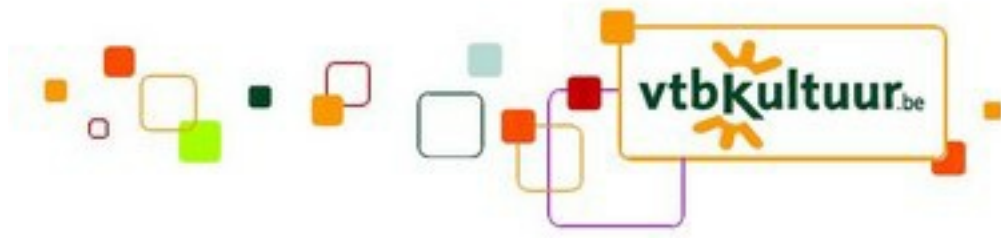


Nieuwsbrief vtbKultuur Videoclub Evergem



VERGADERDATA februari 2018

Programma maand februari

donderdag 8: voordracht Videocamera kopen? En nu?

maandag 12: Olivier Grenelle te gast van KBAC

zaterdag 17: jaarlijkse clubwedstrijd, aanvan 19 uur

zondag 18: videocafé

maandag 26: bespreking juryrapporten

Voordracht in oud gemeentehuis Ertvelde

Moderne videosystemen: pro's en contra's

Wat is de best keuze van videocamera? Filmen we beter met een fotoestel of toch liever een videocamera?

In deze voordracht wordt een toelichting gegeven over de verschillende resoluties: FULL HD, Ultra HD, 2K, 4K en de vooren nadelen van de diverse systemen worden geschetst.

En wat na het filmen? Wat kan ik aanvangen met mijn opnames?

Kortom een heleboel vragen waarop we die avond een antwoord proberen te geven.

Olivier Grenelle te gast

Maandag 12 februari krijgen we Olivier Grenelle te gast. Olivier is al jaren lid bij de KBAC in Brugge.

Hij is ook iemand die diverse filmgenres aandurft, en met succes.

Olivier was de draaiende motor achter de groep jongeren destijds bij KBAC, helaas is dit niet verder gegaan, misschien komen we deze avond wel te weten waar het mis ging.

Hij brengt ons deze avond een vijftal films mee. Welke dat houden we als verrassing voor de avond zelf.

Jaarlijkse clubwedstrijd

Op zaterdag 17 februaia is het terug zo ver de jaarlijkse clubwedstrijd. Je leest het goed, terug een wedstrijd, waar het vorig jaar een festival was, keren we dit jaar terug naar de wedstrijd formule wat inhoud dat we een externe jury aanwezig hebben om de films te bekijken en te beoordelen.

Het programma is op dit moment nog niet bekend, maar we beginnen er zeker aan om 19.00 uur.

Nodig vrienden familie en kennissen alvast maar uit.

Clubnieuws

In de eerst plaats willen we langs deze weg ons lid Raymond en zijn echtgenote Andrea veel sterkte wensen met de ziekte die hem komt te treffen. We hopen hen spoedig terug in de club te mogen verwelkomen.

Op maandag 26 gaan we eens kijken wat de jury over de getoonde films wist neer te schrijven en kijken of wij ons daar in kunnen vinden, maar je weet de jury heeft altijd gelijk...

Culinair

We gaan deze keer de kant van het gebak op met enkele eenvoudige recepten.

Botercake

Cakebeslag
450 gr boter
450 gr suiker
400 gr eieren
500 gr bloem
10 gr bakpoeder
vanillestok
citroenrasp

Bereidingswijze

- Alle grondstoffen verwerken op kamertemperatuur !
- Boter mengen met de suiker
- Eieren één voor één toevoegen samen met de smaakstoffen
- Bloem en bakpoeder samen zeven en onderspatelen
- Geboterde cakevormen voor ¾ vullen
- Afbakken op 180°
- Na 10 minuten baktijd de cakes in snijden met geboterd mes en terug in oven voor ongeveer 20 minuten

Cake marbre'

- Zelfde recept als botercake maar we nemen 1/3 van het beslag en mengen dit met 30 gr cacaopoeder die we vooraf oplossen in een beetje melk
- Cakevormen vullen met het cakebeslag en in het midden enkele strepen chocoladecakebeslag spuiten bovenaan eindigen met gewoon cakebeslag

Pralinecake

Cakebeslag
400 g eieren
100 g eidooiers
400 g suiker
200 g bloem
150 g zetmeel
150 g fijn gemalen hazelnoten

Bereidingswijze

- De eieren, dooiers en suiker warm en koud opkloppen.
- De bloem, zetmeel en fijn gemalen hazelnoten onderspatelen.
- Het beslag in twee gootvormen van 60 cm. lang verdelen.
- Afbakken op 180 °C.

Glaceerchocolade

500 g chocolade op, punt
100 g olie

Bereidingswijze

- De chocolade verdunnen met de olie.

Afwerking

Na afkoeling de cake tweemaal doorsnijden en vullen met pralinéboterroom.

Volledig perfect aanstrijken en laten koelen.

Volledig overgieten met glaceerchocolade en bestrooien met stukjes geroosterde amandelen

.



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.