

# Nieuwsbrief vtbKultuur Videoclub Evergem



## VERGADERDATA mei 2018



Programma maand mei

**Maandag 14:** demo avond gebruik Sonic Fire Pro, software om zelf je muziek te maken

**Donderdag 17:** opname's bij Xandres Destelbergen

**Zondag 20:** Pinksteren en videocafé

**Maandag:28:** Projectie Lieven Van Hove, jurylid bij de club selectie en filmmaker

## Sonic Fire Pro

Elie Declercq van de computerfabriek komt ons wegwijs maken in dit softwarepakket wat ons toelaat om zelf muziek te maken voor ons films, waar we bovendien mee volledig in orde zijn voor de auteursrechten.

We kunnen hiermee niet alleen muziek maken maar we kunnen die muziek ook een "mood" een stemming meegeven.

Zeker de moeite waard om aanwezig te zijn ook al werk je nog niet met dit pakket.

## Lieven Van Hove op bezoek

Lieven was een van de juryleden bij de laatste club selectie en komt ons deze avond eigen werk voorstellen en uitleg geven daarbij.

We kijken eerst naar Nimmer.

Daarna zou ik mezelf nog eens voorstellen, en hoe ik in post-productie ben beland.

En dan lijkt het me een goed idee om van A tot Z uit te leggen hoe ik tot Nimmer ben gekomen. Daartoe zal ik een deel van mijn scenario meenemen, mijn moodboard en uitleggen hoe ik tot een aantal zaken ben gekomen om Nimmer vorm te geven, ik zal een timelapse laten zien van de studio, ik zal uitleggen wat concept art is, en hoe ik daartoe ben gekomen.

Ik heb ook een VFX breakdown, waarin ik zal uitleggen hoe een visual effect vanaf greenkey gemaakt werd.

Ik neem ook wat extra test beelden mee, en vroege versies van Nimmer.

Ook heb ik een vergelijking van de greenkey-versie van nimmer, met het storyboard, en het finale beeld.

Via een internetverbinding kan ik via mijn vimeo account een aantal filmbestanden afspelen?

## Noteer alvats deze data

**Niet vergeten en u al noteren!!!**

**Zondag 19 augustus zomer BBQ in De Germinal**

**Zaterdag 17 november Gala projectie in CC Stroming, Doornzele**

## 17 mei Xandres

Op donderdag 17 mei gaan we met een beperkte ploeg een voordracht captureren bij Xandres in Destelbergen.

De betrokken leden krijgen alle nodige informatie.

## Achter de schermen van het nieuws

Op maandag 23 april waren we te gast in OCO Oostakker op een voordracht georganiseerd door de plaatselijke landelijke gilde met als spreker Hilde Mertens journaliste bij VRTNWS.

Zij gaf ons een kijk achter de schermen hoe ons dagelijks nieuws tot bij ons komt, waarop selecteerd men, wanneer gaan ze aan de slag, wat zijn de deadlines.

Wat wordt er allemaal ingezet aan materiaal en mensen, kortom een schitterende avond voor ons videofilms, maar eigenlijk ook voor iedereen die eens wat meer wil te weten komen.

Als je weet dat er op de nieuwsdienst 400 mensen werken en er voor een journaal ongeveer 70 in actie komen dan is toch telkens weer een klein wonder dat alles vlot verloopt.

## Culinair

### Agnes Sorelsoep:

is een gevogelteroomsoep met toevoeging van kip, gerookte rundertong en champignons. De champignons in reepjes van 1mm dikte snijden ( de steeltjes worden gebruikt voor de groentemirepoix).

Champignonjulienne in een weinig ontvette gevogeltesfond even opkoken, het stoofvocht kan als extra bevochtiging aan de soep worden toegevoegd.

Als garnituur gebruikt men de reepjes kip, gerookte tong en de champignons.

Serveren met room.

### Quiche met kaas en spekreepjes:

Nodig:

- 500 gr kruimeldeeg
- 4 eieren
- 0,300 l room
- 0,150 l melk
- 100 gr gruyèrekaas gemalen
- 200 gr gerookt spek
- boter
- bloem
- pezo en muskaatnoot

Werkwijze – Bereidingstips – Serveren – Afleidingen:

- Het kruimeldeeg op een halve cm uitrollen
- Vorm inboteren en bekleden met het kruimeldeeg, overhangende deel wegsnijden
- Taartvorm 2 uren in koelkast afgedekt laten rusten om het krimpen van het deeg tegen te gaan
- Gerookt spek in reepjes snijden en in een weinig vetstof bakken
- Deeg met gerookte en gebakken spekreepjes bedekken.
- Eieren, room, melk en de helft van de gruyère mengen, deze massa op smaak brengen met pezo en muskaat (houdt rekening dat de kaas en het spek al zout bevatten
- Het spek met de massa overgieten
- De quiche in een oven bakken, bij een t° van 200°C ongeveer 30 min
- Na een halve gaartijd de quiche bestrooien met de rest van de gemalen kaas (anders zou de kaas ook wegzakken, en de kleur te bleek zijn)
- De quiche is gaar wanneer niets meer aan een breinaald blijft plakken wanneer deze wordt ingeprikt.

### Gegrilde varkensribbetjes:

Nodig:

- varkensribbetjes
- appelen
- witte wijnazijn
- donkere cassonadesuiker
- rode paprika
- gekonfijte gember
- rozijnen
- knoflook
- mosterd met zaadjes
- gember
- mango
- pezo
- Marinade
- olie
- sojasaus
- pezo
- tijm, laurier

Vorbereidingen:

- De ribbetjes marinieren (liefst daags voordien).
- Kleuren op de grill, verder garen in de oven, na deze te hebben gekruid.
- Alle ingrediënten voor de saus klaarzetten.

Afwerking:

- De ingrediënten, zoals de appelen, paprika's, gember, mango, op gelijke grootte snijden zoals de rozijnen, opzetten met de rest van de benodigdheden.
- Enkele minuten zeer zachtjes laten trekken, en afsmaken.
- De ribbetjes verdelen en de begeleidendende saus apart bij serveren.

Info:

Deze saus kan zowel lauw of warm geserveerd worden, b.v. bij pasteien.

## Volgende maand

Wat brengt de laatste maand voor de zomervakantie ons?

We ontvangen Close Up sint-Niklaas die ons een aantal van hun laatste films komen voorstellen.

We sluiten af met een avond over het maken van één minuut filmpjes. Hoe begin je er aan? Hoe bekijkt een jury dit?

Daarna gaan we genieten van de zomervakantie maar we zien elkaar op zondag 19 augustus voor de zomer BBQ.



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](mailto:daniel@videoclubevergem.be) toe aan uw adresboek.