

Nieuwsbrief vtbKultuur Videoclub Evergem



Data voor de maand juni

Maandag 11: onze vrienden van Close Up uit Sint-Niklaas zijn te gast, meer info verder

Zondag 17: laatste videocafé voor de zomervakantie

Maandag 25: Hoe maak ik een één-minuut film

Club nieuws

Op 11 juni hebben we Close Up op bezoek.

De club voorstellen is eigenlijk niet meer nodige, Close Up is een van de gevestigde waarden in Oost-Vlaanderen en een club met een lange traditie.

Zij brengen ons volgned porgramma:

Efeze, een stad uit het verleden. 10 min - Etienne Audenaert

Venetië in de sneeuw 6 min - Andre De Haeck

Waterrijk Brazilië 8 min - Werner Vercauteren

Reus "Den Bol" 16 min - Pol De Rijbel

Oradour-Sur-Glane 11 min - Marc Vercauteren

In de Voetstappen van Siddharta 24 min - Herman Beniers

De Rijstcultuur 13 min - Frans Cammaert

Paul Dekker door Carl Derycke. 16 min. - Carl Deryck

Graag iedereen op post!!!

Maandg 25 juni komt Mevr. Surdiacourt ons vertellen wat er zoal belangrijk is om een één-minuut film te maken. Na de zomervakantie willen we zeker onze eigen één-minuut film maken voor de club, maar misschien krijg je ook zelf wel zin om dit eens te porberen na deze avond, dus zeker niet te missen.

Woordje van de voorzitter

Ja de eerste jaarhelft zit er weer op, de batterijen zijn dringend aan opladen toe, alhoewel een aantal leden hebben dat opladen al achter de rug.

We zullen opgeladen batterijn kunnen gebruiken want we hebben nog heel wat te doen na de zomervakantie.

We beginnen alvast nog tijdens de zomervakantie op **zondag 19 augustus** is er immers onze zomer BBQ die terug in het lokaal zal doorgaan en door ons eigen mensen wordt verzorgd in samenwerking met onze leverancier Carrefour Evergem. Meer nieuws volgt in een afzonderlijke nieuwsbrief maar noteer deze datum alvast in uw agenda, hoewel dit reeds lang gebeurd had moeten zijn.

Een uitdaging wordt het maken van een één-minuut filmpje waarin we de club promoten.

Maar het orgelpunt van het najaar moet zaterdag 17 november worden met de galaprojectie in CC Stroming in Sleidinge. Begin alvast familie, vrienden en kennissen uit te nodigen, ook hiervan komt nog een afzonderlijke nieuwsbrief.

Tot slot wens ik iedereen een deugddoende zomervakantie toe geniet ervan, probeer ook eens die camera boven te halen zodat we terug wat nieuwe filmpjes hebben voor volgend jaar. Hou je mailbox in de gaten voor alle laatste nieuwtjes en tot binnenkort.

Daniël.

Culinair

Voor deze zomer hebben we een selectie gemaakt uit een aantal frisse salades.

- Salade Waldorf

Ingrediënten voor 10 personen

0,600 kg appels
0,500 kg knolselder
0,100 kg walnoten
0,150 liter mayonaise

Bereiding

Appelen in dés snijden.
Knolselder in dés snijden.
Walnoten pellen en halveren.
Mayonaise bereiden en beetje verdunnen met koud water (indien nodig).
Alles goed mengen en afsmaken.
De salade in een kom schikken.

Deze salade is ook zeer geschikt bij mixes-grill of barbecue.
Garneren kan met gehakte peterselie of geroosterde sesamzaakjes

- Twee kleurige rijstsalade met scampi

Ingrediënten

200 gram basmati rijst
Saffraan
Citroen
Scampi
Verse gember
Tomaten
Look/ Verse Chinese bieslook
Citroengras vers/lemon grass splash

Werkwijze

Kook de helft van de langkorrelige rijst (liefst basmati) in twee maal zijn hoeveelheid water, samen met saffraan en een weinig citroen/limoensap Kook de andere helft van de rijst op dezelfde manier maar voeg tomatenblokjes toe, of kook de rijst in tomatenpulp.
Om te dresseren gebruikt men best een kookring, vooraf in wrijven met olie(.om het plakken tegen te gaan), breng in de ring de rijst aan, per laag een ander kleur.
Pel de scampi's(laat de staartjes eraan), verwijder het darmkanaal
Marineer de scampi's in gember, look, citroengras, eventueel met sesamzaad, daarna kort afbakken

Plaats de kookring in het midden van het bord, verwijder de ring door voorzichtig op de rijst te duwen. De twee kleuren worden nu zichtbaar.

Servere de rijst koud met daarbovenop de lauwe scampi

- Pastasalade met zeekraal, venkel, appelsien

Ingrediënten

voor 4 personen: als voorgerecht of bij gerecht
200 gram driekleurige spirelli
1 venkel
4 sinaasappelen
200 gramzeekraal
Dragon(vers of gedroogd), peper en zout

Werkwijze

Spirelli " al dente " koken in licht gezouten water met beetje olie, verfrissen onder koud water
Venkel zeer fijn snijden, even blancheren, verfrissen
Appelsien "a vif" snijden, daarna in billettjes snijden, sap opvangen en bij billettjes voegen
Zeekraal opzetten in koud water en even aan de kook brengen, onmiddellijk verfrissen.
Alles voorzichtig mengen en afsmaken met peper, zout, dragon

Pasta hoeveelheden

Van verse pasta gebruik je ongeveer 60 gram voor een voorgerecht per persoon en 125 gram voor een hoofdgerecht.

Van gedroogde pasta heb je iets meer nodig. Ongeveer 90 gram voor een voorgerecht en 150 gram voor een hoofdgerecht. Natuurlijk afhankelijk van persoon tot persoon, het soort gerecht, de andere ingrediënten en de hoeveelheid saus.

Pasta koken

Pasta moet steeds worden gekookt in een grote pan licht gezouten water.
Om het water sneller te doen koken voegen we het zout pas op het einde toe (zout water kookt namelijk trager dan ongezouten water)
Je kan een eetlepel olijfolie aan de kokende pasta oevoegen om te voorkomen dat de pasta overkookt of aan elkaar plakt.

Pasta wordt altijd gekookt zonder deksel, zoals gezegd in een grote hoeveelheid water, om te voorkomen dat de pasta aan elkaar gaat kleven.

Laat pasta nooit te lang in het vergiet zitten want dan wordt het een plakkerige massa. Als je de pasta pas later nodig hebt kan je de pasta onder koud water afspoelen om het kookproces te stoppen en kleven te vermijden.

Smakelijke zomer!!!

Wens je ook eens iets in de nieuwsbrief?

Heb je belangrijke informatie die je wenst te delen met de leden van de club?

Ben je hopenloos op zoek naar iets voor je filmhobby, materiaal, een locatie, de ultieme stem om je film in te lezen? Kortom alles wat je wilt delen met de clubleden, stuur het ons op we nemen het graag mee op in de nieuwsbrief.

GDPR

Ook Videoclub Evergem ontsnapt niet aan de nieuwe privacy wetgeving, wens je onze nieuwsbrief niet langer te ontvangen dan kan je dit eenvoudig melden door op onderaan deze nieuwsbrief op "hier afmelden" te klikken, wat we jammer zouden vinden, maar dat was dan jou keuze.



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.