

genieten van nature

Origin'O

Is deze boodschap onleesbaar, klik dan [hier](#)



We hebben je deze maand heel wat te melden. 2008 is een schrikkeljaar, dus telt februari geen 28 maar 29 dagen! Hierna ontdek je wat we allemaal speciaal voor jou in de aanbieding hebben.

VitaVerde 100% vruchtensappen: je krijgt 15% korting. Hieronder zie je meer info over [VitaVerde en een bijhorend recept](#).

Verder hebben we een origineel [cadeau voor Valentijn](#): aromatische kruiden en oliën puur uit de bergen.

Daarnaast zijn we trots om je te laten weten dat de opbrengst voor [Music For Life 2800 euro](#) heeft opgeleverd. Dank je wel!

Met Valentijn in aantocht geeft onze kokkin Stiene te Gent je een speciaal Valentijn [BIO menu d'amour](#). Geniet ervan.

JE MENING EN SUGGESTIES ZIJN BELANGRIJK:

- laat ons weten hoe je ervaringen zijn in onze winkels
- wat betreft ons aanbod in de winkel zijn suggesties altijd welkom
- heb je een heerlijk gerecht dat je wil delen met anderen, stuur het door
- heb je zinvolle tips voor een gezonde leefwijze, laat ze ons weten
- ...

Mail je reacties naar tips@origino.be en op deze manier kunnen wij echt rekening met je houden.

Geniet van nature!

Het Origin'O Team.

Mireille (Drongen) - Chantal (Gent) - Micheline (Leuven) -

Lut (Roeselare) - Sigrid (Brugge) - Frederik (algemeen)

en alle winkelmedewerkers.

VITAVERDE VRUCHTENSAP SINAASAPPEL/ MANGO IS FAIR!

Gelukkig zijn er bedrijven die relatief 'faire' mango's produceren. Daarbij krijgen de mangoboeren en werknemers een eerlijke prijs en gaat de productie minder ten koste van de plaatselijke bewoners of het milieu. Een voorbeeld van producten met faire mango's zijn de vruchtensappen van Vitaverde. Hierbij is geen sprake van kinderarbeid en voor de productie wordt minder drinkwater verspild.

Er zijn degustatiedagen voorzien van deze Vitaverde vruchtensappen.



Breng een bezoekje aan de Origin'O winkel in je buurt.

RECEPT FAIR FOOD FUN FAIRY (MET DANK AAN SACHA DE WIT)

1 rijpe mango, geschild in stukjes
 200 ml tequila
 4 eetlepels cointreau
 200 ml Vitaverde sinaasappelsap
 100 ml suikerstroop (zie voorbereiding)
 12 ijsklontjes
 Plakjes sinaasappel voor decoratie

Voorbereiding:

Voor cocktails heb je bijna altijd suikerstroop nodig, dat maak je door 16 rietsuikerklontjes op te lossen in 100 ml water, kook 1-2 minuten. Suikerstroop kan je erg lang in de koelkast bewaren in een proper flesje.

Bereiding:

Doe alles behalve de sinaasappelplakjes in een blender of foodprocessor tot het ijs een beetje kapot is. Schenk in mooie glazen en decoreer met stukje sinaasappel aan de rand.

AROMATISCHE KRUIDEN EN ETHERISCHE OLIËN UIT DE BERGEN: EEN BRON VAN LEVENSKRACHT EN VERJONGING IDEAAL VOOR VALENTIJN



Om je producten van de hoogste kwaliteit te garanderen: de aromatische planten Les Cognets zijn uitsluitend afkomstig van onze eigen biologische culturen in de Drôme Provençale. De selectie van de planten door Wanda Du Bois gebeurt op basis van lokale en spontaan groeiende plantensoorten. De wilde planten groeien in hun natuurlijke omgeving zonder enige bemesting. Het drogen van de kruiden die gebruikt worden voor de kruidentheeën en voor de distillatie gebeurt met de grootste zorg. Origin'O presenteert je dit product met Valetijn in een mooie hart-verpakking: Lavendeldouche Provence 100ml, Lavendel kruidenzakje Provence 20gr en Lavendelbad Provence 50ml.

MUSIC FOR LIFE: 2800 EURO!

In samenwerking met Lima heeft Origin'O pralines verkocht. De opbrengsten hiervan gingen integraal naar "Music for Life". Het resultaat is reeds overgeschreven op hun rekening. Dit alles dankzij onze klanten: jullie dus, dank je!

BIO MENU D'AMOUR: (MET DANK AAN KOKKIN STIENE VAN ORIGIN'O GENT)

VOORGERECHT (4 PERSONEN)

MOZZARELLA MET EEN TAPENADE VAN ZONGEDROOGDE TOMATEN EN BASILICUM

Mozzarella:

2 bollen buffelmozzarella
 8 zwarte olijven ontpit en grof gehakt
 16 blaadjes basilicum
 12 gele of rode kerstomaatjes

Tapenade:

2 tomaten in stukjes
50 gr zongedroogde tomaten
1 el olijfolie
12 zwarte olijven, ontpit
2 el fijngesneden basilicum
frituurolie

Bereiding:

Pureer met een staafmixer de tomaten, zongedroogde tomaten, olijfolie, olijven en basilicum tot een egale tapenade. Breng op smaak met peper zout en verdeel de tapenade over de borden. Frituur de blaadjes basilicum en de kerstomaatjes een paar sec op 180°. Halveer de mozzarellabollen en snij elke helft in 3 plakken. Leg ze om en om met de gefrituurde blaadjes basilicum op de tapenade en leg er de kerstomaatjes en de olijven bij. Maal er de peper bovenop. Lekker met ciabatta.

HOOFDGERECHT (4 PERSONEN)

MASCARPONEPASTA MET OESTERZWAMMEN EN VERSE GEMBER:

300 gr tagliatelle
400 gr oesterzwammen
3 lente-uitjes
1 teentje look
stukje verse gember van 1 cm
1 el boter
50 ml groentebouillon
250 ml mascarpone
peper en zout
verse koriander
2 el pijnboompitten

Bereiding:

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Wrijf de oesterzwammen schoon met een vochtige doek en snij ze in repen. Snij de lente-uitjes in fijne ringetjes. Knoflook persen en gember heel fijn snijden. Smoor de uitjes, look, gember en paddestoelen in de hete boter. Voeg wijn en bouillon toe en vervolgens de mascarpone. Breng het geheel aan de kook en laat het op een zacht vuurtje 2 à 3 minuten koken. Breng de saus op smaak met peper en zout. Eventueel kun je de saus dikker maken met arrowroot of maïzena. Verdeel de pasta over de borden, doe de saus erover. Garneren met verse koriander en de geroosterde pijnboompitten.

DESSERT:

FONDANTHARTJES

125 gr bittere chocola
25 gr boter
1,25 dl room
2 eierdooiers
60 gr poedersuiker

Bereiding:

Verwarm de chocolade met de room in een warmwaterbad tot de chocolade gesmolten is. Roer tot een glanzende massa. Meng er een na een de eierdooiers door en vervolgens de poedersuiker. Schenk in "hart" vormpjes (of in een bakje voor ijsblokjes). Laat een paar uur opstijven in de koelkast. Bestuif met een vleugje cacao-poeder. Lekker met een kopje koffie of een kopje thee.

We hopen dat februari voor jullie en ons een inspirerende en gelukbrengende maand mag worden, en kijken ernaar uit jullie in Origin'O te ontmoeten. Tot de volgende!



Origin'O Drongen, Mariakerksesteenweg 34, 9031 Drongen, t 09 227 07 52
Origin'O Gent, Kortrijksesteenweg 148, 9000 Gent, t 09 221 37 45
Origin'O Leuven, Craenendonck 5, 3000 Leuven, t 016 23 67 18
Origin'O Roeselare, Oude Stadenstraat 15, 8800 Roeselare, t 051 22 68 85
Origin'O Brugge - De Trog, Katelijnestraat 142, 8000 Brugge, t 050 33 31 37

Copyright © Origin'O, Smidsestraat 17 te 9000 Gent

Wens je onze informatie niet meer ontvangen via e-mail, klik [hier](#)

creatie enews heidigelders.be