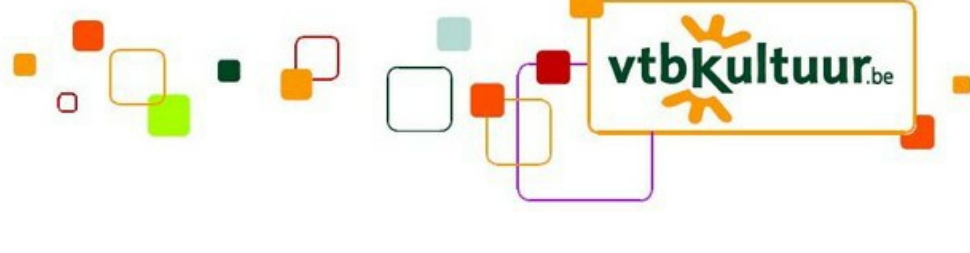


Nieuwsbrief Videoclub Evergem



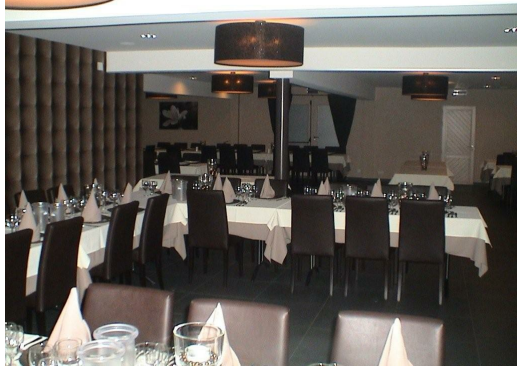
Agenda

Deze maand in de club

Maandag 10: filmen met een gimbal voor en nadelen en maak de juiste keuze

Zondag 16: laatste videocafé voor de zomervakantie

Maandag 24: retroavond, filmpjes uit de oude doos



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 bij het **Elsloschuurken** aan het juiste adres.

Wat voorbij is

We gingen allemaal samen rond de tafel zitten om te brainstormen rond een nieuw clublogo. Een aantal werkgroepen gaan afzonderlijk aan een nieuw logo werken, we verwachten de eerste resultaten in oktober om dan een definitieve keuze te maken.

We bekeken de mogelijkheden van de gratis montagesoftware van DaVinciResolve;



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

Op maandag 10 gaan we eens de hype van filmen met een gimbal onder de loupe nemen. Heeft dit alleen maar voordelen of zitten er ook addertjes onder het gras. We bekijken ook een aantal filmpjes waarin verschillende populaire modellen getest worden.

Op maandag 24 gaan we terug in de tijd met een aantal films uit de oude doos.

Zondag 16 laatste videocafé voor de zomervakantie, we maken er iets speciaal van, we zorgen dat er een grill in de club aanwezig is zodat we een aantal lekkere dingen kunnen klaarmaken om zo de zomer in te trekken



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

Zomer bbq

Zondag 18 augustus is het weer zover onze jaarlijkse zomer bbq, we gaan dit terug in eigen beheer doen, we hebben daar de beste ervaringen mee. Meer details volgen in een afzonderlijke nieuwsbrief, waarbij je tevens zal kunnen inschrijven.

Noteer alvast de datum in je agenda als je dit nog niet deed!

Culinair

Voor de gelegenheid gaan we het bij koude gerechten houden met de zomer voor de deur.

KNOLSELDERSALADE

Ingrediënten

Knolselder

Mayonaise

Werkwijze

- De knolselder zeer fijn versnijden in julienne of raspes met mandoline of keukenrobot.

- Besprenkelen met citroensap en vermengen met mayonaise.

Geraspte knolselder vermengen met geraspte wortel geeft een mooie kleurschakering.

In plaats van mayonaise kan ook room met mosterd, yoghurt of verse roomkaas worden gebruikt.

Pastasalade met zeekraal, venkel, appelsien

Ingrediënten

voor 4 personen: als voorgerecht of bijgerecht

200 gram driekleurige spirelli

1 venkel

4 sinaasappelen

200 gramzeekraal

Dragon(vers of gedroogd), peper en zout

Werkwijze

Spirelli “ al dente “ koken in licht gezouten water met beetje olie, verfrissen onder koud water

Venkel zeer fijn snijden, even blancheren, verfrissen

Appelsien “a vijf” snijden, daarna in billetjes snijden, sap opvangen en bij billetjes voegen

Zeekraal opzetten in koud water en even aan de kook brengen, onmiddellijk verfrissen.

Alles voorzichtig mengen en afsmaken met peper, zout, dragon

Pasta hoeveelheden

Van verse pasta gebruiken je ongeveer 60 gram voor een voorgerecht per persoon en 125 gram voor een hoofdgerecht.

Van gedroogde pasta heb je iets meer nodig. Ongeveer 90 gram voor een voorgerecht en 150 gram voor een hoofdgerecht.

Natuurlijk afhankelijk van persoon tot persoon, het soort gerecht, de andere ingrediënten en de hoeveelheid saus.

Pasta koken

Pasta moet steeds worden gekookt in een grote pan licht gezouten water. Om het water sneller te doen koken voegen we het zout pas op het einde toe (zout water kookt namelijk trager dan ongezouten water)

Je kan een eetlepel olijfolie aan de kokende pasta toevoegen om te voorkomen dat de pasta overkookt of aan elkaar plakt.

Pasta wordt altijd gekookt zonder deksel, zoals gezegd in een grote hoeveelheid water, om te voorkomen dat de pasta aan elkaar gaat kleven.

BAVAROIS MET BLAUW GEADERDE KAAS EN GANDA HAM

Voor 8 glaasjes :
Benodigheden

2dl. Room

3 eierdooiers

15 gram blauw geaderde kaas

3 gelatine blaadjes

Ganda ham

Walnotenolie + sla olie

Raketsla

Peper, zout en muskaatnoot

Bereiding

Room laten koken

Kaas aantoevoegen, zeer goed roeren tot homogene massa ontstaat

Eierdooiers toevoegen(mag zeker niet meer koken, denk aan liaison)

Geweekte gelatineblaadjes toevoegen

Afsmaken met pezo, muskaatnoot (opgepast met zout + blauwe kaas)

Afwerking

De glaasjes bekleden met fijne reepjes ham

De kaasbavarois verdelen over de glaasjes tot bijna aan de rand.

Glaasjes in de frigo plaatsen en laten opstijven.

Raketsla mixen met een weinig walnotenolie en gewone olie, pezo; (olijfolie mag ook gebruikt worden, maar opgepast van smaak overheersing)

Net voor doorgeven bavarois afwerken met een fijn laagje raketslasaus.

Belangrijk:

Hoe meer kaas je toevoegt, hoe zwaarder de bavarois wordt.

Blauw schimmelkaas bevat op zichzelf al veel zout.

Room mag zeker niet meer koken als de eieren toegevoegd worden(schiften)

Klassiek rekent men: 7 blaadjesgelatine op 1 liter vocht, indien het gerecht tijd genoeg heeft om op te stijven.

Laat pasta nooit te lang in het vergiet zitten want dan wordt het een plakkerige massa. Als je de pasta pas later nodig hebt kan je de pasta onder koud water afspoelen om het kookproces te stoppen en kleven te vermijden.

ZALM GRAVAD LAX

Ingrediënten

2 pakjes dille

1 bot perselie

Sap van groene peperbollen

750 gram zeezout

750 gram suiker

2 zalmfilets

Werkwijze

De zalm ontschubben en ontgraten, goed wassen en drogen

Dille en perselie fijnhakken.

Een beetje zout op een plaat leggen en de zalm hier op leggen met de velkant naar onder

De rest van de zalm insmeren met het sap van groene peper

Dille en perselie stevig op de zalm smeren

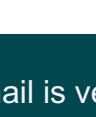
De zalm volledig ingraven (gravad) in zout en suiker

Minstens 6 uur laten trekken

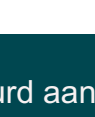
Nadiens het zout – suikermengeling verwijderen en spoelen

Serveren met zure room.

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 toe aan uw adresboek.