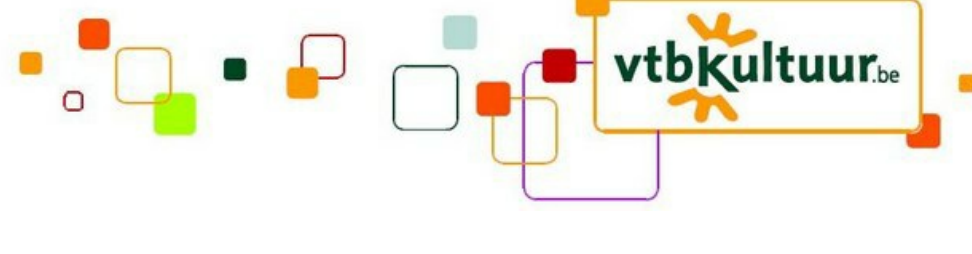


Nieuwsbrief Videoclub Evergem



Agenda

Deze maand op de agenda:

- **Maandag 8:** Marc Van Den Berghe van CCW, Ciné Club Waregem, te gast. Marc brengt ons een aantal pareltjes van films, zeker niet te missen.
- **Zondag 14:** maandelijks videocafé
- **Maandag 22:** Vorming van **nab 2.0** het Ken Burns effect, beweging brengen in foto's door Franky Van Daele, breng meer beweging in je film, iedereen welkom



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 't **Elsloschuurken** aan het juiste adres.

Wat voorbij is

Nabespreking clubfestival: we bekeken de films uit het voorbije clubfestival nog eens opnieuw aan de hand van de juryopmerkingen en zoals steeds heeft de jury gelijk, soms toch.

Maar het kan nooit kwaad om je film eens door iemand anders te laten bekijken, je kan er altijd iets uit leren.

Tips & trics in Edius, op vraag van de leden werden een aantal zaken binnen Edius nog eens grondig herbekeken, alles werd opgenomen en is weldra beschikbaar voor de leden.



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

Zoals al gemerkt krijgt iedereen na afloop van een vergadering het verslag thuis gestuurd door onze secretaris Robin, zo hoef je niets te missen als je eens niet aanwezig kon zijn, waarvoor onze dank.

Op onze laatste vergadering waren er ook een aantal "vreemde bezoekers" leden van andere clubs die ook belangstelling hadden voor de uitleg over Edius.



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

Culinair

GEVOGELTEROOMSOEP

Nodig:

- Gevogeltefond*
- Ui
- Preiwit
- Bleekselder
- Room
- Kervel
- Boter
- Bloem
- Kervel
- Kruidenboeket
- Pezo

*Het kippenvlees van de kip uit de gevogeltefond wordt als garnituur gebruikt

Bereidingswijze:

- Gevogeltefond bereiden.
- Ui – preiwit – bleekselder in mire-poix snijden.
- Deze mire-poix aanstoven in boter zonder te kleuren.
- Met bloem bestrooien, mengen en even laten drogen.
- Met ontvette gevogeltefond bevochtigen en losroeren.
- Kruidenbouquet toevoegen.
- Ongeveer 30 min zachtjes laten koken.
- Kruidenbouquet verwijderen en de soep door een roerzeef halen of mixen.
- De soep op smaak brengen met pezo.
- Door een puntzeef zeven.
- Weer aan de kook brengen en afschuimen.
- Bij het doorgeven room en garnituur toevoegen.(de garnituur bestaat uit het vlees van de kip, dat in fijne reepjes is gesneden en wat kervelpluksel)

NAVARIN OF LAMS STOFPOT

Nodig:

- 1,75 kg lamsragout
- 0,3 kg uien
- 0,3 kg zilveruitjes
- 0,5 kg tomaten
- 0,3 kg wortelen
- bosje rapen
- 0,25 kg prinsessenbonen
- verse of blik doperwtten
- knoflook
- kruidenboeket
- boter – bloem en griessuiker
- pezo
- bruine fond

Bereidingswijze

- Boter tot hazelnootkleur verhitten.
- Lamsvlees aanbakken.
- Kruiden met pezo en singeren.
- Bevochtigen met bruine fond en goed loswerken.
- B.g. toevoegen samen met de knoflookteentjes.
- Zachtjes aan de kook brengen.
- Uiringen aanbakken en toevoegen.
- De navarin + 1u laten sudderen.
- Ondertussen de rapen en wortelen in cocottes pareren, deze samen met de zilveruitjes lichtjes aanstoven in de boter.
- Bestrooien met griessuiker en lichtjes laten kleuren.
- Deze groententonnnetjes, samen met de overige groenten toevoegen aan de navarin.
- Alles samen nog een 30 min. laten verder sudderen.
- Serveren met pommes cocottes en garneren met tomates concassée

Normandisch appelgebak

Samenstelling:

- Bladerdeeg
- Appelen
- Normandische vulling

Normandische vulling Bereidingswijze:

- 310 gr suiker
- 310 gr boter
- 375 gr slagroom
- 190 gr eieren
- 110 gr bloem

Boter smelten ,suiker toevoegen ,eieren toevoegen, bloem ondermengen

Tenslotte de room ondermengen.

Opbouw van het gebak

Taartvormen fonceren met bladerdeeg 2 mm. dik en prikken

De bodems lichtjes bestrooien met een samenstelling van 50% suiker en 50 % bloem

De taartvorm volledig beleggen met appelkubusjes van 1,5 cm. en enkele rozijnen.

Normandische vulling aanbrengen tot net onder de rand

Bakken op 190°C gedurende 30 mm.

Na afkoeling het gebak abrikoteren en een fijn boortje aanbrengen van sneeuwsuiker.

Smakelijk.

Nieuw op de website van nab 2.0

Op de website van nab 2.0 zijn twee nieuwe interessante artikels te vinden die we hier graag ook nog even meegeven:

- de keuze van een goed statief [Een statief kiezen.pdf](#)
- een goede cmaera voor reportage werk: [Camera documentaire makers.pdf](#)



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.