

TEEN OF
TANDER
Transcript

TEEN of TANDER

Pannenkoeken

VS

Wafels

Intro

Michiel

Ah, la France. Bonjour, bonsoir, ooievaar.

Ragna

Croissant, baguette.

Michiel

Mmm, baguette, stokbrood. Oh lekker. Ik begin een beetje honger te krijgen. Euhm, zullen we anders hier eventjes stoppen?

Emiel

Bonjour, 'oe kan ik jullie 'elpen? (met Frans accent)

Ragna

Oh, ik wiel kraak een lekker wafel met slakroom. (met Frans accent)

Michiel

Wafels? We zijn hier wel in Frankrijk, hè. De mensen eten hier crêpes.

Ragna

Bah, pannenkoeken. Nee ze, zo van die ronde slappe vodjes met suiker...

Michiel

Slappe vodjes, slappe vodjes? De suiker blijft tenminste liggen op een pannenkoek. Als je een wafel eet, hangt de helft van die suiker gewoon aan je neus.

Ragna

Dat is altijd hetzelfde met u, hè. Jij wil altijd gelijk hebben.

Michiel

Je hebt ook geen gelijk. Zie jij hier één Fransman met een wafel?

Discussie gaat verder door op de achtergrond...

Emiel

Bof, des touristes...

Ah, mais on a un battle !

Emiel

Welkom bij TEEN OF TANDER, de podcast van Technopolis waarbij Ragna en Michiel elke keer hun gelijk willen halen met de hulp van de wetenschap. Deze week een battle tussen lekkernijen:

Pannenkoeken vs. Wafels

Sympathieke cirkels vs. Karakteristieke carré'kes

Wie is machtiger, de pan of het ijzer?

Welk beslag wint deze slag?

Ronde 1: Het neusje van de zalm

Emiel

Ronde 1: Le nez du saumon!

Overtuig ons waarom jouw onderwerp de absolute TOP is.

Michiel

Aha, maar dat is niet zo moeilijk, hè, want de pannenkoek bestaat al héél erg lang! Zo'n 30.000 jaar geleden maakten onze voorouders al meel van planten. Niet van graan zoals we vandaag doen, maar wel van varens en lisdodden. Die ken je misschien wel, dat zijn van die lange stengels langs de waterkant, met precies zo'n bruin worstje bovenaan. Van die planten maakten de mensen dan meel, dat mengden ze waarschijnlijk met water en dat werd dan gebakken op een warme steen. Net zoals een pannenkoek.

Ragna

Ik ben toch blij dat we dan tegenwoordig pannenkoeken met tarwebloem maken.

Michiel

Maar bon, het zal wel lekker zijn geweest, want anders hadden pannenkoeken nu niet meer bestaan. Pannenkoeken zijn dus niet alleen lekker. Ze zijn ook makkelijk om te maken, want je hebt niets speciaals nodig om dat te doen. Je hebt gewoon een vuur en een pan nodig. En helemaal geen belachelijk wafelijzer ofzo.

Ragna

En uiteraard eieren, bloem, melk en suiker.

Michiel

Klopt! Maar misschien heb je, naast die ingrediënten, ook nog een goede manier nodig om ze te bakken. Daar is trouwens wetenschappelijk onderzoek naar gebeurd.

Ragna

Serius?

Michiel

Ja, twee wetenschappers onderzochten hoe je de perfecte pannenkoek moet bakken. Eentje die overal even dun en mooi rond is. En dat moet volgens hen als volgt: eerst doe je het beslag in het midden van een warme pan. Daarna hou je je pan heel schuin zodat het beslag naar de rand vloeit. Dan draai je de pan rond, zodat het beslag de hele bodem bedekt. Maar – en nu komt het – terwijl je de pan draait, moet je 'm steeds minder schuin houden tot die uiteindelijk weer helemaal mooi recht, horizontaal is. En dan laat je de pannenkoek gewoon bakken.

Ragna

En dan krijg je mooie pannenkoeken?

Michiel

Zeker en vast. Veel mooier dan wanneer je gewoon het deeg in het midden van de pan kwakt. Maar ja kijk, moeten je pannenkoeken vooral mooi zijn of vooral lekker?

TEEN of TANDER

RAGNA

Mmm... een heerlijke wafel. In alle soorten, vormen en maten kan je ze terugvinden! Maar mijn ultieme favoriet, Michiel, is sowieso de Brusselse wafel. Heerlijk om in zo'n verse wafel te bijten, nog een beetje warm is, slagroom erop. Da's pure chemie, hè! Ah, en wist je dat bij het maken van wafels ook chemie komt kijken? Allé ja, logisch eigenlijk, hè.

Michiel

Uh uh, in het bakproces als ik mij niet vergis.

Ragna

Klopt! Zo kan je bijvoorbeeld mooie, luchtige wafels maken met bakpoeder. Bakpoeder bestaat uit verschillende ingrediënten waaronder het stofje natriumbicarbonaat en een zuur. In het zakje waarin ze zitten, reageren die niet met elkaar. Maar vanaf je ze mengt met het vochtige beslag, reageren ze wel met elkaar. Bij die reactie komen kleine gasbelletjes vrij, belletjes koolstofdioxide of CO₂, en die zorgen ervoor dat de wafels zo fluffy worden.

Michiel

En als ik veel van die wafels eet, dan word ik ook fluffy. Voilà, pannenkoek-rond. Euh, cirkel-rond.

Ragna

Juist. En wafels, die waren zelfs zo geliefd onder de mensen dat er in de 18de eeuw in Amerika extravagante wafelfeestjes gegeven werden.

Michiel

Wablieft?!

Ragna

Ja, hoe cool is dat! Een feestje dat helemaal draaide rond deze crispy, luchtige baksels. Dat klinkt als muziek in mijn oren.

Michiel

Maar dat was in de 18de eeuw, hè Ragna. Dat doen de mensen niet meer.

Ragna

Nee, helaas. Maar er was wel nog een andere Amerikaan die ook enorm geïnspireerd werd door de heerlijke wafel.

Michiel

Wie dan?

Ragna

Bill Bowerman. En die heeft die inspiratie wel op een heel gekke manier gebruikt. Voor de eerste hardloopschoenen van Nike weliswaar! In 1971 raakte hij geïnspireerd door... een wafelijzer. "Hoe handig zou het zijn dat de zool van loopschoenen de vorm van een wafel hadden?", dacht hij. Dan heb je meer grip op de grond. Hij leende een wafelijzer van zijn vrouw en ging er mee aan de slag.

Michiel

Haha. BEslag.

TEEN of TANDER

Ragna

Haha. Ja, ik denk eerder rubber in dit geval. Want zo werd de wafelzool geboren!

Michiel

En stierf het wafelijzer van Bill Bowerman zijn vrouw.

Ronde 2: Het poepje van de zalm

Emiel

Ronde 2: La derrière du saumon!

Overtuig ons met één argument waarom je tegenstander zijn onderwerp een absolute FLOP is.

Ragna

Makkelijk, hè. Wafels zijn voor iedereen, pannenkoeken vereisen vaardigheid. En laat ons eerlijk zijn: hoe makkelijker, hoe liever, hè! Om een pannenkoek te bakken moet je beslag nét goed zijn en moet je best goed opletten om de perfecte textuur te verkrijgen. En dan moet je die pannenkoeken nog eens op een rare, wetenschappelijk correcte manier gaan bakken.

Michiel

Dat MOET niet, hè Ragna. Je kan pannenkoeken bakken zoals je zelf wil.

Ragna

Och, wafels daarentegen worden meestal in een wafelijzer gebakken en zijn daardoor lekker knapperig en zien er elke keer hetzelfde uit. Dus als je graag een consistente eetervaring hebt, zonder veel moeite, wafels is the way to go!

Michiel

Aha! Dus je geeft eigenlijk toe dat mensen die pannenkoeken maken echte professionele chefs zijn.

Ragna

Nee. En zeg, nog iets Michiel. Wat is dat met die stomme tussen-n in 'pannenkoek'? 'Wafels' schrijf je tenminste zoals je het hoort. Veel makkelijker.

Michiel

Wafels worden vaak gezien als een Belgische uitvinding. Amerikanen noemen ze dan ook 'Belgian waffles' of in het Nederlands 'Belgische wafels'. Maar ja, die zijn dus helemaal niet in België uitgevonden, hè.

Ragna

Ah nee?

Michiel

In Amerika worden ze zo genoemd, doordat de Belgen Rose en Maurice Vermersch Brusselse wafels met slagroom en aardbeien verkochten op de wereldexpo in New York in 1964. Maar ze werden natuurlijk al eeuwenlang in Europa gemaakt.

Ragna

Maar men vermoedt wel dat ze ergens in onze streken zijn ontstaan.

Ronde 3: Even iets anders

Emiel

Ronde 3: Even iets anders. Argumenten slingeren, daar zijn deze twee goed in. Maar kunnen ze ook op een andere manier hun gelijk halen? Deze aflevering in 'Even iets anders': Het betoog.

Michiel

Liefste lekkerbekken,
Smikkelende smulpapen,
Kortom: geachte, zij die naar heerlijkheid smachten

Wij zijn hier allen tesamen gekomen
Om onze zoete dromen
De passie van velen
Met elkaar te delen

Jawel, u hoort het goed,
Ik heb het over de enige, de echte pannenkoek!

Want de laatste jaren
Begin ik me wat zorgen te baren
Over die andere trend aan tafel
De wafel...

Dat barbaarse ding, leidt ons weg van wat er eigenlijk echt toe doet
Een heerlijke pannenkoek!
Dus beste vrienden, laat u niet verleiden door dit ambetant, degoutant vierkant.
Het pretentius gerecht
Voelt zich gewoon beter dan de rest

Terwijl: pannenkoeken zijn voor iedereen,
Hartig, zoet, weinig of veel
En over alle grenzen heen
In alle landen, van in de bergen tot op de stranden
Begint men al te watertanden
Bij de gedachten, het smachten
Naar de zoete of hartige heerlijke pannenkoek.

Liefste lekkerbekken,
Jullie zijn dus echt de beste mensen die ik ken
Dus make pannenkoeken great again!

Ragna

Hou nu eens even je wafel!
Ik breng een ander idee op de tafel

Luister mij aan, want ik weet het beter
Een koek in een pan, dat werkt voor geen meter
Geef ons maar echt ijzer, heet en robuust
Dat doet ons kwijlen, 'k loop al over van luust

's Ochtends of 's avonds, dessert of ontbijt
De dappere wafel buigt niet naar de tijd

In een wereld vol keuzes en mogelijkheden
Zullen arbeiders meer gietijzeren vormen smeden
Een gebak voor iedereen, groot of klein
Een smaak voor iedereen, gezellig samen zijn
Dus om te eindigen, citeer ik graag Nero
(Niet de keizer, het stripfiguur)
Eindigen doe je best, met een wafelenbak

Voor het volk! Voor de wafel!
Voor de vrijheid!

Ronde 4: Het bekgevecht

Michiel

Ronde 4, we gooien alle remmen los, in deze laatste ronde, de laatste argumenten: Het bekgevecht.

Ragna

Ja ja oké, pannenkoeken zijn lekker, maar zoals ik al zei: wafels zijn voor iedereen. Ze zijn er in alle soorten en maten. Een Brusselse wafel, een Luikse wafel. En als dat niks voor jou is, is er ook nog de Nederlandse stroopwafel of misschien de Japanse taiyaki, een wafel in de vorm van een vis gevuld met rodebonenpasta. Oeh, of of, een wafel met kip (en siroop) zoals de Amerikanen. Mmm, voilà Michiel, voor ieder wat wils!

Michiel

Maar dat is bij pannenkoeken toch net hetzelfde. Daar heb je ook grote en kleine. En ook hartige en zoete. Je kan je pannenkoek dus eigenlijk perfect maken zoals je zelf wil.

Pannenkoeken vind je trouwens ook over de hele wereld en er zijn zelfs natuurverschijnselen genoemd naar pannenkoeken. Zo vind je in Nieuw-Zeeland bijvoorbeeld de 'Pancake Rocks' of 'pannenkoekenrotsen'. Ja, een wafelrots, die ken ik niet hoor.

Ragna

Michiel, jij pannenkoek. Da's allemaal peanuts. Wist je dat ze in 2013 in Gouda, Nederland een wafel gemaakt hebben van zo'n 2,5 m groot en 50 kg zwaar. Dat is op dit moment het wereldrecord! Ik denk dat ze daar wel van genoten hebben.

Michiel

Och, Ragna, poffer op... 2,5 meter groot en 50 kg zwaar? Da's de grootste wafel? De grootste pannenkoek was wel 15 m breed en woog wel 3000 kg! Dat is dus zoveel als twee neushoorns, hè. Ja, ik zou zelfs ook genoeg hebben, na drie pannenkoeken ofzo.

Slot

Emiel

Kijk eens aan beste luisteraars, het zit erop. Wie vind jij dat er gewonnen is?

Emiel

Ah, bonjour. 'Eeft u dan kedaan met discussiëren?

Michiel

Discussiëren, discussiëren? Wij zijn gewoon aan't praten.

Ragna

Ja, zeg, daar is nu toch niks raar aan...

Emiel

Heb je zelf nog aanvullingen, suggesties of ideeën? Mail ons gerust op podcast@technopolis.be.

En tot de volgende keer!

Pas op, pas op. Ik kom langs. (met Frans accent)

Oh nee, CRAP!

Michiel

Ah, crêpe? Pannenkoek? Dat ies voor mij. (met Frans accent)