



Visiedocument menucommissie

Inleiding

Het samenstellen van menu's is geen sinecure. Het vergt van de makers creativiteit, inzicht in smaak maar vooral ook gevoel voor de verwachtingen van de amateurkoks die zijn verbonden aan Les amis de cuisine. Hun plezier op de kookavond is een belangrijke graadmeter voor een succesvol menu. Nu is het niet eenvoudig om in te spelen op de hooggespannen verwachtingen van de koks. "Zo veel koks, zo veel zinnen" enigszins parafraserend op een bekend spreekwoord.

De een wil een complexer menu, de ander een eenvoudiger, een derde wil meer sauzen terwijl weer een ander vindt dat slechts duurzame producten moeten worden gebruikt en dat er aandacht moet zijn voor meer gezonde ingrediënten.

De menu commissie probeert uiteraard aan de vele wensen te voldoen maar heeft gemeend door middel van dit document haar "beleidskader" voor de menu's te moeten publiceren. Dit enerzijds om de verwachtingen te managen maar anderzijds ook als handvat voor de commissie zelf om te toetsen of aan de kwalitatieve eisen van de menu's is voldaan.

De visie van de menucommissie

De menu commissie streeft ernaar om menu's samen te stellen en te presenteren die:

- Uitdagend zijn;
Het is bekend dat het niveau van de kookbrigades per avond verschilt. De menucommissie richt zich op een niveau dat voor de meesten uitdaging biedt. Die uitdaging ligt onder meer besloten in verschillende kooktechnieken, soms gedurfde combinaties en opmaak.
- Inspiratie bieden;
De menucommissie hoopt met de gekozen gerechten inspiratie te bieden aan de leden van de vereniging om deze gerechten al dan niet aangepast thuis of elders ook te bereiden en een handreiking te bieden voor de eigen menu's die de leden samenstellen.
- Nieuwe trends op kookgebied volgen;
Met grote regelmaat doen zich nieuwe trends voor op kookgebied. Nieuwe technieken, nieuwe apparatuur, en nieuwe smaakcombinaties worden waar passend geadapteerd voor de menu's van onze vereniging. Echter zonder dat de klassieke trends worden prijsgegeven.
- De koks plezier bieden bij de bereiding.

Bij de realisatie van de hiervoor beschreven visie worden de volgende uitgangspunten gehanteerd:

1. We gebruiken gezonde en duurzame ingrediënten.
Het bereiden van bedreigde vlees- en vissoorten wordt vermeden. Het spreekt vanzelf dat er verse ingrediënten, vlees vis en groenten, worden gebruikt die passen bij het seizoen waarin wordt gekookt.

2. Smaak en balans staan voorop.

Over smaak valt niet te twisten. Iedereen heeft zo zijn voorkeuren maar het is van belang dat de gerechten lekker moeten zijn.

Verder moeten de opeenvolgende gerechten in het menu in balans zijn. Te veel zetmeel en suikers en te veel vetten zijn niet meer van deze tijd. Daarnaast moeten de hoeveelheden zodanig zijn dat alle gangen kunnen worden genuttigd. Een menu waarbij de kookbrigade door de hoeveelheid moet afzien van het nagerecht is een niet geslaagd menu.

3. "Er moet voldoende werk zijn"

We zijn een kookvereniging van hobby koks die iets willen creëren. Dat betekent dat de hoeveelheid werk die het maken van een menu met zich brengt is afgestemd op het aantal deelnemers op een avond. Uitgangspunt is dat er in beginsel voldoende werk is voor 16 personen met een 6-gangenmenu en in de middaggroepen voor 11 personen met een 4-gangenmenu. Indien de balans van het menu dit vereist, doordat er soms een ingewikkelder gerecht bij zit of de hoeveelheid van de gerechten te veel dreigt te worden, wordt er een 5 gangen menu samengesteld.

4. De gerechten moet in beginsel thuis te maken zijn. Dit laat onverlet dat onze kookgelegenheid zich absoluut leent om te experimenteren met apparatuur en ingrediënten die in de regel niet worden aangetroffen in de eigen keuken. Indien dergelijke elementen in het menu voorkomen zal hier wel extra uitleg bij worden gegeven.

5. De gerechten moeten "niveau" hebben en uitdagend zijn. Niveau staat gelijk met restaurantkwaliteit.

Dit uitgangspunt is niet gemakkelijk te hanteren. Wat de ene kok ingewikkeld vindt, vind een ander weer te gemakkelijk. Niettemin hebben we als hobbykoks wel enig voorstellingsvermogen van hetgeen er verwacht mag worden van een gerecht.

Gerechten hoeven niet te allen tijde aan het niveau van een Michelin sterren restaurant te voldoen. Anderzijds is het evenmin de bedoeling eenvoudige recepten te hanteren die doorgaans te vinden zijn in de publicaties van supermarkten om mensen enigszins op weg te helpen.

Het niveau van het merendeel van de gerechten moet zodanig zijn dat het in een gekwalificeerd restaurant niet zo misstaan.

De menucommissie streeft er naar om in menu's meer complexe recepturen af te wisselen met wat eenvoudiger recepturen zodat voor eenieder de juiste uitdaging kan worden geboden.

- De commissie is in gesprek met koks van gerenommeerde restaurants om hen te vragen menu's met de commissie samen te stellen. Er zijn meerdere varianten om op deze wijze gebruik te maken van de kennis en expertise van goede koks. De menucommissie streeft ernaar om vanaf 2019 dergelijke menu's te verkrijgen.

6. Gevarieerd in smaak en technieken

De gerechten en de menu opbouw moet zodanig zijn dat er meerdere technieken (ook vernieuwende kooktechnieken) kunnen worden geoefend waarbij er verassende smaakcombinaties kunnen worden gecreëerd. Hiermee wordt recht gedaan aan de doelstelling van onze vereniging.

7. Betaalbare menu's.

Als vereniging voeren we een beleid dat het lidmaatschap betaalbaar moet zijn. Het is een hobby. Dat betekent dat in beginsel extreem kostbare ingrediënten niet zullen worden gebruikt.

Bon appetit!