan het werk.

# PRODUCTEN

Proef het verschil!

## Biologisch

Al onze producten worden biologisch geteeld en dragen het Europees biologisch keurmerk.



Voor uitvoerige productinformatie en prijzen kijk op onze site.

[www.sprankenhof.com](http://www.sprankenhof.com) bij PRODUCTEN

## Vers fruit en groente

Tijdens openingstijden van de boerderijwinkel kunt u ook zelf fruit plukken en groente oogsten in onze pluktuin. Wij organiseren daarnaast ook rondleidingen, workshops, en proeverijen op maat.

# Onze producten komen recht uit het schap van moeder natuur.

## De smaak van puur

Alle producten zijn in eigen verwerkingsruimte gemaakt en zonder toevoeging van chemische geur,- kleur,- of smaakstoffen en zonder conserveringsmiddelen.



## Boerderijwinkel

De boerderijwinkel van Sprankenhof is klein, maar groots in lekkere producten. De winkel is alleen open tijdens het oogstseizoen of op afspraak. Buiten het seizoen zijn onze producten te koop bij andere regionale winkeltjes. Kijk op onze site voor adressen bij u in de buurt. Onze producten kunnen ook verstuurd worden. Neem hiervoor contact met ons op.

# VERGADEREN

Hier vindt u rust en ruimte om te kunnen concentreren op het doel van uw komst.



## **Dé perfecte plek in een natuurlijke omgeving**

Aan de rand van Nationaal Park de Loonse en Drunense Duinen staat midden in zijn natuurlijke omgeving de biologische boerderij Sprankenhof. Centraal in Zuid-Nederland met voldoende gratis parkeergelegenheid.

Een groene omgeving stimuleert betere prestaties. Even bijkomen van alle beslommingen binnen uw organisatie in een natuurlijke omgeving. U bent samen 'helemaal weg' op een locatie waar gastvrijheid voorop staat.

# Sprankenhof is dé plek waar het gebeurt.

## Advies en begeleiding

Vanuit onze samenwerking met GROElkwadraat<sup>2</sup> kunnen wij u teamworkshops aanbieden. Op een leuke, speelse en actieve manier onderzoekt u uw drijfveren en die van uw collega's om zo prestaties en werkplezier binnen uw organisatie te verbeteren.



## Een inspirerende plek met een verhaal

Wanneer uw programma ruimte toelaat voor ontspanning kan het verhaal achter onze locatie uitkomst bieden. Er is keuze uit een scala aan mogelijkheden. Van een wandeling door onze biologische tuin, een rondleiding over het boeren erf tot een kookworkshop in onze boerenkeuken.

Sprankenhof is een uitstekende plaats om in alle rust te vergaderen, te brainstormen of workshops te houden. Beamer, flipover en wifi zijn aanwezig.



- 1 Het Kookavontuur is een initiatief van Jacqueline Verroen. Ze heeft een erkende koksopleiding en vele jaren ervaring in het geven van kookworkshops en demonstraties. Ze laat vanuit de boerenkeuken van Sprankenhof, dicht bij de natuur, waar de seizoenen zichtbaar en voelbaar zijn, op een plaats waar mensen direct de rust van het platteland ervaren, het gehele proces van grond tot mond aan u beleven. Voor meer informatie [www.hetkookavontuur.nl](http://www.hetkookavontuur.nl)

## GROEIKWADRAAT

- 2 Het gezicht achter GROEIKwadraat is Hanneke van Oirsouw. Zij is zelfstandig adviseur en begeleider van veranderingen en ook gecertificeerd coach. Vanuit haar jarenlange ervaring en studie heeft ze veel inzicht verworven in veranderprocessen en de dynamiek van het (samen)werken van mensen in organisaties. Met haar scherpe analytische blik weet ze snel tot de kern van de zaak door te dringen. Klanten omschrijven haar als een professionele en prettige gesprekspartner, die op deskundige, creatieve en daadkrachtige wijze haar begeleiding vormgeeft.



Kom en beleef het bij Sprankenhof!



## SPRANKENHOF

Schoorstraat 26a  
5071 RA Udenhout  
T: 013 511 64 94  
M: 06 121 554 42

[sprankenhof@planet.nl](mailto:sprankenhof@planet.nl)  
[www.sprankenhof.com](http://www.sprankenhof.com)  
[www.twitter.com/sprankenhof](https://www.twitter.com/sprankenhof)  
[www.facebook.com/sprankenhof](https://www.facebook.com/sprankenhof)

Openingstijden:  
Boerenkeuken en gelagkamer  
het gehele jaar open op afspraak

Boerderijwinkel en pluktuin  
open tijdens het oogstseizoen  
(half juni tot ? oktober)  
woensdag t/m zondag  
van 11.00 tot 18.00 uur