



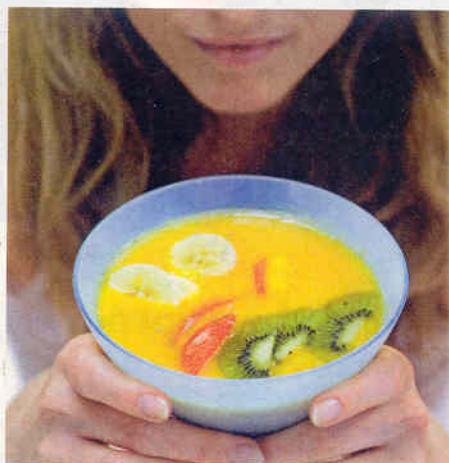
Zest Fresh Juice Bar
veroverd de Belgische markt.

Gezond fastfood

Colm O'Brien (38) en Ken Kinsella (34) komen uit Dublin. Colm werkte sinds 1991 als chef-kok in België, Ken werkte tot 1997 in het familiebedrijf, dat gezonde voeding produceert. De twee besloten de Belgische markt te veroveren met gezonde fruitsappen. **Zest Fresh Juice Bars** bieden een gezond alternatief als tussendoortje. Er worden uitsluitend *smoothies* van groenten en fruit verkocht en geen koffie, geen shakes en geen broodjes. De *smoothies* worden op het moment zelf gemaakt en steken vol vitamines, actieve enzymen en andere voedingsstoffen. De eerste twee Zest Bars zijn te vinden in het Antwerpse Shopping Center Grand Bazar aan de Groenplaats en in het Shoppingcenter Zuid in Gent. Binnenkort openen de bars St.-Pietersstation Gent en Antwerpen-kathedraal. Voor andere steden zoeken de leraren nog naar locaties.



Info: www.zestjuices.com



Feelgood book

Al smullend mooi worden: dat belooft **Beautyfood**, het kookboek van de Nederlandse schoonheidsspecialiste en make-upartieste Joke Glansbeek. Zij werkte onder meer voor Sonja Barend en heeft jarenlange ervaring met uiterlijk en voeding. Joke weet wat je moet eten om een gladde, stralende huid te krijgen of mooie sterke nagels en glanzende haren. In dit *feelgood book* geeft zij tevens tips die het verouderingsproces van ons lichaam vertragen. Joke Glansbeek begint de dag met een fruitig en hartig ontbijt. Bij het hoofdstuk fruitsoepen raadt de schoonheidsspecialiste aan om voor een vollere smaak en extra gezondheid een dessertlepel fruitige olijfolie toe te voegen. Als tussendoortjes zijn er rolletjes zalm of is er ansjovis gemarineerd in olijfolie. Bij de voorgerechten zijn er vooral samengestelde salades en bij de hoofdgerechten kan men zijn buikje vol eten met boerenkool met gerookte kipfilet.



Beautyfood: uitgeverij Tirion, ISBN 9789043910521.
14,95 euro.

Versgeperst

ERKENDE STREEKPRODUCTEN

Al 73 Vlaamse producten verkregen het label streekproduct.be. De laatste vier die werden toegevoegd zijn: Antwerpse kandijproducten, ingelegde zure haring, potjesvlees uit de Westhoek en rauwmelkse geitenkaas van Le Larry.

SNEL EN GOED

Drie klasgenoten begonnen in 1999 met Exki, een formule die inspeelt op de behoefte aan snelle en kwalitatieve maaltijden. Frank Fol, de groentekok, werd onder de arm genomen, en op korte tijd werden 23 restaurants in 4 landen en 10 steden geopend. Er staan 9 nieuwe vestigingen op het programma (Milaan, Parijs enz.). www.exki.be



Weer of geen weer

De lente hangt in de lucht en dan krijgen we weer zin om gezellig in de tuin te kokkerellen. Om het buiten altijd droog te houden introduceert Hillhout de **Cooking Cabin**, een halfopen, uit Noord-Europees vurenhout vervaardigde kook- en barbecueplek. Het middelpunt is een solide tafel, speciaal gemaakt om barbecue en kookelementen

op te zetten. Deze wordt geflankeerd door twee massiefhouten kastjes, beide voorzien van een hardstenen werkblad. Het geheel wordt geleverd in een eenvoudig te monteren bouw pakket. (3052 euro).

Info: +31384215369. www.hillhout.com

Foodies