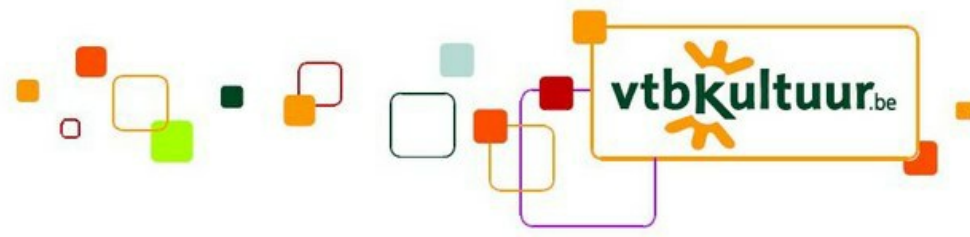


Nieuwsbrief vtbKultuur Videoclub Evergem



VERGADERDATA september 2018



Programma maand september

maandag 10: algemene ledenvergadering/opstellen programma gala 17/11/ één-minuut film - programma opstellen voor Close Up

zondag 16:videocafé

maandag 17: Bezoek aan Close Up Sint-Niklaas

maandag 24: stemopname door Peter Peyskens

Wat voorbij is

De mooie zomer is voorbij, dit jaar we dit toch wel letterlijk nemen, het was een mooie zomer, wie hier niet mee tevreden was... ja soms was het wat te droog toegegeven, maar ander kant was het dag na dag genieten tot laat in de avond buiten op een terrasje met een fris drankje. Maar ja aan alles komt een eind, dus ook aan deze zomer.

Maar goed it is dan het teken om terug volledig aan de slag te gaan, nog de laatste opname's maken of eindelijk aan die montag beginnen zodat de nieuwe productie tijdig klaar geraakt.

Wat komt er aan?

De zomer is voorbij het nieuwe werkjaar begint, wat brengen we dit najaar nog allemaal?

- we starten op 17 september met een bezoek aan Film en Videoclub Close Up in Sint-Niklaas, op de vergadering van 10 september gaan we ons programma samenstellen.
- in de drukke periode van de monatte hebben we op 24 september iemand uitgenodigd van een opname studio die ons zal komen vertellen hoe we met eenvoudige zaken toch een goede stemopname kunnen verwezenlijken, een avond om niet te missen
- in oktober kijken we uitleg over het maken van een animatiefilm, wordt het schrijven van een scenario nog eens uit de doeken gedaan, en denk nu niet dat dit alleen voor speelfilm noodzakelijk is
- november is de maand van de gala en leren we al die knopjes op onze camera beter kennen en hoe we deze kunnen gebruiken om betere resultaten te halen, een avond rond ken je camera

Zoals je ziet zit er zeker voor ieder wel iets tussen om niet te missen.

Culinair

We hebben ook nu weer wat culinaire lekkernijen verzameld, laat het je smaken.

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 de breinaald blijft plakken wanneer deze wordt ingeprikt.

KALFSBROOD MET KRIEK EN EN AARDAPPEL PUREE

Pain de veau Montmorency – pommes puree

Nodig:

- 1 kg kalfsgehakt
- 1 kg varkensgehakt
- 250 g ui
- 3 st eidooier
- 150 g toastbrood
- 0,200 l melk
- 1,5 l krieken op sap (ontpit)
- 0,150 l witte wijn
- 0,090 l azijn of fruitazijn

Bereidingswijze:

- Demi-glacesaus bereiden
- Aardappelpuree bereiden
- Kalfsbrood bereiden:
- Gesnipperde ui aanstoven in boter zonder te kleuren
- Vers broodkruim in melk weken
- Het kalfs- en varkensgehakt met eidooiers, geweekt vers broodkruim, afgekoelde gestoofde ui mengen en kruiden mengen met peper, zout en muskaatnoot
- Kalfsbrood vormen, zorg dat er geen scheurtjes voorkomen omdat deze tijdens het braden zouden openbarsten
- In een braadpan boter tot hazelnootkleur verhitten
- Het kalfsbrood aan alle kanten bakken
- In een oven bij 190°C gedurende ongeveer 40 minuten braden
- Tijdens het braden regelmatig met het braadvet overgieten
- Het kalfsbrood eventueel met aluminiumfolie afdekken
- Zoetzure saus bereiden:
- Griessuiker met een bodempje water goudgeel kleuren
- Met witte wijn en azijn blussen
- Demi-glacesaus toevoegen en loskoken
- Kriekensap toevoegen en eventueel met maïszetmeel bijbinden ontpitte krieken toevoegen, regelmatig mengen
- Kalfsbrood met begeleidende saus, garnituur en vulproduct op een warm bord of schotel schikken

Nieuws heet van de naald

September is traditioneel ook IBC in Amsterdam, de wereldbeurs voor film, video en audio, een aantal leden gingen enige jaren geleden eens mee, we gaan dit jaar terug en in de volgende nieuwsbrief krijgen jullie zeker een verslagje van al het moois wat er terug te zien was.



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.