

Nieuwsbrief vtbKultuur Videoclub Evergem



Februari

Hou van me in de lente.
Samen koffie drinken op een terras.
Jam-sessies in het versgemaaide gras.
Kleur aanbrengen op het witte canvas.
Verf knoeien op je ochtendjas.
Lachen omdat het niets was,
Of lachen omdat het iets was.
Hou je van me dan?

Hou van me in de zomer.
Samen liggen onder een beukenboom.
Aardbeien met slagroom.
Het bezoeken van jou dagroom.
Hand in hand fietsen in Borgloon.
Het negeren van de reactiestroom.
Hou je van me dan?

Hou van me in de herfst.
Samen rennen in het bos.
Aan de ober vragen hoeveel een warme choco kost.
Genieten van alle chaos.
Een film kijken in de bios.
Zoenen tegen de deurpost.
hou je van me dan?

Hou van me in de winter.
Samen wachten tot er een nieuw jaar aanbreekt.
Lachen omdat je me met 'schat' aanspreekt.
Naar je kijken wanneer je je denkbeeldige sigaret aansteekt.
Niemand die de stilte verbreekt.
Je donkere haar die tegen de witte sneeuw afsteekt.
Dichterbij komen toen ik me op jouw bed neerstreek.
hou je nog steeds van me dan?

Maandprogramma

Deze maand hebben we maar één vergadering.
Op zondag 19 februari, is er het maandelijks videocafé, waar iedereen welkom is.
Op zaterdag 25 is er het clubfestival, aanvangsuur wordt later meegedeeld.
Maandag 27: clubvergadering met nabespreking clubfestival.

Clubnieuws

Daar de provinciale wedstrijden zijn weggefallen heeft een clubwedstrijd in de letterlijke zin geen nut meer, daarom hebben we besloten de wedstrijd te vervangen door een festival, waar de aanwezigen de betere film zullen aanduiden.
Breng dus alvast je supporters mee op zaterdag 25 februari naar het clubfestival.

Clubfestival

Wens je mee te doen aan het clubfestival? Vergeet dan je film niet in te schrijven via het formulier dat je op de website vind of via [deze link](#)

Culinair

CARPACCIO VAN RUNDVLEES

Benodigdheden:

Rundfilet (entrecôte, filet d'anvers)
Raketsla
Rode Italiaanse sla
Eikenblad sla
Parmesaanse kaas
Olijfolie
Notenolie
Citroenen
Witte balsamico azijn

Bereidingswijze:

Het rundvlees in een diepvriezer ongeveer 2 uren aanvriezen (afhankelijk van de grootte en dikte van het in te vriezen stuk vlees).

De sla's ontnerven, reinigen en spoelen.

Een dressing maken van de olijfolie, notenolie, citroensap en de witte balsamicozijn. Gebruik gelijke delen van deze ingrediënten, indien de zuurgraad niet voldoende is gebruik dan meer citroensap.

Het vlees snijden met een vleesmachine en serveren op een koud groot bord, dat met een borsteltje ingewreven werd met de dressing. Ook op de bovenkant van het geserveerde vlees wordt er een laagje dressing opgesmeerd.

Een slacompositie en als garnituur op het bord serveren.

Van de Parmesaanse kaas schilfers maken en deze rijkelijk over het vlees strooien. Eventueel afwerken met zwarte peper van de molen.

QUICHE LORRAINE

Benodigdheden:

Bladerdeeg
Eieren
Melk
Room
Gemalen kaas
Spek
Sjalotten
Pezo en nootmuskaat

Bereidingswijze:

Bladerdeeg verdelen over de te vullen vormen.

Bladerdeeg moet niet blind gebakken worden en zeker niet ingeprikt worden.

Sjalotten schillen en in ringen versnijden, sueren en uitlekken.

Het spek in fijne reepjes snijden en blancheren, afkoelen.

Sjalotten en spek verdelen over de vormen.

Menging maken van de room, melk, eieren (vb 0,3l room, 0,15l melk en 4 eieren) en de vormen hiermee tot 4/5 vullen.

De gemalen kaas pas na halve baktijd op de quiche strooien, anders zou de kaas in de quiche wegzakken en zou die te snel verbranden.

De quiche bakken in de oven 200°C à 30'.

De quiche kan zowel warm, lauwwarm, koud met sla gegeten worden.

De quiche is gaar wanneer bij het inprikken met een mes, naald of vork niets meer blijft plakken van de vulling.



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.