

GROENTE IN EEN PANNENKOEK VERSTOPT

Pannenkoeken zijn lekker, dat vindt vrijwel ieder kind. Maar kun je ze ook gebruiken als vehikel om 'vieze' groenten naar binnen te werken? 'Panggies' zijn volgens studenten van Van Hall Larenstein de oplossing.

Maarten Pennewaard

Ja, er liggen tegenwoordig pizzabodems van bloemkool, bieten en spinazie in de winkel. Ouders die worstelen met kinderen die de dagelijkse portie groenten maar niet weg kunnen krijgen, hebben zo een alternatief. Maar de pannenkoek is ook een prima bodem voor een gezonde maaltijd, zegt Hazel Htun. Samen met vijf andere studen-



„Wij willen bereiken dat gezinnen aan de slag gaan met een gezonde levensstijl, ook als het om gemakvoeding gaat.” FOTO APA/SJEF PRINS

ten van de opleiding Voedingsmiddelentechnologie van hogeschool Van Hall Larenstein is ze druk bezig om hun onderneming

Panggies onder de aandacht te brengen. Die naam is een samen-trekking van pancakes en veggies (groenten).

Dat lukt aardig goed, lacht Jorik Roodink lachend. Zojuist hebben ze hun plan gepresenteerd bij de Rabobank en te horen gekregen dat de bank interesse heeft. Want de internationale groep studenten – die verder bestaat uit Beca Ponga, Jorsia Paliama, Julia Swierzewska en Scarlett Boras – is serieus van plan de markt op te gaan met hun product.

De zes hebben het fundament onder Panggies gelegd. „Wij willen bereiken dat gezinnen aan de slag gaan met een gezonde levensstijl, ook als het om gemakvoeding gaat”, aldus Htun. En je kunt flink wat gezonde ingrediënten toevoegen aan de pannenkoekmix, hebben de studenten ontdekt.

VARIANTEN

Zij kunnen inmiddels putten uit tien varianten: wortel, broccoli, spinazie, pompoen, rode biet, zoete aardappel, witte en groene asperges, zwarte olijven en bloemkool. Waar je dus niets van proeft. Maar waarvan de voedingsstoffen wel aanwezig blijven in de pannenkoek.

De missie van hun onderneming luidt: 'Wij willen voorzien in voedzame, gemakkelijk te maken voedingsmiddelen om drukbezette ouders te ondersteunen bij de opvoeding van gelukkige kinderen met een gezonde

leefstijl.' Ze kijken daarbij breder dan alleen Nederland.

„We willen stimuleren dat de pannenkoek ook op andere momenten wordt gebruikt dan als kindermaaltijd of toetje”, zegt Roodink. „Pannenkoeken kun je ook prima op andere momenten van de dag eten, maar met Panggies dan als gezond tussendoortje.”

In Polen, Frankrijk en de Verenigde Staten is de pannenkoek ook een bekend verschijnsel, dus waarom zouden consumenten daar niet openstaan voor hun ideeën? „Geef je kind bij voorbeeld een van onze pannenkoeken mee naar school.”

Er zijn inmiddels wel concurrenten op de markt. Bij voorbeeld Fred & Ed, die pannenkoekmix op de markt brengen met deeg dat door groentes is gekleurd.

Via een competitie op school zijn ze nu toegelaten tot de innovatieve voedingsbeurs Ecotropelia in Wageningen. Maar het lanceren van een voedingsmiddel heeft nogal wat voeten in de aarde: ze moeten voldoen aan allerlei eisen, zeker als het ook om een fabrieksmatig bereid product gaat. En dat is toch wel waar de voedingsmiddelentechnologen op mikken. „Dat maakt het interessant voor onze studie”, zegt Roodink.

