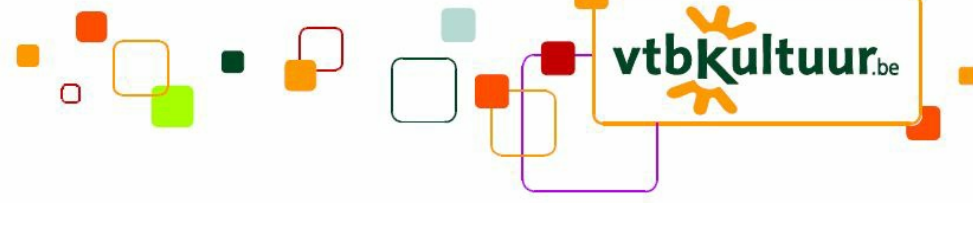


Nieuwsbrief vtbKultuur Videoclub Evergem



VERGADERDATA maart 2018

Programma maart

Programma maart

maandag 12: Bespreking Go Pro software door Franky Van Daele en aansluitend de mogelijkheden van het gratis pakket Hitfilm, *vrij toegankelijk voor iedereen*

woensdag 14: projectie film Vrijdag van Hugo Claus i.s.m. met de bib van Evergem, aanvang 19.u30 in de bib Evergem centrum

zondag 18: videocafé

maandag 26: Retro avond, we bekijken films van minstens 10 jaar oud, *vrij toegankelijk voor iedereen*

Wat voorbij is

Op zaterdag 17 februari vond de jaarlijkse clubwedstrijd plaats

De resultaten van de jury zijn bekend

De jury, bestaande uit Saskia Bovijn en Lieven Vanhove kwamen tot volgend resultaat:

Op de eerste plaats, Hemelryck de coproductie van Daniël De Vetter en Ronny Claus

Op de tweede plaats, De blauwe reiger van Willy Dobbelaere

Op de derde plaats, De gouden rivier van Guy De Meulemeester

Verder namen deel:

Danielle Verstichel met Azalea's

Eric Delmaire met Het land van de middernachtzon

André Caboor met een Kunstwerk voor een boegbeeld

Eric Delmaire met, de Prekestolen een uitdaging

Magda Weyn met het Paradijs

Daniël De Vetter en Ronny Claus met The making of Hemelryck

Aan alle deelnemers een welgemeend proficiat!!!

Sta jij hier volgend jaar ook tussen?

Nabespreking juryrapporten

Maandag 26 februari werden de juryrapporten onder de loep genomen, wat had de jury gezien en wij niet?

Alle juryrapporten van de diverse films werden overlopen en we meosten tot de vaststelling komen dat de jury toch vrij aandachtig gekeken had naar de films en dat de meeste opmerkingen terecht waren.

Wat kunnen wij daar uit concluderen?

We moeten ons films vaker en vroeger tonen aan onze medeleden en hun opmerkingen ter haret nemen, we hebben er niets bij te verliezen.

Op die manier kunnen we een aantal opmerkingen van de jury omzeilen en ons films verbeteren.

Nu maar hopen dat we dit onthouden!!!

Projectie Vrijdag van Hugo Claus

Op woensdag 14 maart verzorgen we een projectie in de bib van Evergem center.

We vertonen er Vrijdag van Hugo Claus i.s.m. de Bib van Evergem.

Culinair

Met de koude dagen van nu kan een goede warme schotel zeker geen kwaad, hierbij twee heerlijke recepten, smakelijk.

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, lauw, 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.

BROCHETTE MIXED, RAUWKOST, STRO AARDAPPELEN EN BEARNAISE SAUS

Benodigdheden

Varkens haasje Olie/azijn
Kip filets Mosterd
Kalfsteak Dragon
Lambout Peterselie
Eikenbladsla Witte wijn
Rode sla Kervel
Witloof Peperkorrels
Tomaten Boter
Uien Eieren
Paprika

Bereidingswijze

Het vlees pareren en in gelijke stukken snijden.

Elke vleessoort heeft zijn eigen ideale bakwijze. We geven elke vleessoort apart ongeveer deze bakwijze, om daarna de vleesstukke op de brochetnaald te steken.

(Het best te gebruiken materiaal is een metalen spie.)

De slasoorten ontnerven en spoelen. De sla verscheuren.

Tomaten émonderen en in dés snijden.

De uien schillen. De ene helft snijden we in ringen, de rest gaan we éminceren.

De paprika vlammen en in dés versnijden.

Vinaigrette maken en per groentesoort gebruiken om te naperen.

De aardappelen schillen en wassen. Met de mandoline fijn gesneden aardappelen (pailles) snijden. Wassen en drogen. In de frituur bakken in éénmaal à 180°C.

Peterselie hakken en drogen onder de kraan.

De kervel controleren en met het mes voorzichtig hakken.

De dragonblaadjes van de stengels verwijderen. Stengels voor de gastrique, de blaadjes voor het garnituur.

Een gastrique maken, zeven en afkoelen.

De eieren scheiden. De eigelen aan de gastrique toevoegen. Tot een schuimige massa opkloppen op een matig vuur. Binden met geklaarde boter en afwerken met de gehakte kruiden.

Vlees verwarmen. Stro aardappelen bakken. Slasoorten afwerken met vinaigrette en eventueel wat gehakte kruiden en uien.

Saus op het bord serveren (niet overdrijven). Rest apart serveren.



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.