

Thea Palte

## Een liedje met de beginletter H, uitleg en een recept

En met de H volgt "Hop Marjanneke", het overbekende kinderliedje

*Hop Marjanneke  
Stroop in het kanneke  
Laat de poppetjes dansen  
Gist'ren was er de prins in het land  
En nu die kale Fransen*

### Hop Marjanneke is helemaal geen kinderliedje!

Hop Marjanneke is een spot- of protestliedje uit de Franse tijd. Marjanneke verwijst naar de Franse maagd Marianne, sinds 1792 hét symbool van de Republiek. En de 'poppetjes'? Dat zijn óf de Franse soldaten, of de Oranjegezinden waarmee de Fransen de vloer aanveegden. En de prins? Dat is stadhouder prins Willem V die een schop onder zijn achterste kreeg en werd vervangen door de Franse soldaten die geen nagel hadden om hun kont te krabben en zich zelfs geen pruik konden veroorloven. Een teken van armoe, in die tijd.



De oudst bewaard gebleven versie van Hop Marjanneke is gevonden in een handschriftcollectie uit 1850 van een instituut met een mysterieuze naam:

*het Bureau van het Nederlands Volkseigen.*

Dit lijkt veilig opgegaan in het Meertens Instituut dat er een Nederlandse Liederbank op nahoudt.

De specialisten van de liederenbank vermoeden dat Hop Marjanneke is ontstaan in de Franse tijd die duurde van 1795 tot 1813. Patriotten van de Bataafse Republiek heulden met de Franse bezetter. Dat was dé manier om van de heersende stadhouder prins Willem V af te komen. In hun drang om hun nieuw verworven democratische model te exporteren, waren de Fransen de Bataven graag van dienst. Vrijheid, blijheid, broederschap. Dát was de mode.

bron: *Nederlandse Liederbank*



### Maltesers Cake

Een lekker & simpel gerecht, als je van chocolade houdt. Ideaal voor diverse feesten. En je hebt de mogelijkheid er zelf een creatieve draai aan te geven.

### Ingrediënten 8 personen

100 gram maltesers  
100 gram melkchocola  
100 gram pure chocola  
100 gram boter  
3 eetlepels Maple Syrup of andere stroop  
100-120 gram biscuitjes

### Benodigheden

ovenschaal  
pan  
koelkast

### Bereidingswijze

1. Leg een stuk vershoudfolie in een ovenschaal zodat je de maltesercake er achteraf makkelijk uit kunt halen. Smelt daarna de boter, de chocola en de stroop au bain marie.
2. Ondertussen verkruiemel je de biscuitjes en zodra het chocolademengsel gesmolten is, voeg je de koekkrumels toe.
3. Roer dit goed door zodat de koekkrumels goed verdeeld zijn. Daarna voeg je voorzichtig de maltesers toe en roer je dit nog even rapido. Niet te lang, want anders smelten de maltesers meteen en dat wil je niet.
4. Giet het mengsel in de ovenschaal en leg er nog wat maltesers bovenop. Zet de schaal voor een paar uur in de koelkast.

**Als de cake hard is geworden, is 'ie klaar!  
Smikkelse!**

Bron: <http://www.lekkerensimpel.com> 9-201