

Nieuwsbrief vtbKultuur Videoclub Evergem



Vergaderdata april 2018



Programma maand april

Maandag 9: allerlei testen om het probleem van de schokkende beelden bij projectie te achterhalen en voor een goede oplossing te zorgen

Zondag 22: videocafé

Maandag 23: vergadering op verplaatsing, zie meer verder

Maandag 23 april De achterkant van de media

Misschien vraag je je wel eens af hoe een televisiejournaal gemaakt wordt? Hoeveel mensen heb je daar voor nodig? Wat doen die precies allemaal? En welke technische middelen worden ingezet om het journaal te maken? Op al die vragen en nog een pak andere probeert reporter Hilde Mertens een antwoord te geven. Niet louter een theoretische beschouwing maar ook een getuigenverslag uit de dagdagelijkse praktijk van een verslaggever.

Deze avond bestaat uit een praktisch gedeelte waarin uitgelegd wordt hoe men werkt..., en een deel dat handelt over de inhoud en een blik in de toekomst.

Plaats van dit alles: Ontmoetingscentrum OCO

Pijphoekstraat 30 - 9041 Oostakker (Dezelfde locatie van de warme beenham enkele jaren geleden)

Aanvang: 19u30, wie te laat komt stoort!

Gratis toegankelijk, maar wel graag voroaf je aanwezigheid doorgeven aan de voorzitter.

Deze avond gaat door i.s.m. de Landelijke gilde Oostakker-Desteldonk

59ste Fototentoonstelling vtbKultuur Fotoclub Evergem

Naar jaarlijkse gewoonte houdt de vtbKultuur Fotoclub zijn tentoonstelling, alle info vind je hierbij.

Steek gerust je hoofd eens binnen en geniet van de prachtige foto's, misschien treffen we elkaar daar wel?

Openingsreceptie vrijdag 6 april 2018 om 20.00 uur.

Doorlopend geopend op zaterdag 7 en zondag 8 april 2018 telkens van 10.00 uur tot 18.00 uur.

Locatie: OC "Ter Gulden Celle" - Doornzele - Evergem

Maken van een één minuut film

De voordacht over het maken van één minuut films is door de bovenstaande voordracht verschoven naar de laatste vergadering van juni.

Maar niets houdt je tegen om nu al te beginnen nadenken over een onderwerp voor de promofilm voor de club.

Nieuws van nab 2.0

Het eerst nab 2.0 FilmFest zal doorgaan in het weekend van 7, 8 en 9 december in **CC De Mastbloem in Kruishoutem**.

Meer info volgt van zodra deze beschikbaar is.

Culinair

GEVOGELTEROOMSOEP MET GROENTEJULIENNE

Benodigdheden:

Prei
Selder
Ui
Peterselie
Kippenfond
Kippenfilet
Wortelen
Room

Bereidingswijze:

Prei, selder, ui en wortelen schillen en spoelen indien nodig.
Fond ontvetten.
Room half opslaan.
Kipfilet garen en in kleine dés snijden.
Helft van het preiwit, de selder en ui grof snijden in dés en sueren.
Dit alles bevochtigen met de ontvette fond en onder deksel laten garen.
Preiwit, selder en wortelen in julienne versnijden en garen in een weinig fond. Garnituur moet bijtvast zijn.
Peterselie hakken en drogen onder de kraan.
De soep mixen, doorsteken en eventueel afsmaken.
De soep warm serveren met een garnituur van groentejulienne, room en kippendés.
Bestrooien met de gehakte peterselie.

KALFSTEAK "HOMARDINE" MET GROENTERIJST

Benodigdheden:

Kalfsteaks
Ongepelde garnalen
Garnalen afval
Dille
Wortelen
Rijst
Selder
Sjalotten
Kervel
Prei
Room
Witte wijn
Nouilly
Visfumet

Bereidingswijze:

Maken van garnalendisque met de garnalen afval en de visfumet.
Prei, selder, sjalotten, wortelen schillen en in een zeer fijne brunoise versnijden.
De brunoise sueren en bevochtigen met een weinig blanke fond.
De bisque zeven, inkoken tot gewenste saussmaak.
Garnalen pellen en bewaren # aperitief hapje.
Rijst koken en na gaartijd mengen met de gegaarde groenten.
De kervel plukken en de dilletakjes sorteren.
De kalfsteaks bakken zoals een steak.
De saus opwerken met wat room en een parfum (Nouilly, Sherry, Whisky...).

Serveren op een groot warm bord en sous naperen van de saus.

Versieren of aankleden met de kruiden.

Het vlees mag versneden worden in fijne plakjes.

Smakelijk



Facebook



Website

Deze e-mail is verstuurd aan [{{email}}](#).

Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#).

U kunt ook uw [gegevens inzien en wijzigen](#).

Voor een goede ontvangst voegt u daniel@videoclubevergem.be toe aan uw adresboek.