**Waarom nu al menu’s verwerven voor 2027?**

Door de menucommissie is een oproep gedaan om menu’s voor 2027 aan te dragen. Veel leden zullen denken waarom nu al? Graag geeft de menucommissie een toelichting op het proces om tot een maandmenu te komen.

Per jaar wordt er gewerkt in een 3 jarige cyclus welk onderstaand toegelicht wordt:

**1e jaarcyclus: Werving van menu’s voor 2027:**

**Verzoek aan de leden** om menu ideeën in te dienen voor 2027. Er is voor een thematische benadering gekozen om de creativiteit te stimuleren en inspiratie op te doen. Er is een handleiding over menu-ontwikkeling, een format voor een outline van een menu-idee en een overzicht van de thema’s. Dan kun je alvast inlezen wat er zoal bij komt kijken om een menu te ontwikkelen. De menucommissie bekijkt alle binnengekomen voorstellen op seizoenen, variatie in methoden en technieken. Ze doet suggesties en geeft aan of het menu goedgekeurd is en uitgewerkt kan worden, inclusief een deadline. Dit is eigenlijk het leukste onderdeel: lekker creatief gerechten bedenken, onderdelen bedenken die je altijd hebt willen doen, proef koken etc.

Op de website link zijn de documenten beschikbaar of via Frans Jansen van de menucommissie.

**2e jaarcyclus voorkoken in 2026 voor de maandmenu’s in 2027**

Omdat we met de seizoenen meekoken is het voorkoken altijd een jaar eerder en in de avond van de eerste maandag van de maand. De voorkook groep bestaat uit ervaren LAdC- leden. Het voorkoken moet beschouwd worden als generale repetitie. Dat betekent dat ervan uit gegaan wordt dat je/ jullie zelf al het menu een keer voorgekookt hebben, hetzij bij iemand thuis of op ander wijze. Twee indieners van een menu zijn hierbij aanwezig om feedback te ontvangen. Het is altijd een spannende avond, waarin iedereen zijn/haar best doet tot een waardevol en uitdagend menu te komen.

Irene Voskamp van de menucommissie is chef van het voorkoken.

**3e jaarcyclus: het reguliere maandkoken.**

De uiteindelijke 6 gangen en 4 gangen menu’s worden voorbereid door de menucommissie. Zij controleert op portionering, huisstijl en andere details. De inkoopcommissie zorgt voor de inkoop en loopt de menu’s na op ingrediënten. De wijn commissie zoekt de wijnen uit en de webmaster plaatst alles de website. Op de website is er een blog mogelijkheid. Hier kunnen jullie ervaringen beschrijven, suggesties en tips uitwisselen en complimenten uitdelen.

Richard Nieuwenhuizen van de menucommissie houdt het reilen en zeilen van het maandkoken in de gaten.

De overige leden van de menucommissie Sander Veldhuizen en Geert Schaapbekijken de menu’s en zijn beschikbaar voor om leden te helpen met ideeën voor gerechten of methoden. Anna Groeninx doet de redactie van de menu’s en is voorzitter.