

# 11 DINGEN DIE JE NOG NIET WIST OVER FRIETJES

1 Eind 17de eeuw, in de Maasstreek tussen Dinant en Luik, hadden mensen de gewoonte kleine visjes te vangen en te frituren. Toen eind 18de eeuw de Maas een keertje dichtgevroren was, vervingen ze de vis door staafjes aardappel. De friet werd geboren.

4 Wist je dat de ideale friet gemaakt wordt van bintjes, liefst uit Vlaams-Brabant? Die zijn het stevigst en daardoor het meest geschikt voor onze frietjes.

Sommige recepten zeggen dat je de gesneden frietjes eerst moet spoelen voor je ze bakt, andere raden dat net af. Volgens die recepten blijft er zo meer zetmeel op de frietjes zitten, wat ze krokanter maakt.

8 België is de grootste frietproducent ter wereld. Jaarlijks worden hier zo'n 3,2 miljard kilogram frieten geproduceerd.

9 De oudste frituur van ons land is frituur Max op de Groenplaats in Antwerpen. Ze bestaat al sinds 1842. In Brussel is de populairste frituur Maison Antoine op het Jourdanplein te Etterbeek.

2 Later, tijdens de Eerste Wereldoorlog, stonden er frietkramen achter het front zodat de soldaten af en toe een warme hap konden eten. Amerikaanse soldaten die hier vochten, maakten zo kennis met onze frietjes. Ze dachten echter dat ze in Frankrijk vochten en zo gaven ze onze frietjes de naam French fries. Al zegt een andere theorie dat 'French fries' eigenlijk van het Engelse werkwoord 'to french' komt, wat zoveel wil zeggen als 'in staafjes snijden'.



10 Frietjes worden traditioneel gebakken in dierlijk vet (ossenvet en/of paardenvet). Dat zorgt voor die typische smaak en geur, maar is helaas minder gezond omdat er meer verzadigd vet inzit. Daarom worden frietjes tegenwoordig ook in plantaardige olie gebakken of in een mengsel van de twee.

3 Echt lekkere frietjes worden vers gemaakt en komen niet uit de diepvriezer. Wil je toch diepvriesfrietten gebruiken, laat ze dan eerst ontdooien voor je ze bakt: zo daalt de temperatuur van het frietvet niet te drastisch en krijg je knapperigere frietjes.

5 Te dik, te dun ... Echte Belgische frieten zijn 11 mm dik. Zo proef je nog perfect de smaak van de aardappel na het bakken.

7 Onze frietkotscultuur is uniek in de wereld en erkend als wereld erfgoed. Begin 19de eeuw waren frietjes nog een lekkernij die je maar één keer per jaar at, op de kermis. Rond 1820 reden de eerste mobiele frituren van kermis naar kermis, maar de frietjes werden zo populair dat er op elk dorpsplein wel een permanent bleef staan. Tegenwoordig zijn er bijna 5000 frituren in België.

11 Het frietmuseum van Brugge was lang het enige ter wereld. Onder-tussen vind je er ook nog een in Brussel.

Bron: [www.libelle.be](http://www.libelle.be)