**Thema-indeling Menuproject 2027**

(Voor te koken en te testen in 2026)

Om het menuprogramma voor 2027 extra creativiteit, inspiratie en richting te geven, werken we met een thema-indeling die bestaat uit twee lagen: seizoensgebonden (verticale) thema’s en inhoudelijke (horizontale) thema’s. Deze thema’s kunnen met elkaar gecombineerd worden: zo kan een zomermenu bijvoorbeeld geïnspireerd zijn op vergeten smaken of buitenlandse invloeden.

**Verticale thema’s (seizoenen)**

**Winter**

Rijke, verwarmende gerechten met stevige smaken, seizoensgroenten, wild of stoofpotten.

**Lente**

Frisse, lichte gerechten met veel groenten, kruiden, lam, asperges en bloeiende smaken.

**Zomer**

Zonnige menu’s, barbecue, mediterrane invloeden, koud geserveerde gerechten, fruitige desserts.

**Herfst**

Aardse smaken, paddenstoelen, pompoen, wild, kastanjes en specerijen.

**Horizontale thema’s (inhoud en inspiratie)**

**1. Terug naar de roots – de klassieke Franse keuken**

Herontdek de Franse regionale keuken. Denk aan sauzen, patisserie, technieken als confit en flambé. Voor de liefhebbers van structuur, finesse en traditie.

**2. Laat het verleden spreken – vergeten smaken & historische inspiratie**

Gebruik oude smaken, ingrediënten en verhalen als basis voor het menu. Laat je inspireren door:

De Ark van de Smaak van Slow Food zie: [https://slowfood.nl/ark-van-de-smaak-2/](https://slowfood.nl/ark-van-de-smaak-2/%20)

Nederlandse tradities en herdenkingen (bijv. Leids Ontzet, Bevrijdingsdag)

Historische menu’s en oude traditionele NL- regionale gerechten in een nieuw jasje

**3. Gluren bij de buren – hergebruik van bestaande menu’s**

Gebruik inspiratie van andere kookclubs (bijv. Cuisine Culimair Nederland <https://c-c-n.nl/> of Le Cuisinier<https://www.le-cuisinier.nl/> ). Pas bestaande menu’s aan en maak ze eigen. Ideaal voor wie wil beginnen of zich wil laten inspireren.

**4. Aanhaken bij gebeurtenissen in 2027**

Maak gebruik van bijzondere gebeurtenissen als aanleiding voor een menu. Denk aan:

Sportevenementen (bijv. EK, Tour de France)

Jubilea of historische data

Nationale of lokale festiviteiten

(Ook leuk: organiseer een eigen ‘wedstrijdmenu’ zoals de BBC dat doet.)

**5. Buitenlandse inspiratie – landenmenu’s**

Hoewel we kritisch blijven op herhaling, blijft het leuk om buitenlandse keukens te verkennen. Combineer dit eventueel met Franse technieken als basis. Max. twee landenmenu’s in het jaar.

**6. Nieuwste trends – moleculaire gastronomie & meer**

Voor de avontuurlijke koks: experimenteer met nieuwe technieken zoals sous vide, schuimen, sferen en roken. Laat je inspireren door chefs als Ferran Adrià of Heston Blumenthal.

**Tot slot:**

Laat je creativiteit de vrije loop! De menucommissie staat klaar om je te ondersteunen bij vragen of bij het vormgeven van je menu.

Laat Frans Jansen van de menucommissie weten of je dit als opgemaakte Word-bijlage, printklare PDF of inclusief invulvelden voor chefs wilt ontvangen.