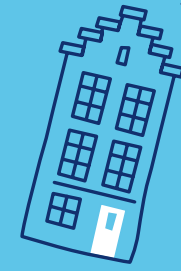
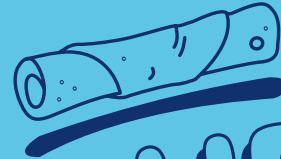
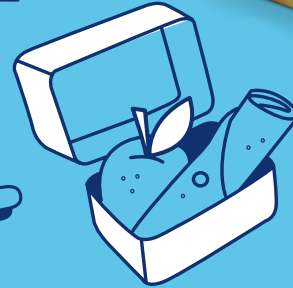
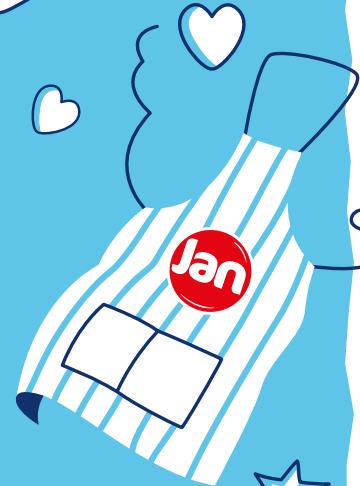


# HET SPREEKBEURT-PAKKET

VAN



SPREEKBEURT?



## ZO GEPIEPT MET



Wat leuk dat je een spreekbeurt over pannenkoeken en poffertjes gaat houden! Wie anders dan Jan kan je hier van alles over vertellen? In dit document vind je allerlei interessante informatie over de totstandkoming van pannenkoeken en poffertjes én vertelt Jan je wat meer over het allerleukste pannenkoeken- en poffertjesmerk van Nederland. En als kers op de pannenkoek hebben we een leuke quiz toegevoegd, zodat jij kunt testen of je klasgenoten wel goed hebben opgelet.

VEEL PLEZIER EN SUCCES MET JE SPREEKBEURT!

## WAT ZIJN PANNENKOEKEN EN POFFERTJES?

PANNENKOEKEN EN POFFERTJES ZIJN HEERLIJKE LEKKERNIJEN DIE IEDEREEN WEL KENT EN WAAR BIJNA IEDEREEN VAN HOUDT!



**Pannenkoeken** zijn platte en ronde gerechten, die gebakken worden van een beslag gemaakt van meel, eieren en melk. Ze kunnen zowel hartig als zoet zijn en worden vaak geserveerd met allerlei verschillende toppings, zoals stroop, poedersuiker, fruit, jam, kaas of spek.



**Poffertjes** zijn eigenlijk dikke mini pannenkoekjes die vooral hier in Nederland heel populair zijn. Dit zoete lekkernij wordt traditioneel geserveerd met boter en poedersuiker, maar je kunt ze natuurlijk ook helemaal naar eigen smaak versieren!

HISTORIE



## WAAR KOMEN PANNENKOEKEN VANDAAN?

Pannenkoeken zijn een onmisbaar onderdeel geworden van de Nederlandse cultuur, maar ze hebben eigenlijk een wereldwijde geschiedenis. Wist je dat het recept voor de pannenkoek helemaal niet uit Nederland komt, maar eigenlijk uit China? Pannenkoeken zijn een van de oudste gerechten ter wereld en worden al eeuwenlang gegeten in heel veel verschillende culturen.

De exacte oorsprong van pannenkoeken is moeilijk vast te stellen, maar ze werden al gemaakt in voorhistorische tijden. Toen werd graan, rogge, tarwe, gierst of boekweit met stenen gemalen en tot een pap geroerd. Die pap werd dan gebakken op hete stenen, waardoor er een soort plat rond brood ontstond dat erg lang houdbaar was doordat het dun gebakken werd. Zelfs vandaag worden vergelijkbare ronde platte broden, bekend als knäckebröd, nog steeds verkocht in landen als Noorwegen, Zweden en Finland.

Maar de mensen merkten al gauw dat het mengsel lekkerder werd door er eieren aan toe te voegen. Zo ontstonden de eerste pannenkoeken! In die tijd werden ze soms pannenkoeken en soms eierkoeken genoemd. Dit hing af van de regio waarin je woonde, maar de samenstelling van het beslag was overal hetzelfde en bestond altijd uit meel, eieren en vloeistof in de vorm van melk of water.



Pannenkoeken zijn niet alleen lekker, maar ze zijn ook verbonden met tradities en feesten over de hele wereld. Bijvoorbeeld, in sommige Europese landen worden pannenkoeken geassocieerd met het feest van Maria Lichtmis, terwijl ze in Engeland een traditionele lekkernij zijn op carnavalsdinsdag. Het lijkt erop dat iedereen van pannenkoeken houdt, waar ze ook vandaan komen!



LEES VERDER OM TE WETEN WAAR POFFERTJES VANDAAN KOMEN

HISTORIE

## WAAR KOMEN POFFERTJES VANDAAN?

Hoewel we poffertjes vaak zien als een typisch Nederlands gerecht, blijft hun oorsprong een beetje mysterieus. Er zijn verschillende ideeën over waar ze vandaan komen. Sommige mensen denken dat ze zijn ontstaan in een Nederlands klooster, wat verklaart waarom ze vroeger 'broedertjes' werden genoemd. Anderen zeggen dat poffertjes eigenlijk uit Frankrijk komen en door Napoleon's leger naar Nederland zijn gebracht. Maar dat lijkt niet zo waarschijnlijk, omdat poffertjes al vóór die tijd in Nederland werden gegeten.

Het meest logische verhaal is dat poffertjes per ongeluk zijn ontdekt in de zeventiende eeuw. Waarschijnlijk zijn poffertjes ontstaan uit klodders deegbeslag die per ongeluk op een hete pan vielen en snel begonnen op te zwellen. Dit verklaart ook waarom er vergelijkbare varianten van poffertjes zijn ontstaan in verschillende landen onafhankelijk van elkaar. Zo zijn er bijvoorbeeld 'Æbleskiver' in Denemarken en 'Munker' in Noorwegen.

Hoewel poffertjes dus mogelijk in verschillende landen zijn ontstaan, komt de naam "poffertjes" wel uit Nederland. De allereerste keer dat poffertjes als voedsel werden genoemd, was in een beschrijving van een Amsterdamse kermis in 1734.

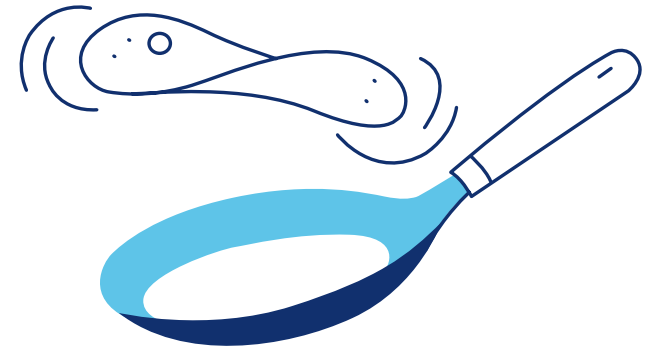


# ACHTERGROND VAN INGREDIËNTEN



De ingrediënten voor pannenkoeken en poffertjes zijn eigenlijk heel simpel en alledaags. Het basisbeslag voor **pannenkoeken** bestaat uit meel, ei, melk en een snufje zout. Dat mix je allemaal door elkaar en dan bak je het in een koekenpan met een beetje vet erin. Oorspronkelijk werden pannenkoeken gemaakt van een mix van half boekweitmeel en half tarwebloem, maar tegenwoordig zijn er allerlei verschillende varianten!

Net als pannenkoeken worden ook **poffertjes** traditioneel gemaakt van boekweitmeel en tarwebloem. Het leuke aan poffertjes is dat er ook gist aan het beslag wordt toegevoegd, waardoor ze lekker dik en luchtig worden. En wist je dat poffertjes tijdens het bakken worden omgedraaid als het beslag nog niet helemaal gestold is? Daardoor zijn ze van binnen lekker zacht en krijgen ze hun mooie ronde vorm.

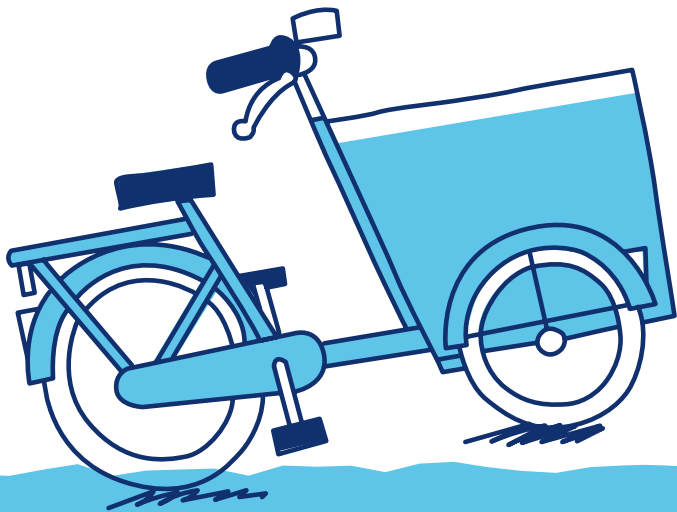


# VORMEN VAN PANNENKOEKEN EN POFFERTJES



PANNENKOEKEN EN POFFERTJES ZIJN ECHT WERELDBEROEMD  
EN WORDEN OP EEN HELEBOEL VERSCHILLENDE MANIEREN GEMAAKT!

In sommige landen worden pannenkoeken hartig geserveerd, met bijvoorbeeld kaas, spek of groenten, terwijl ze in andere landen juist zoet zijn, met fruit, chocolade of siroop. En wist je dat de vorm en grootte van pannenkoeken en poffertjes ook verschillen in verschillende delen van de wereld. Dit hangt allemaal af van de tradities en voorkeuren van verschillende regio's. Soms worden pannenkoeken dun uitgerold en groot gebakken, terwijl ze in andere landen juist klein en dik zijn.



## NEDERLAND



Je kunt pannenkoeken en poffertjes natuurlijk helemaal zelf maken, maar om jezelf wat moeite te besparen, kun je ook een pannenkoeken- of poffertjesmix gebruiken. En als je het jezelf echt gemakkelijk wilt maken, kun je natuurlijk kant-en-klare pannenkoeken en poffertjes kopen die je alleen maar hoeft op te warmen, zoals die van JAN. En laten we vooral de toppings niet vergeten! In Nederland hebben we zoveel lekkere pannenkoekvarianties, zoals de klassieke spekpannenkoek, de zoete bananenpannenkoek of een echte Hollandse kaaspannenkoek.

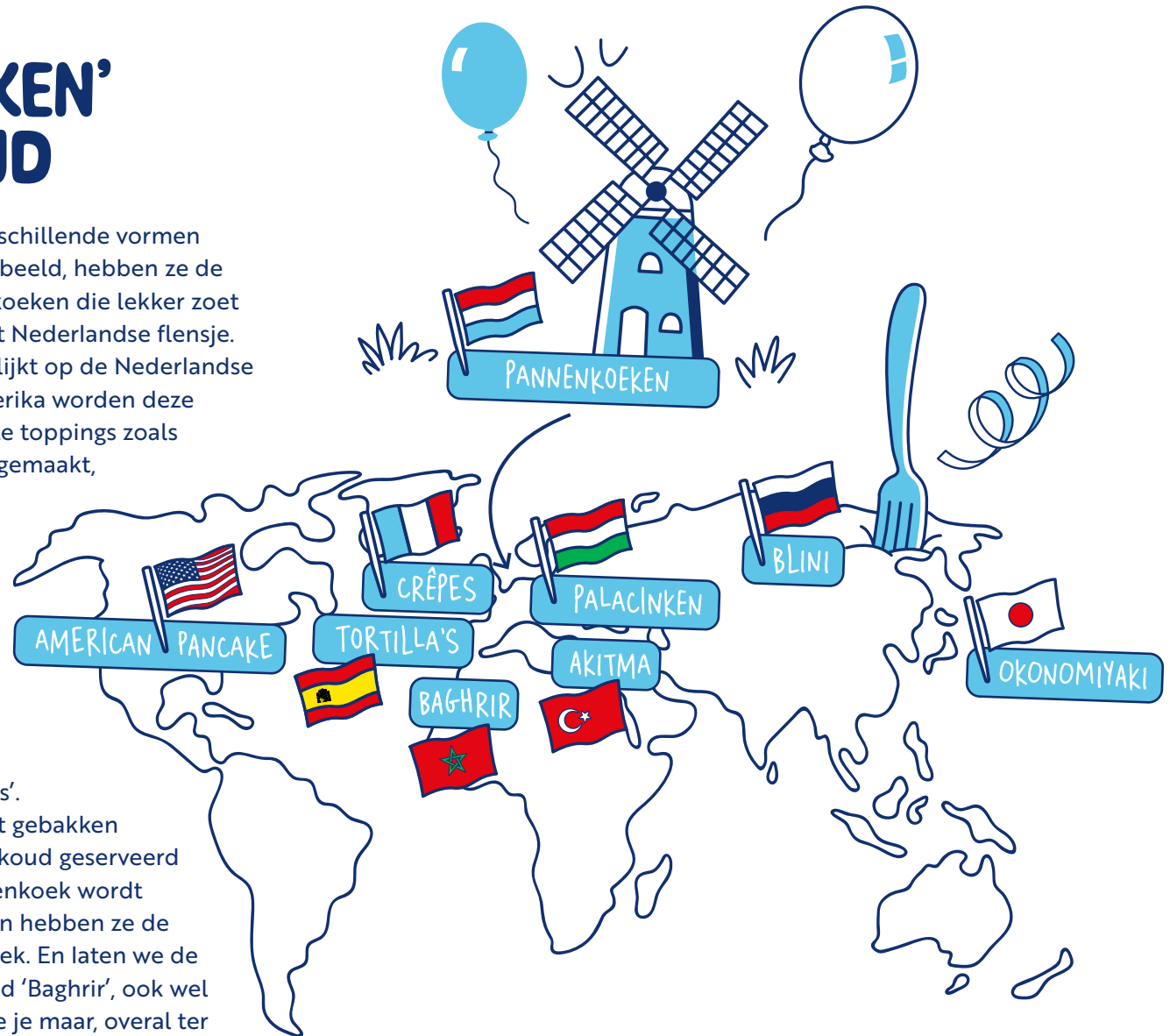
In Nederland hebben we niet alleen traditionele pannenkoeken en poffertjes, maar ook andere vormen die typisch Nederlands zijn. Heb je bijvoorbeeld ooit gehoord van een flensje? Dat is eigenlijk een hele dunne pannenkoek. En dan hebben we ook nog drie-in-de-pan. Dat zijn kleine dikke pannenkoekjes met rozijnen, die je per drie stuks in een koekenpan bakt; vandaar de naam!



# 'PANNENKOEKEN' WERELDWIJD

Over de hele wereld zijn er nog een heleboel verschillende vormen van pannenkoeken te vinden! In Frankrijk bijvoorbeeld, hebben ze de beroemde 'crêpes'. Dit zijn grote, dunne pannenkoeken die lekker zoet zijn. Deze pannenkoeken lijken een beetje op het Nederlandse flensje. In Amerika hebben ze de American Pancake, die lijkt op de Nederlandse drie-in-de-pan, maar dan zonder rozijnen. In Amerika worden deze pannenkoekjes vaak als ontbijt gegeten met zoete toppings zoals esdoornsiroop. In Hongarije worden 'palacinken' gemaakt, dit zijn dunne en kleine pannenkoekjes die vaak gevuld worden met kwark, notensaus of warme chocolade. In Rusland heb je de 'blini', ronde kleine pannenkoekjes gemaakt van boekweitmeel, die worden gegeten met hartige vullingen zoals kaviaar en dikke zure room. Deze twee varianten van pannenkoeken worden vooral veel gegeten in Oost-Europa.

In Spanje maken ze een variant genaamd 'tortilla's'. Hierbij wordt pannenkoekenbeslag gemengd met gebakken aardappelen, ui en knoflook, die zowel warm als koud geserveerd kunnen worden. De Turkse variant van een pannenkoek wordt ook wel 'akitma' of 'cizleme' genoemd. En in Japan hebben ze de 'okonomiyaki', een bijzondere Japanse pannenkoek. En laten we de Marokkaanse pannenkoek niet vergeten, genaamd 'Baghrir', ook wel bekend als de duizendgaatjes pannenkoek. Zo zie je maar, overal ter wereld hebben ze hun eigen unieke versie van dit heerlijke gerecht!





# PANNENKOEKEN EN POFFERTJES

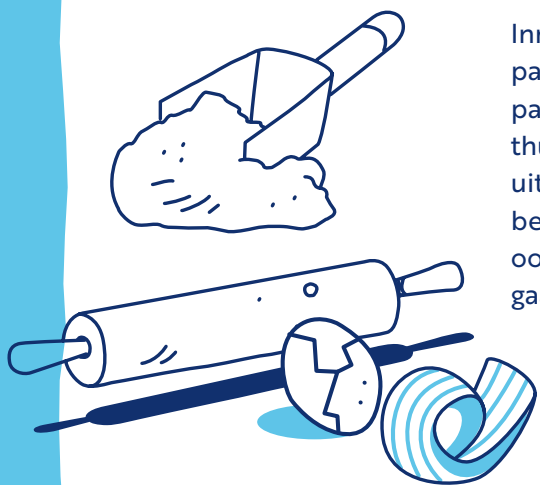
Al ruim 25 jaar geleden bakte Jan zijn eerste pannenkoek. Net zoals zijn moeder dat deed. Want die bakte ze zo lekker, dat Jan ze aan iedereen wilde laten proeven! Maar pannenkoeken voor iedereen passen natuurlijk niet in een koekenpannetje. Daarom bedacht Jan nieuwe manieren om in dezelfde tijd meer pannenkoeken en poffertjes te bakken. Waarbij de honderdste wel precies zo lekker moest smaken als de eerste.

Jan bakt zijn pannenkoeken en poffertjes precies zoals jij dat ook zou doen. Met aandacht, liefde en de beste ingrediënten. Het grote verschil is dat Jan alles op veel grotere schaal bakt. Zo gebruikt hij een reusachtige beslagkom om het beslag goed te mixen en worden de pannenkoeken en poffertjes goudbruin gebakken in gigantische ovens. Hierdoor kan Jan wel 1,5 miljoen pannenkoeken en 8,5 miljoen poffertjes per dag bakken!

1,5 MILJOEN  
pannenkoeken per dag  
8,5 MILJOEN  
poffertjes per dag



Na het bakken gaan de producten de koeltoren in waar ze extra snel afkoelen zodat ze lekker vers blijven. De afgekoelde pannenkoeken en poffertjes worden vervolgens gestapeld en in de bekende verpakkingen gelegd. Om ze lekker lang vers te houden worden ze goed afgesloten met een folie. Vervolgens worden de producten naar de supermarkten verspreid over Nederland gebracht waar jij ze terug kunt vinden in het koelschap. Lekker makkelijk!



Inmiddels is 'ie 25 jaar aan pannenkoeken verder en bakt Jan pannenkoeken en poffertjes net zoals thuis. Met een beetje boter en vrije uitloop eitjes. En omdat Jan toch al de beste ingrediënten in huis had, is hij ook zijn eigen (pizza)deeg gaan maken.



HET SPREEKBEURTPAKKET VAN







# WIST JE DAT?

## SINT PANNEKOEK

In 1986 bedacht Jan Kruis de bijzondere dag "Sint Pannekoek", die elk jaar op 29 november wordt gevierd. Op deze dag leggen mensen een pannenkoek op hun hoofd en doen ze een wens. Misschien kun jij dit jaar ook meedoen!

## 'HEY PANNEKOEK!'

Wist je dat het woord "pannekoek" soms ook als scheldwoord wordt gebruikt? Maar wij vinden pannenkoeken veel te lekker om er iets negatiefs over te zeggen!

## NATIONALE PANNEKOEK DAG

Sinds 2006 wordt er elk jaar een speciale vrijdag in maart uitgeroepen tot Nationale Pannenkoekdag. Op deze dag bakken basisschoolleerlingen pannenkoeken voor ouderen. Wat een mooie manier om samen te komen en te genieten van lekker eten!

## GEZELLIGE TRADITIE

In sommige landen worden pannenkoeken traditioneel gegeten tijdens speciale feestdagen of festivals. Het is een mooie manier om samen te komen en te genieten van lekker eten. Wat een gezellige traditie!

## POFFERTJES DAG

Ook in Breukelen hebben ze een bijzondere dag: Poffertjesdag! Deze traditie bestaat al sinds 1915 en vindt plaats op 3 oktober. Op deze dag mogen basisschoolleerlingen gratis poffertjes komen eten bij de plaatselijke Oud Hollandsche Poffertjes en Wafelkraam. Dat klinkt als een feestje!

## VOEDZAAM

Wist je dat pannenkoeken en poffertjes niet alleen lekker zijn, maar ook voedzaam kunnen zijn? Vooral als ze worden gemaakt met volkorenmeel en worden geserveerd met gezonde toppings zoals vers fruit of yoghurt. Zo kun je lekker smullen én goed voor jezelf zorgen!

## KERST IN HOLTEN

In het Nederlandse plaatsje Holten is het een traditie om op kerstavond pannenkoeken te eten, vaak met een speciale pannenkoekenworst erop. Dat klinkt als een heerlijke kersttraditie!

# DE PANNENKOEKEN EN POFFERTJES

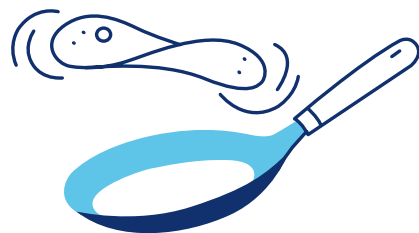
## QUIZ

1. Waar worden poffertjes traditioneel mee geserveerd?
  - a. Boter en poedersuiker
  - b. Chokoladesaus en slagroom
  - c. Ketchup en mosterd
2. Uit welk land komt oorspronkelijk het recept van pannenkoeken?
  - a. Frankrijk
  - b. Nederland
  - c. China
3. Wat is een ander woord voor poffertjes?
  - a. Broedertjes
  - b. Eierkoeken
  - c. Drie-in-de-pan

4. Welke gebeurtenis heeft waarschijnlijk geleid tot het ontstaan van poffertjes?
  - a. Ze zijn uitgevonden in een Nederlands klooster
  - b. Er is per ongeluk deegbeslag gemorst in een pan
  - c. De Fransen hebben ze naar Nederland gebracht
5. Wat was de oorspronkelijke samenstelling van het beslag voor pannenkoeken?
  - a. Graan, suiker en water
  - b. Rogge, zout en suiker
  - c. Meel, eieren en melk
6. Welk ingrediënt wordt toegevoegd aan het beslag van poffertjes om ze luchtig te maken?
  - a. Zout
  - b. Gist
  - c. Honing

CHECK OF JOUW  
KLAGGENOTEN GOED  
HEBBEN OPGELET!

7. Wat is de naam van de pannenkoek die dunner is dan de traditionele Nederlandse pannenkoek?
  - a. Flensje
  - b. Drie-in-de-pan
  - c. Poffertje
8. Wat is de traditionele dag waarop mensen pannenkoeken op hun hoofd leggen en een wens doen?
  - a. Nationale Pannenkoekdag
  - b. Poffertjesdag
  - c. Sint Pannekoek



### Antwoorden:

1. a) Boter en poedersuiker
2. c) China
3. a) Broedertjes
4. b) Er is per ongeluk deegbeslag gemorst in een pan
5. c) Meel, eieren en melk
6. b) Gist
7. a) Flensje
8. c) Sint Pannekoek