

# Nieuwsbrief vtbKultuur Videoclub Evergem



## VERGADERDATA maart 2017



Programma maand maart

- Maandag 13:** Retro avond, iedereen brengt een film mee die minstens 10 jaar oud is
- Woensdag 15:** vergadering jeugdraad Evergem over film speelpleinwerking 2017, informele verkennende vergadering
- Zondag 19:** videocafé
- Maandag 27:** thema avond, thema wordt maandag 27 feb vast gelegd

## Niet vergeten, bedrijfsbezoek brouwerij Gruut

Op maandag 15 mei gaan we op bedrijfsbezoek bij brouwerij Gruut in Gent. Niet vergeten inschrijven via het formulier op de website zodat we tijdig kunnen doorgeven met hoeveel personen we komen, ook familie vrienden en kennissen zijn welkom. We worden verwacht rond 19.00 en het einde is voorzien rond 21.00 uur.

## Filmfestival 2017

Het filmfestival is achter de rug, dit jaar geen klassieke wedstrijd, door het wegvallen van de provinciale wedstrijden.

We hadden een tien-tal films voor de projectie.

- Reclamespot CVO GENT van Daniël de Vetter
- De Buizerd van Willy Dobbelaere
- “Special For Specials” 2015 ! van Magda Weyn
- Op de grens van Oost en West van Guy De Meulemeester
- Op de top van Moldau riviervallei... van Magda Weyn
- Het Gentse Zwin van Raymond Hutse
- De oplossing van tante Mieke... van Magda Weyn
- Lonely van Daniël De Vetter
- 25 jaar TKO van Daniël De Vetter
- Rust aan de poort van de Kempen van Magda Weyn

Het talrijk opgekomen publiek koos uiteindelijk de film Het Genste zwin van Raymond Huste als de beste film van de avond en meteen ook de winnaar van het fesitval.

Hieronder alvast een zicht op het talrijk opgekomen publiek, voor meer foto's verwijzen we naar de website.



## Opendeur op vrijdag 5 mei

In het klader van de WAK, de week van de amaterukunsten, doen we mee op vrijdag 5 mei met een open deur.

Thema dit jaar is "The Making of".

We willen die avond eens tonen hoe wij ons producties maken. Alle ideeën voor de invulling van die avond zijn welkom. We overleggen daarrond op de vergadering van 27 februari een eerste keer.

## Culinair

Hoe maak je zelf een lekkere capracio van rund?

### CARPACCIO VAN RUNDVLEES

Benodigdheden:

- rundfilet
- raketsla
- tomaat
- citroen
- pecorinokaas
- druivenpitolie
- balsamico (wit)
- frambozenazijn
- notenolie
- pepermolen
- fleur du sel

Bereidingswijze:

- Rundvlees diepvriezen.
- Sla controleren en spoelen.
- Tomaten emonderen en in dés snijden.
- Maken van een vinaigrette naar keuze (2 x zuur + 2 x olie).
- Borden koelen.
- Borden insmeren met de gemaakte vinaigrette.
- Vlees flinterdun snijden met het mes of met de machine.
- Vlees op de rundvlees dresser en inwrijven met de vinaigrette.
- De kaasschijfers willekeurig over het vlees strooien.
- Bord afwerken met de nodige sla (garnituur) en wat peper van de molen.

### KALKOEN OSSO BUCCO RISOTTO MET WOUDECHAMPIGNONS

Benodigdheden:

- basilicum
- kalkoenschenkel
- citroenen
- sjalotten
- pijnboompitten
- druivenpitolie
- gepelde tomaten
- tomaten
- room
- risotto rijst
- kippenfond
- gedroogde champignons

Bereidingswijze:

- Schenkels aanbakken in olie samen met de fijn gesneden sjalot.
- Schenkels schakken in recipiënt met wat extra fijngesneden sjalotten.
- Tomaten pellen en versnijden in grove stukken. Mengden met de gepelde bliktomaten en over het vlees verdelen.
- Citroen peler à vif. De schillen versnijden in een fijne julienne. Deze julienne blancheren.
- De pijnboompitten opbakken zonder vetstof en mengen met de citrus julienne. Het geheel mixen.
- Vlees en tomaten onder deksel in de oven garen 170° C + 1 uur.
- Na halve gaartijd de citroenmelange toevoegen alsook rijkelijk wat gemalen peper.
- Eventueel wat kippenfond aan toevoegen.
- Rijst= 1 volume + fond = 2 volumes al roerend aan de kook brengen. Indien nodig wat extra fond toevoegen. Zeker opletten dat de massa in geen geval begint aan te zetten in de kookpan. Na halve gaartijd van de rijst de geveekte boschampignons toevoegen, en pas daarna de room. In elk geval blijven roeren is de boodschap tot alles mooi geëmulgeerd is.
- Wanneer het vlees en de rijst gegaard zijn, het gerecht serveren in een diep groot bord en afwerken met fijngehakte basilicum.
- Eventueel nog wat fijn geraspte citroen aan toevoegen.

Smakelijk



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.