



## KEMBARAN Pancake DI EROPA

Beberapa negara Eropa juga memiliki *pancake* versinya sendiri. Bahannya serupa, dari terigu, air, telur, dengan beberapa perbedaan yang terletak di penambahan ragi, ukuran, atau ketebalan *pancake*.



### PIKELETS & CRUMPETS

Dua *pancake* khas Inggris yang lebih sering menjadi camilan kala *tea time* (dengan diolesi mentega), dibanding untuk sarapan. Diameternya 7 cm (lebih kecil dari *pancake*), porinya besar karena dibuat dengan ragi, dan dimasak hanya pada satu sisi (sisi berpori di atas, yang mulus di bawah, seperti kue *scone*). *Pikelets* dan *crumpets* hampir serupa, namun *pikelets* lebih tipis, dan tidak memiliki pori sebanyak *crumpets*. Kemiripan ini sering membuat keduanya dipersepsikan sebagai sajian yang sama.

### CRÊPE

Gaya Prancis, namun dibuat dalam lembaran yang sangat tipis. Di Italia disebut *crepelle*. Bedanya dengan penyajian *pancake*, *crêpe* lazim disantap gurih dengan saus *béchamel* dan juga sebagai *dessert*. Yang terkenal adalah *Crêpe Suzette* (berisi jeruk). Kekhasannya adalah dituangnya *liqueur* rasa jeruk Grand Marnier saat dimasak hingga berapi.

### BLINI

Ala Rusia dan berukuran mini. Teksturnya lebih padat karena biasanya dicampur wortel atau apel parut. Resep klasiknya menggunakan tepung *buckwheat* campur ragi. Disajikan saat pesta ber-*topping sour cream, caviar* atau salmon, atau camilan setelah pemakaman.

### BLINTZES

Selalu hadir di hampir setiap hari besar bangsa Yahudi. Seperti *crêpe*, diisi krim keju, digulung, digoreng dengan sedikit mentega. Tersaji hangat dengan manisan atau selai buah.

### PANNENKOEK

*Pancake*-nya orang Belanda. Bentuknya sedikit lebih tebal dari *crêpe*. Biasanya diberi apel yang diiris tipis atau *bacon*, dan disusun rapi di permukaan adonan kala dimasak. Bisa ditaburi gula putih, *brown sugar*, atau disiram sirop bernama *dutch stroop* (sejenis molases).



## Pancake DI JAKARTA

Kini warga metropolitan Jakarta tengah mengalami fenomena makan *pancake* di pagi, siang, dan juga malam hari di kafe-kafe keren. *Pancake*, yang sebetulnya adalah sumber karbohidrat untuk sarapan, kini diracik dalam segala rupa, rasa, dan porsi sehingga bisa dimakan sepanjang hari atau di kala perut sedang tidak ingin menyapa nasi.

*Pancake* tak lagi hanya dihidangkan dengan sirop *maple*, tetapi juga disajikan gurih dalam porsi besar, bersanding dengan lauk semacam rendang atau tuna mayones. Pancious Pancake House di Jakarta yang memulai eforia ini.

Rumusnya tentu saja memperkenalkan tren makan baru. Daya belanja tinggi warga metropolis pun turut membuka lahan subur bagi spora resto *pancake* lain. Menjadikan makanan ini paling dicari —yang dimulai sejak tahun 2007— dan belum berakhir hingga kini.