

Geschiedenis Pannenkoek

Alles wat van deeg gemaakt werd en geen pastei was, heette vroeger 'taart'. Men sprak dan volgens oude kloosterrecepten ook van vlees- vis, groenten- en kruidentaarten. Er werd vaak boekweit in het deeg verwerkt.

De eerste vermelding van het verbouwen van boekweit in Europa dateren terug naar de 13e eeuw, in Nederland en België. Het recept voor deze 'oudere' vorm van pannenkoeken bestond uit boekweit, water, melk, gesmolten boter en een vleugje bloem. Dit beslag wordt nu nog gebruikt voor Franse 'crêpes'. In Nederland gebruikt men nu meestal meer bloem en melk voor het recept. Ook worden er eieren aan toegevoegd.

De Romeinen noemde het Alita Docia, Latijns voor "wat zoetigs". De basis ingrediënten bestaan uit melk, eieren en bloem. De ingrediënten werden gemixt en gebakken. Sommige versies bevatten honing en stukjes fruit. Andere varianten bevatten kaas een vlees waardoor de pannenkoeken meer weg hadden van een omelet.

Tijdens de middeleeuwen begon de koek steeds meer te lijken op de modernere variant die we allemaal wel kennen. Ingrediënten zoals, boekweit, mais meel, en aardappelen werden steeds vaker gebruikt. In die tijd werden de koeken gebakken op stenen en soms met haarden.

Twee pannenkoeken restaurants (Hindeloopen en Rijs) bereiden op uw verzoek een 'St.Odulphus-Pannenkoek', een stevige kloosterpannenkoek met o.a gebakken spek, ham, kaas, en ui. Een recept van vrome smulpapen. Vraag naar de 'St.Odulphus-Pannenkoek'. Eet smakelijk!

Rijs: pannenkoek nummer 42: spek, ham, kaas, ui en ei

Hindeloopen: pannenkoek nummer 49: spek, ham, kaas en salami

