

# Nieuwsbrief vtbKultuur afdeling

---



## Programma oktober

Wat is er te doen in oktober in de club?

- maandag 16: algemene ledenvergadering en opstellen programma Natuurfilmavond van donderdag 9 november in het Oud Gemeentehuis van Ertvelde
  - zondag 22: videocafé
  - maandag 30: Edius avond, vragen en hopenlijk ook antwoorden op al je vragen rond de edius montage software
- 

## Wat voorbij is

Tijdens het openingsweekend van Cinema West werden er in CC De Stroming interviews gefilmd in samenwerking met de mensen dan de Sleinse Filmclub.

---

## Braking news

Er is een nieuwe organisatie in de maak die zal werken over gans Vlaanderen en de belangen onze mooie hobby wil gaan behartigen, die luister naar de naam "nab 2.0"! Iedereen zal er lid kunnen van worden zowel individuele cineasten die geen lid zijn van een club, als leden van filmclubs, de film-videoclubs kunnen zelfs gratis lid worden.

Wat hebben zij te bieden?

- gratis opleiding in de clubs
- workshops
- een actieve website
- je film op internet via een eigen youtube kanaal
- je muziek rechten geregeld via **Sonoton** en **Stockmusic**
- mogelijkheid tot deelname aan wedstrijden en festivals
- een maandelijkse nieuwsbrief

Kortom heel wat meer dan wat het CvB aanbied/aanbood.

Meer nieuws op de vergadering van 16 oktober.

---

## Video Culinaire

De winterperiode komt er aan we hebben voor een aantal hartverwarmende recepten gezorgd.

### UIENSOEP MET DIABLOTIN

#### Benodigheden

- 700 gram uien
- 1,5 liter blanke fond of gevogelte fond
- 50 gram boter
- Peper, zout, bouquet garni
- Garnituur: diablottin: wit brood, ui, gemalen kaas

#### Werkwijze

- De uien pellen, doormidden snijden en fijn versnijden.
- De uien stoven zonder dat ze kleuren.
- Bevochtigen met ontvette fond en aan de kook brengen.
- Bouquet garni toevoegen, perserseliestengels, laurier, tijm samenbinden en laten meekoken
- Ongeveer 30 minuten laten koken zonder al te veel te roeren.
- De soep afsmaken en bouquet garni verwijderen.
- De soep moet kokend geserveerd worden.
- De ui fijn snipperen en aanstoven. De gemalen kaas toevoegen.

#### De diablottins

- Ronde schijfjes met een uitsteekvorm uit wit brood halen.
- Toasten onder de grill van de oven langs beide kanten en beleggen met het uikaasmengsel.
- De toasten bestrooien met gemalen kaas en gratineren onder de salamander, net voor doorgeven.
- Diablottins net voor het opdienen op de warme soep leggen.
- Men kan deze ook apart serveren zodat ze lekker krokant blijven.

### TOAST MET CHAMPIGNONS

#### Benodigheden

- 4 sneden toastbrood, 2 cm dik
- 500 gram champignons.
- Boter
- Peterselie
- Peper en zout

#### Werkwijze

- De champignons zuiver maken en de stengels verwijderen.
- Peterselie spoelen, drogen en hakken.
- Het brood in dikke plakken snijden en ontkorsten.
- Brood toasten bakken in veel geklaarde boter of toasten onder de grill
- De champignons aanbakken in hazelnootboter met de ronde kant als eerste.
- Nadien omdraaien, zodat alle jus van de champignon in de saus terecht komt.
- Kruiden met peper en zout, besprenkelen met citroensap.
- De toasten op een warm bord schikken en de champignons op de toasten verdelen.
- Overgieten met veel schuimende hazelnootboter.
- Bestrooien met peterselie.

#### Opmerkingen

- Gekweekte champignons hebben op zich weinig smaak en dienen daarom sterk gekruid te worden met peper en zout.
- Men kan alle eetbare champignons voor dit gerecht gebruiken, dikwijls voegt men er ook look of room aan toe.

Smakelijk.

---

## Niet vergeten

Op donderdag 9 november houden we in samenwerking met de cultuurdienst van de gemeente een projectieavond in het oud gemeentehuis in Ertvelde onder het motto:

### De pracht van de natuur dicht bij ons

We nemen je in deze projectieavond mee naar de mooiste plekjes van de natuur in onze directe omgeving.  
Alle getoonde films zijn gemaakt door onze leden.

Deze avond bijwonen is gratis maar je moet je registreren via de website van de gemeente.

We stellen ons programma smaen op de vergadering van 16 oktober.



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.