

Heet en vet... - maar lekker!

Frieten - Les frites - Fritten

Iedereen heeft al zeker honderden keren frieten gegeten, maar wat weten we er eigenlijk over? Natuurlijk dat ze van aardappelen gemaakt worden. Maar hoe gaat dat dan precies?



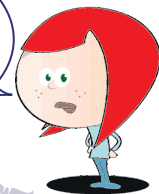
Afb. 1

Een goede frituur gebruikt natuurlijk verse aardappelen, maar ze worden vaak bevroren geleverd. Van de aardappelen worden frieten gesneden, al doen de meesten dat niet meer zelf. Veel mensen eten het liefst dikke frieten, deze zijn ong. 13 mm dik. Vooral de Belgische frieten staan bekend om hun dikte en knapperigheid. Frieten zijn dan ook een Belgische uitvinding.

Zoals je waarschijnlijk wel weet, worden echte frieten niet in een oven gebakken, maar in een friteuse gefrituurd. Dat betekent dat ze in kokende olie gebakken worden.

Achter de knapperigheid schuilen twee geheimen. Het eerste is het dubbele frituren. De frieten worden eerst 10 tot 12 minuten "voorgebakken"

Frietkot, Frittenbude, baraque à frites, frituur, Fritüre, cafeteria, Schnellimbiss, snack... - ze betekenen allemaal hetzelfde. Maar wat wordt waar gezegd?



alleen bij deze temperatuur krijgen de frieten snel een knapperig buitenlaagje en zuigen ze zich niet vol met olie. Heter mag de olie trouwens ook niet zijn, want dan verbranden de frieten. Bovendien komen bij hogere temperaturen giftige stoffen vrij. Na de eerste keer frituren laat men de frieten goed uitlekken. Kort voor het serveren worden ze dan nog eens 1-2 minuten gefrituurd. Daarna zijn ze mooi goudgeel en heerlijk knapperig!



170°C, is dat heet? Maak een lijst met temperaturen: water in een zwembad, melk in de koelkast, thee water, olie in een automotor, vet in een koekenpan ... Wat kun je nog meer verzinnen?



Afb. 2

Het tweede geheim is de olie. Olie is niets anders dan vloeibaar vet. De lekkerste frieten worden in rundvet gebakken. Zo wordt het in België en meestal ook in Nederland gedaan.

In Duitsland doen ze dit liever niet uit angst voor de gifstoffen. Daar wordt plantaardig vet gebruikt. Dat smaakt heel anders!

Een goede frituur vervangt het frituurvet elke 2-5 dagen. Wat gebeurt er dan met het oude vet? Vroeger werd het gebruikt voor de productie van cosmeticaproducten, zoals lippenstift, of als diervoer. Tegenwoordig wordt het zelfs ingezet als brandstof voor auto's of vliegtuigen!

En erbij? Kruiden worden altijd pas na het frituren toegevoegd. Anders zouden ze in de hete olie verbranden. Bij de meeste frituren in de Euregio, en dan met name in België en Nederland, kun je kiezen uit een heleboel snacks en sauzen (afb. 5). Zeer geliefd is de



Afb. 3

In 2002 heeft Ralf met zijn vrienden in Kelmis een wereldrecord gevestigd: een reusachtige zak met 1 200 kg vers gebakken frieten!



Pommes frites betekent "gefrituurde appels". FR **pommes de terre** = NL **aardappelen**. In DE heten ze net iets anders: **Kartoffeln**.



Website van het frietmuseum in Brugge: frietmuseum.be.

frikandel speciaal (met ketchup of curry, mayonaise en uitjes). Ook de "friet speciaal" wordt graag gegeten in onze regio.

De meeste andere sauzen, met aparte namen zoals andalouse, américaine, tartaar, joppie, enz., worden koud bij de friet gegeten. Sommige sauzen worden dan weer net warm gegeten. Een typisch Nederlands voorbeeld is satésaus, die van pinda's gemaakt wordt. Een typisch Waalse warme saus is **sauce lapin** (met siroop) en in Duitsland wordt vaak **Sauerbratensoße** gegeten. Ook de Vlaams-Nederlandse varianten **stoofvlees** en **zuurvlees** zijn warme sauzen.

Ook trek gekregen? Tast toe, frieten zijn een volledig natuurlijk product. Maar natuurlijk wel heel vet: niet te vaak eten dus!



2 Wat wordt er nu echt bedoeld? Maak een tabel met de namen van snacks. Zoek ze op en leg voor iedere snack uit wat het is (afb. 4, 5).

Snacks

Loempia	gefüllte Blätterteigrolle
Frikandel	längliche gefüllte Frikadelle
Hamburger	...
Bami	...

Afb. 6



Ga naar een frituur en interview de eigenaar: welke olie gebruikt hij? Hoe heet is zijn olie? Hoe vaak wordt deze vervangen? Wat wordt vers bereid? ... Je hebt vast nog veel andere vragen.

TÄGLICH, JÄHRLICH, IMMER WIEDER
ENCORE ET TOUJOURS
DAGELIJKS, JAARLIJKS, TELKENS OPNIEUW



Afb. 4 - In Duitsland (behalve in de buurt van de grens!) kun je vaak alleen schnitzel of braadworst eten. Maar in de Euregio heb je de keuze uit bamischijven, kipcorns, kroketten, kaassoufflés, spoetniks, enz.

SAUCES CHAUDES		Abb. 5
Lapin		1,00
Tzigane		1,00
Curry		1,00
Tomate		1,10
Chasseur champignons		1,20
Champignons crème		1,40
Goulash		1,40
Marinée		1,40
SNACKS		
Fricandelle		1,30
Fricandelle XL		3,50
Fricandelle spéciale		2,00
Fricandelle spéciale XL		4,70
Boulette maison		1,70
Boulette maison saucée: lapin, curry, tzigane, tomate		2,30
Boulette maison saucée: chasseur champignons, champignons, goulash, marinée		2,50
Viandelle		1,50
Cervela		1,60
Poulycroc		1,50
Mexicano		1,80
Loempia		2,80
Macho		1,90
Currywurst		2,60
Bami		1,65
Ragoëzi		1,70
Bockwurst		2,00
Croquette de viande		1,60
Croquette de volaille		1,60
Croquette de crevettes		2,75
SAUCES FROIDES		
Mayonnaise, Andalouse, Américaine, Ketchup, Curry, Cocktail, Samourai, Hannibal, Tartare, Moutarde, Toscane, Aigre Doux, Poivre, Hawaï, Bicky		0,60
Mayonnaise sucrée		0,75
Spécial		1,00
Sauce yaourt		1,00