

## **POFFERTJES KRAAM**

### **POFFERTJES**

Poedersuiker | roomboter

Kaneelsuiker | roomboter

Gele room | karamel-zeezout

Kaas | uitgebakken spekjes

Seizoensspecial | wisselende seizoentoppings

### **KINDERPOFFERTJES**

Gekleurde hagel | saus van rood fruit | topping

### **ZOETE LEKKERNIJEN**

Arretjescake uit eigen bakkerij

Wafel | seizoentopping | slagroom

Heeft u een allergie? Meld dit bij ons.

## **POFFERTJES KRAAM**

### **POFFERTJES IN NEDERLAND**

Aan het begin van de twintigste eeuw waren de poffertjeszaken bijzonder populair, vooral onder de 'beter gesitueerden'. De kramen boden een podium waar iets te beleven viel. Ondernemende uitbaters gaven hun kramen namen als 'Grand Etablissement' en 'Moderne Etablissement de Paris'. Ze trakteerden hun gasten op 'schoone muziek en aardige voordrachten'.

### **DE HISTORIE VAN DE POFFERTJESKRAAM**

Hoe oud onze kraam is, weten we niet zeker. Wél weten we dat u te gast bent in een zeer fraaie, negentiende eeuws luxueus model! Rond 1830 ontstonden de eerste poffertjeskramen van deze grootte. Die in het museum is één van de laatste grote kramen die in gebruik zijn in ons land. De uitstraling is puur oudhollands en luxe, op het kitscherige af. Deze poffertjeskraam stond veertig jaar lang elke zomer in Epe. Eigenaar J. van der Schoot bakte er poffertjes, beignets en wafels. In 2007 is de kraam op de huidige plaats in het museum neergezet.