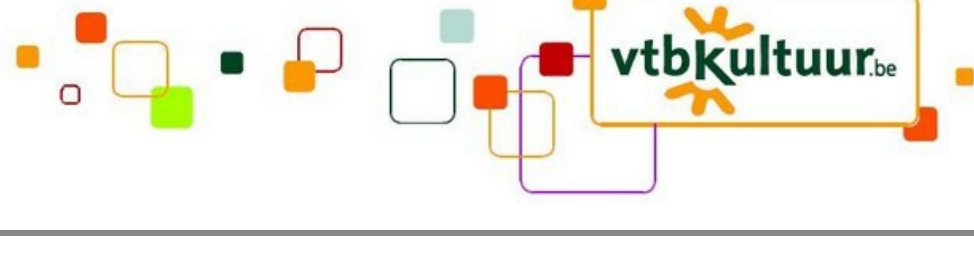


Nieuwsbrief Videoclub Evergem



Agenda

Wat brengt februari?

- Maandag 11:

- * we maken de nodige afspraken voor het komende clubfestival van aanstaande zaterdag
- * verder werken aan onze één-minuut film
- * we willen een nieuwe trailer om voor ons films te zetten, we doen een eerste brainstorm sessie

- **zaterdag 16:** jaarlijks clubfestival begin om 19u30, zie verder

- **zondag 17** maandelijks videocafé, iedereen welkom

- **maandag 25:** Laurens Bekaert te gast, Laurens werk als visual effects artist bij Grid, meer info verder

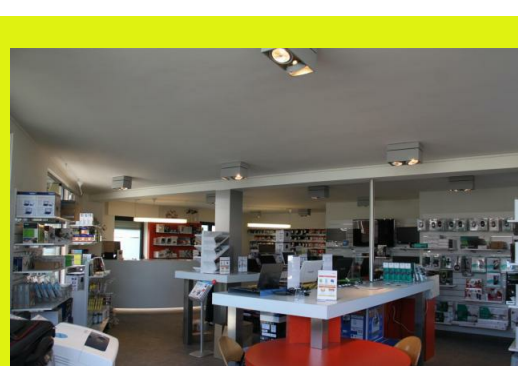


Heb je iets te vieren? Maar geen zin om zelf te koken of is de groep te groot en kun je ze thuis niet kwijt? Dan ben je in het 't **Elsloschuurken** zeker aan het juiste adres.

Wat voorbij is

Vanaf deze maand zullen alle leden na iedere vergadering een verslag van de voorbije vergadering in hun mailbox vinden, zo blijft iedereen op de hoogte van wat er zoal gedaan wordt in de club, ook als je een keer niet aanwezig kon zijn.

De hoogtepunten zullen ook nog in deze rubriek herhaald worden.



Je computer laat je in de steek net nu je aan die fantastische montage toe bent! Geen paniek **OSD** helpt je zo weer op weg. Ook voor alle toebehoren kun je hier terecht.

Clubnieuws, bijzondere gast

Op maandag 25 hebben we Laurens Bekaert te gast.

Laurens werkt werkt als visual effect artist bij Grid in Gentbrugge

<http://www.grid-vfx.com/index.php?page=news>

Als je benieuwd bent wat hij zoal gedaan heeft, dan kan je [hier](#) alvast eens gaan kijken.

Een avond die zeker niet te missen is!!!

Clubfestival

Zaterdag 16 februari is terug zo ver ons jaar clubfestival, we beginnen er aan om 19u30.

We hebben zeven films in de aanbieding:

- Raymond Hutse met Papoea Nieuw Guinea
- Dobbelaere Willy met Dementie
- Claeys Wilfried met New York, een stad om in te bijten
- Danielle Verstichel met " Zeg ..."
- Verstricht Robin met 34 Promille
- Danielle Verstichel met Herfstconcert Doornzele Dries 2017
- Magda Weyn - Daniel De Vetter met Elke en haar assistenten

Tijdens de pauze of vooraf zijn er lekkere croque monsieurs verkrijgbaar!

De zaal is open vanaf 19 uur.



Plaatsgebrek? Of nu eens die zolder inrichten als montageruimte? Bij Leus vind je wellicht alle nodige bouwmaterialen.

Culinair

We beginnen met een lekkere soep:

WITLOOF VELOUTÉ

Benodigdheden

- witloof
- uien
- prei
- bloem
- boter
- room
- eieren
- blanke fond

Bereidingswijze

- Uien en prei schillen, prei spoelen, prei en uien eminceren.
- Witloof eminceren en samen met de andere groenten sueren (zeker niet kleuren).
- Bevochtigen met de blanke fond en verder garen onder deksel - maken van een roux en een liaison.
- Fijn gesneden en gesueerd witloof (blank) of gebakken(bruin) is garnituur.
- Soep mixen en zeven, daarna binden met de roux.
- Afwerken met liaison en garnituur.

Warm voorgerecht:

GEHAKTBALLETJES MET KRUIDIGE YOGHURTSAUS

Benodigdheden

- varkensvlees
- marjolein
- sambal
- sojasaus
- yoghurt
- kervel
- bieslook
- peterselie
- sjalot

Bereidingswijze

- Varkensvlees door de vleesmolen halen en verkregen gehakt verdelen in drie gelijke porties.
- Sjalotten schillen, eminceren en sueren.
- 1 gehakt met marjolein en pezo mengen.
- 2 gehakt met sambal en sjalot mengen.
- 3 gehakt met sjalot en sojasaus mengen.
- Maken van gehaktballetjes (klein) iets groter dan de klassieke soepballetjes.
- Balletjes aanzetten in wat vetstof en lichtjes kleuren. Onder deksel verder garen.
- Yoghurt aanmaken met de frisse, gewassen en gesneden kruiden (peterselie, bieslook, kervel).
- Serveren op een groot bord met de nodige fantasie

En nog een lekker hoofdgerecht

KASSLERRIB, WITTE KOOL EN GEBAKKEN AARDAPPELEN

Benodigdheden

- varkenscarré zonder been
- rookoventje
- rookhout
- witte kool
- pezo
- melk
- boter
- aardappelen
- bruine fond

Bereidingswijze

- Varkenscarré verdelen in mooie gepareerde plakken.
- Rookoven prepareren en op een matig vuur plaatsen.
- Vlees op de grill plaatsen, deksel sluiten en gedurende 10 minuten roken.
- Witte kool éminceren en aanzetten in boter. Goed omroeren en zeker niet kleuren.
- Fond toevoegen en onder deksel garen. Na helft van de gaartijd de melk toevoegen
- Aardappelen spoelen en koken in de schil.
- Schijffjes snijden van ongeveer één centimeter.
- Boter klaren. De aardappelen in deze boter mooi goudbruin bakken.
- Ook het vlees bakken in de gesmolten boter.
- Kool afwerken en afkruiden.
- Na baktijd van het vlees, de pan ontvetten en déglaceren met de bruine fond.
- Dresseren op een groot warm bord.

Niet te missen volgende maand

Maandag 25 maart besteden we aandacht aan tips en truck in het montageprogramma van Edius, heb je vragen of suggesties stuur ze alvats door: info@videoclubevergem.be



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.