



GROENTE VAN DE MAAND MEI

De **asperge** is een plant waarvan de jonge scheuten geteeld worden als groente. Er bestaan witte en groene asperges. De eerste zijn onder de grond gegroeid en uit het licht gehouden, de tweede hebben wel de zon gezien.

Het aspergeseizoen is vrij kort; ongeveer twee maanden. De eerste asperges steken in de lente letterlijk de kop op en er wordt geoogst vanaf midden april tot eind juni. Hierna wordt de plant met rust gelaten om deze de tijd te geven om te groeien, zodat er nieuwe energie wordt opgedaan voor het volgende jaar.

Traditioneel worden aan de asperge geneeskrachtige werking toegekend als medicijn tegen bijensteken, hartproblemen, duizeligheid en tandpijn. Ook werd het toegepast als laxeermiddel en het stimuleert de nierfunctie. Ten slotte worden asperges ook aangeprezen als afrodisiacum.

Bij de bereiding van asperges is het van groot belang om ze voldoende te schillen. Dit kan gedaan worden met een speciaal aspergemesje of met een dunschiller voor groente. Een onvoldoende geschilde asperge is draderig. Asperges worden, afhankelijk van de dikte, in 8-10 minuten gaargekookt.

Recept: frisse pasta met asperges (voor 4 personen)

Ingrediënten: 500 g asperges / klontje boter / 250 g penne / 1 el olijfolie / 1 kg boontjes / 100 g harde kaas / 6 el zonnebloemolie / 3 el rode-wijnazijn (balsamico) / 2 el bouillon / zout / peper / 2 el peterselie / 1 el kervel / 1 el bieslook

Kook de asperges gaar. Neem ze uit de pan, laat ze goed uitlekken en snijd ze in stukken van 4-5 cm. Kook de pasta gaar in water met olie. Laat uitlekken en afkoelen. Dop de tuinbonen en kook de boontjes in 8-10 minuten beetgaar. Giet de boontjes af en laat ze afkoelen in een zeef onder de koude kraan. Snijd de kaas in driehoekjes. Meng asperges, pasta, boontjes en kaas.

Maak nu een dressing door olie, azijn, bouillon en kruiden te vermengen. Giet over de pastasalade en serveer koud.

VOORJAARSSPAARACTIE

Van 1 mei tot en met 13 juni 2009 organiseert Origin'O een voorjaarsactie ten voordele van Natuurpunt.

Maak kans op het winnen van een fiets, een weekend in hotel Bois-le-Comte in Orval of een aankoopbon van 100 euro.

Per aankoop van 5 euro ontvang je een stempel op een spaarkaart. Bij aankoop van producten van de deelnemende merken ontvang je extra stempels. Met een volle kaart (30 stempels) neem je deel aan de tombola. In elke Origin'O-winkel worden 2 fietsen, 2 weekends en 10 aankoopbons verloot.

Voor elke volledige spaarkaart schenkt Origin'O 1 euro aan Natuurpunt.

PROMOTIES VAN DE MAAND

Bij aankoop van 2 van deze Weleda-producten: zwangerschapolie, perineum massageolie, borstvoedingsmix, calendula cremebad, baby verzorgingsset, gratis het boek "Puur zwanger"



Weleda zet ook graag de mama's in de rozen- en lavendelbloemetjes met dit geschenkpakket



NIEUW! Höllinger limonades 1L orange & lemon
actie 5 + 1 gratis



Zwergenwiese broodsmearsels van 180 en 200g
prijsactie



NIEUW! Abinda peperkoekpasta
prijsactie



Lavera Sun-producten
-10%



(niet alle producten zijn in iedere winkel beschikbaar)

JE MENING EN SUGGESTIES ZIJN BELANGRIJK:

Reacties, vragen, suggesties en tips zijn heel belangrijk voor ons, laat ze gerust weten op onze mailbox info@origino.be of op onze nieuwe blog op de website!

Geniet van nature!

Het Origin'O Team

Sigrid (Brugge) – Patrick (Drongen) – Chantal (Gent) – Yves (Koksijde) – Katleen (Leuven) – Lut (Roeselare) – Guy (Torhout) – Jean-François (Watermaal-Bosvoorde)
en alle winkelmedewerkers



Origin'O Brugge - De Trog, Katelijnestraat 142, 8000 Brugge, tel 050 33 31 37

Origin'O Drongen, Mariakerksesteenweg 34, 9031 Drongen, tel 09 227 07 52

Origin'O Gent, Kortrijksesteenweg 148, 9000 Gent, tel 09 221 37 45

Origin'O Koksijde, Zeelaan 188, 8670 Koksijde, tel 058 51 66 72

Origin'O Leuven, Craenendonck 5, 3000 Leuven, tel 016 23 67 18

Origin'O Roeselare, Oude Stadenstraat 15, 8800 Roeselare, tel 051 22 68 85

Origin'O Torhout, Industrielaan 3, 8820 Torhout, tel 050 22 20 97

Origin'O Watermaal-Bosvoorde, Middelburgstraat 1, 1170 Watermaal-Bosvoorde, tel 02 662 16 93

Copyright © Origin'O, Smidsestraat 17, 9000 Gent