

del die bedekt is met een portie friet speciaal.

**Friet-ei** – Het friet-ei is een variant op de eierbal, die op zijn beurt weer helemaal is ontleend aan de Engelse snack Scotch eggs. De Nederlandse snackgoeroe Piet Laan maakte zijn friet-ei variatie op de eierbal in 1998 voor het eerst in zijn fabriek Laan Snacks in Oostzaan. Terwijl de eierbal een heel of half hardgekookt ei bevat, bestaat het friet-ei uit een vulling van kerri-eragout met stukjes ei. Het geheel is omgeven met een krokant jasje van paneermeel. Doordat geen hele of halve eieren maar blokjes ei worden gebruikt is het friet-ei, in tegenstelling tot de eierbal, in te vriezen. Laan maakte in de jaren 1970 al echte eierballen, maar staakte de productie omdat invriezen van halve of hele eieren niet mogelijk was. Ook zag Laan in 1998 voor het eerst kans om het friet-ei machinaal te maken, terwijl voorheen alleen handmatige productie een optie was. Begin 1999 produceerde Laan Snacks circa 90 duizend friet-eieren wekelijks. Zie: eierbal.

**Friet eierstok** – Friet eierstok is een portie friet met veel mayo, ketchup en curry. Onwelvoegelijke namen zoals friet eierstok hebben niet zelden hun oorsprong bij cafetaria's in universiteitssteden, waar het studentenvolk graag hardop en creatief meedenkt met de uitbater van het vaste snackadresje.

**Friet feest** – Friet feest ofwel frietje feest is een andere naam voor patatje oorlog. De term is bedacht ten tijde van de burgeroorlog in toenmalig Joegoslavië. Frietje feest is voor het eerst gebruikt door snackbar Annie Van in Millingen aan de Rijn. Cafetariavakblad Snackkoerier adopteerde en toenmalig hoofdredacteur Ubel Zuiderveld, ondergetekende dus, promootte de naam onder zijn lezers. Ook zijn er frituurders die friet feest cq patatje oorlog verkopen of verkochten onder de naam frietje vrede.

**Friet flip** – In enkele delen van Nederland is friet flip vrijwel synoniem voor een patatje oorlog cq friet feest ofwel frietje vrede. Nee, soms is allemaal zo eenduidig niet helaas.

**Friet halfom** – Friet halfom wordt ook wel patatje halfom genoemd. In delen van het zuidwesten van Nederland is dit de naam voor friet met piccalilly en mayonaise of fritessaus.

**Friet Hawai** – Friet Hawai is een portie friet die geserveerd wordt met een topping van pindasaus, uien en ananas. Feitelijk is het dus de frietvariant van tosti Hawai, pizza Hawai en soortgelijke gerechten waarin ananas figureert.

**Frietje wiet** – Zie: Wietsaus.

**Frietkot** – Frietkot of fritkot is de meest voorkomende term voor losstaande frituren in België. In Nederland spreken we van frietkraam of snackkraam. Hoewel het frietkot van oudsher voorkomt in delen van Noord-Frankrijk, geldt de frietkotcultuur vooral als een typisch Belgisch fenomeen. Al rond het midden van de negentiende eeuw verschenen in België de eerste frietkotten in het straatbeeld. Meestal ging het echter om rondtrekkende frietwagens op kermissen en evenementen. Vaak hadden ze een Waalse oorsprong. De Belgische friturist en verzamelaar Eddy Cooremans beschikt over foto's van de eerste permanente frietkotten, zoals een foto-ansicht uit 1868 van Friture Nationale in het Waalse dorp Serresia en een frietkot in Molenbeek in 1875. Na de Eerste Wereldoorlog, toen de behoefte aan goedkope voedzame gerechten groot was, drong het frietkot door tot zelfs het kleinste dorp van België.

**Frietkot, aantal** - In België kon het frietkot tot ver in de twintigste eeuw floreren omdat (in tegenstelling tot Nederland) de ruimtelijke ordening relatief laat aan overheidsregels werd gebonden. Pas in de laatste decennia van de twintigste eeuw legden steeds meer lokale overheden de losstaande frituren aan banden. In 1993 telde men bij onze zuiderburen 3462 frietkotten tegen slechts 1400 inpandig gevestigde frituren. Het aantal losstaande frietkotten nam daarna snel af. In 1995 werd Knokke de eerste Belgische frietkotvrije stad. Steeds meer gemeenten volgden. Zodoende daalde het aantal vrijstaande frituren na het jaar 2000 snel. Het aantal gemeenten zonder frietkotten liep vliegensvlug op. Ondanks de nodige acties om de kotten te koesteren.

**Frietkot, indeling** – Om orde te scheppen in het Belgische frietkotenlandschap, categoriseerde de Vlaamse fritoloog Paul Ilegems de verschillende typen. In zijn boek *De Frietkotcultuur* (1993) onderscheidt Ilegems vijf hoofdsoorten aan frietkotten. Het gaat om de barak, de caravan of bus, de chalet, de frituurwagen en de frietannex. De barak is opgetrokken uit triplex, golfplaat, formica of unalit, ziet er doorgaans weinig solide uit en oogt aldus als een tijdelijke voorziening (die echter een tamelijk semi-permanent karakter kreeg). Oude caravans of bussen met een frituur treft men, net als de barak, vooral “in wegwijnende industriegebieden en sterk geproletariseerde vakantieoorden”. Over het type chaletfrituur schrijft Ilegems: “Degelijker en fraaier afgewerkt dan de vorige twee is het chalettype, dat eruit ziet als een keurig weekendhuisje. Een variant is het ranchmodel, dat zich

van de chalet onderscheidt door zijn buitenwand van ruwbeschorste planken." De frituurwagen is een mobiel dat op blokken rust, maar doorgaans "weinig frietkotsfeer" heeft. De frietannex, tenslotte, staat niet op zichzelf. Vaak gaat het om een frietkot dat is ondergebracht in een aanbouw bij een café, restaurant of woning. Ilegems beschouwt dit laatste type als de opmaat tot een "huisfrituur" ofwel een in pandige frituur - en dus een regulier permanent gevestigd horecabedrijf.

**Frietkot, varia** - Zakelijke karakteristiek van het Belgische frietkot: "De omzet ligt op ongeveer 100.000 euro per jaar. Wie 200 pakjes (porties frites) op een dag verkoopt, moet al snel 50 kilo aardappelen schillen." Voor zover bekend dook in Nederland de term frietkot voor het eerst op in 1974. Hij kwam voor in een frietreportage van de Belgische dichter Nic van Bruggen, als commentaar bij foto's van Raoul Vandenboom, in uitgave van glossy magazine Avenue. Citaat: "Trouwens, je hoeft zo'n frietkot ook niet té laag te schatten, het is méér dan zomaar een eettent, het is een welbewust feest voor elk zintuig, met historie en traditie." Hoewel in Nederland in meervoud vaak wordt gesproken van frietkotten, is de officiële meervoudsvorm frietkoten of fritkoten. In de boeken van de Vlaamse frituroloog Paul Ilegems zijn veel foto's van Belgische frietkoten te vinden. De Kunsthal in Rotterdam wijdde in 2005 een expositie aan dit fenomeen. De Vlaamse kunstenaar Gillis Houben schilderde een hele reeks markante frietkoten.

**Friet Mediterranee** – Friet Mediterranee is een portie patat met ketchup en mosterd. Vaak wordt scherpe mosterd gebruikt om evenwicht te bieden aan de zoete smaak van ketchup. Friet Mediterranee schijnt ook wel bekend te staan als patatje Peeters. De herkomst hiervan ligt ongetwijfeld bij een individuele frituurondernemer, maar welke was niet te achterhalen, hoewel het niet zou verbazen als en zekere Peeters er meer van weet.

**Friet mèt** – Populaire benaming voor friet met mayonaise, patat mayo en frites met fritessaus. Echter: hardlijners menen dat de bestelling van 'friet met' altijd moet leiden tot de overhandiging van een portie frietjes met echte mayonaise en dus geen fritessaus.

**Friet moeilijk** – Zie: patat paniek.

**Frietmuseum** – In de Saaihalle in Brugge opende in het voorjaar van 2008 's werelds eerste Frietmuseum zijn deuren. Het

toont de geschiedenis van de aardappel, de patates frites en de frituurcultuur. Onder anderen friturist Eddy Cooremans leverde een belangrijke bijdrage aan het museum, net als de Vlaamse fritologische deskundige Paul Ilegems. De bezoeker kan na zijn museumtoer friet proeven in de middeleeuwse kelder van het gebouw. Het museum is een creatie van de families Cédric en Eddy Van Belle, tevens de uitbaters van het museum van de Belgische chocolade Choco-Story en het museum van de binnenhuisverlichting Lumina Domestica.

**Friet oorlog** – Zie: patatje oorlog.

**Friet open been** – Friet open been is een portie patat met daarbovenop een doorgesneden frikandel speciaal. Ongetwijfeld is de naam ontsproten aan het brein van een lallende snackstudent in een van de Nederlandse universiteitssteden. Zie wat betreft ook de opmerking onder: friet eierstok.

**Friet speciaal** – Zie: patat speciaal.

**Frietopia Award** – De Frietopia Award wordt sinds 2005 elk jaar vergeven aan Nederlandse cafetaria's, snackbars of frituren die volgens weblog Frietopia de beste friet serveren en de meeste sfeer hebben. Frietopia reikt elk jaar niet aan één maar aan enkele bedrijven deze prijs uit. Vaak gooien jaar op jaar dezelfde bedrijven hoge ogen.

**Frietopia Award, winnaars** - Tot 2013 ontvingen de volgende bedrijven één of meer Frietopia Awards: frituur Martin Zwerts in Eindhoven, frituur de Burcht in Nijmegen, cafetaria Rikken in Groesbeek, de vestigingen van Manneken Pis in Utrecht en Amsterdam, mini-resto 't Spaontje in Wehl, cafetaria De Ring in Zuidland, cafetaria Marmara in Arnhem, cafetaria Toorop in Nijmegen en De Fijnproever in Den Bosch. Frietopia is een internetplatform dat is ontstaan door toedoen van een groep studenten van het Dominicus College in Nijmegen. Deze zogenaamde frietisten kwamen in 1996 voor het eerst bijeen en bedachten in 2002 de naam Frietopia. In 2003 verscheen de eerste versie van hun website Frietopia.nl online.

**Friet oriëntal** – Aangetroffen in een Nederlandse snackbar. Friet oriëntal is een portie patat die wordt geserveerd met taugé en pindasaus als topping.

**Friet poco loco** - De van oorsprong Limburgse cafetariake-

ten Snackpoint experimenteert volop met eigenzinnige variaties met friet. Zo is Snackpoint de geestelijk vader van de friet poco loco. Poco loco bestaat uit een grote portie friet, Spaanse pittig gekruide gehaktballetjes, poco loco saus, pikante zoete chilisaus, gesnipperde uitjes, een menu dat nog wordt aangevuld met 5 uienringen en 5 chili cheese nuggets.

**Friet rotzooi** – Zie: patat paniek.

**Friet met stoverij** – In Vlaanderen spreekt men van friet met stoverij, waar men bij ons in Nederland doorgaans friet stoofvlees en frietje stoof bedoelt. Zie: friet zuurvlees.

**Friet Sjors** – Gezien bij een cafetaria in Oss. Frietje Sjors is friet die geserveerd wordt in een grote bamibak met als topping een mix van prei, kip, paprika, champignons en saus.

**Friet, snijmaten** – Friet kent verschillende afmetingen. Ze hebben vaak een nationaal-culturele achtergrond. Nederland houdt zich vooral bij friet van 9/9 millimeter tot 11/11 millimeter - liefst ongeveer vijf centimeter lang. De Belgen kiezen voor 13/13 tot 15/15 millimeter maar ook wel 10/20 millimeter. Dit type friet wordt dan ook in Nederland vaak verkocht onder de specialiteitennaam Vlaamse friet. In Frankrijk tref je, net als in de Amerikaanse fastfood, vooral de allumettes ofwel julienne gesneden friet aan. Flinterdunne frietjes, vaak diepvries, circa 7 bij 7 millimeter. Ketens als Burger King en McDonald's prefereren deze snijmaat omdat de bereiding aanmerkelijk sneller gaat. Overigens zit in zulke dunne frietjes verhoudingsgewijs meer vet. Simpelweg omdat een portie een groter oppervlak meet. Dus zuigt de friet meer frituurvet/olie op tijdens het bakken. De dikke Vlaamse friet hebben een vetpercentage van hooguit 10 procent. De kleine dunne frietjes kunnen zelfs voor een vijfde deel uit vet bestaan. Trouwens, er zijn ook koks die experimenteren met nog veel dunnere frietjes, waarbij haast sprake is van spaghetti-sliertjes. Uit smaakonderzoek in de VS bleek dat de Amerikaanse consument een vetpercentage van 12 tot 15 procent prefereert. Enfin, over smaak valt te twisten, maar ook over de kleur. Wij Nederlanders vallen voor goudgele friet, bij voorkeur met een gebruint randje. De Scandinaviërs willen ze nog donkerder. De Belgen en de Britten zweren juist weer bij blanker en bleker.

**Friet Stokkato** - Het Frietje Stokkato is een portie friet met romige mayonaise, kruidige pindaus en twee stokjes kipfilet met een spicy barbecuesmaak. De spiesjes kunnen ook per twee

stokjes los verkocht worden. Snackfabrikant Beckers hield het Frietje Stokkato (de naam is een verwijzing naar de satéstokjes) ten doop op de vakbeurs Horecava 2013 in Amsterdam.

**Friet SM** – Portie friet met satésaus en mayonaise. In de meeste snackbars en cafetaria's wordt dit gerecht patat oorlog of friet oorlog genoemd.

**Friet stoofvlees** – Friet stoofvlees staat ook bekend als simpelweg frietje stooft. In Vlaanderen spreekt men van friet met stoverij. Zie: friet zuurvlees.

**Frietstro** – Frietstro is extreem dunne friet. Ze zijn slechts 1,5 millimeter en hoeven vanwege hun kleine snijmaat maar één keer te worden gebakken. Ter vergelijking: Franse allumettes zijn 7 millimeter, de standaard Nederlandse frietmaat is 9 tot 11 millimeter. Voor andere flinterdunne friet, zie: steppegras.

**Friet vrede** – Hetzelfde als friet oorlog en patatje oorlog. Zie voor meer informatie: friet feest en patatje oorlog.

**Friet waterfiets** – Snackgerecht. Friet waterfiets behelst twee frikandellen met daar bovenop friet speciaal. Deze variatie werd vooral populair in Gelderland en delen van Noord-Brabant. In Limburg is dit gerecht ook wel bekend als super supertje. Een Gelderse snackbarhouder liet zelfs een speciaal fastfoodbakje maken voor de friet waterfiets.

**Friet ziekenhuis** – Friet ziekenhuis is hetzelfde als patat paniek (zie ook daar) met dit verschil dat er knoflooksaus en sambal zijn toegevoegd.

**Friet zuurvlees** - Friet zuurvlees behoort tot de oudste frietgerechten van ons land. Het is een typisch Limburgse specialiteit. Daarom ook spreekt men de naam vaak uit in dialect als frietje zoervleis. Hoewel in de volksmond niet zelden gewoon sprake is van frietje saus. Recepten voor zuurvlees kunnen van straat tot straat, van snackbar tot snackbar en van familie tot familie verschillen. Het gaat soms om recepten die al generaties lang in de familie circuleren. Friet zoervleis behoort in frituurs en snackbars ten zuiden van Roermond doorgaans tot de vijf best verkochte producten. Zuurvlees is rund- of varkensvlees, aangemaakt met azijn, suiker, zout, peper, appelsiroop en laurierblad, waaraan ook nog gesnipperde ui wordt toegevoegd. De azijn was oorspronkelijk bedoeld om harde stukken goedkoop vlees mals en

zachter te maken. In het algemeen gaat het zuurvlees met de saus over de friet. Niet zelden komt daarbovenop een toef mayonaise cq fritessaus. Het geheel wordt geserveerd in een grote frietbak, het zogenoemde A13- of A14-formaat. Ten noorden van Roermond is een friet met gewoon stoofvlees (hacheevlees) gebruikelijker. Friet stoofvlees wordt wel kortweg frietje stoof genoemd. In Vlaanderen spreek men wel van friet met stoverij.

**Frigant** - Frikandel uit 1992 van Gouda's Glorie. De Frigant bevat een combinatie van paardenvlees, varkensvlees, pluimveevlees en groenten. Met name door de groenten en de speciale kruiding onderscheidt de Frigant zich van de doorsnee frikandel.

**Frikadel** – Foutieve schrijfwijze van de populairste snack van Nederland. Een frikadel zonder de N van Nico is namelijk van oorsprong een rond of hartvormig stuk gehakt – en dus iets wezenlijk anders dan Neerlands populairste frituurlekkernij. De frikandel met de N van Nico is immers een worstvormige gehaktsnack. Pas in 2000 erkenden de bekende woordenboeken in Nederland de officiële schrijfwijze van de worstvormige snack. Frikandel dus - met de N van Nico. Omdat eigen roem heerlijk ruikt: de taalkenners gingen overstag na een pleidooi dat de samensteller van dit Nationaal Snack Handboek schreef voor het blad Onze Taal.

**Frikandel** – Neerlands populairste snackbarsnack. Halverwege de jaren 1990 passeerde de frikandel de kroket als meest verkochte gefrituurde snack in de cafetaria. Inclusief de verkoop via andere kanalen, zoals supermarkten, worden in Nederland nu jaarlijks naar schatting 600 miljoen frikandellen verkocht - tegen ongeveer 350 miljoen kroketten. In de eerste jaren van het derde millennium maakte de frikandel ook opgang in de Belgische (vooral Vlaamse) frituren. Wat het woord frikandel betekent? Je zou het een verbastering kunnen noemen van fricandea. Het voorzetsels 'fri' is afkomstig uit het Frans (zie ook: frituren). Vrij vertaald zou je kunnen zeggen dat frikandel betekent: "Hij die gebakken wordt". Culinair publicist Johannes van Dam wist te vertellen dat de frikandel veel voorgangers heeft. Hij neusde in zijn exemplaar van het Volkoomen Neerlandsch Kookkundig Woordenboek van Catharina Zierikhoven uit 1791. Daarin staat te lezen: "Fricadellen is een smaakelijke spijs van gehakt vleesch, veeltijds in de gedaante van balletjes, doch ook wel in die van harten." Frikadellen zijn dus geen worsten. Laten we dus maar gemakshalve volstaan met de objectieve constatering dat de stafvormige frikandel vanaf de jaren zeventig de harten en magen

van bijkans gans onze natie stal. Vermeldenswaardig is verder dat de frikandel een van de weinige worsten zonder velletje is.

**Frikandel, affaire 1982** - Er waren volop rellen rond de frikandellen. Een kritisch TV-programma van de Tros in 1982 rond de frikandel deed de verkoop zakken als een baksteen. De frikandel werd gemaakt van slachtafval en dat kon toch nooit goed zijn?

**Frikandel, affaire 1995** - Begin 1995 woedde er opnieuw een storm in een glas water rond de frikandellen. De Hoofdinspectie voor de Volksgezondheid wist te melden dat in 4,4 procent van de uiers die tot frikandellen worden verwerkt, teveel antibiotica zouden zitten. Dat kwam omdat de eigenaresses van de uiers te snel na de inenting werden geslacht. De Nederlandse frikandellenfabrikant Van Lieshout was des duivels, omdat het nieuws ondanks het geringe percentage afwijkingen enorm groot werd gebracht. Van Lieshout voelde zich door het nieuws gedwongen een nieuwe promotiecampagne voor frikandellen stop te zetten.

**Frikandel, historie** - In Nederland ontstond de frikandel halverwege de twintigste eeuw. Twee geestelijk vaders betwisten elkaar de eer van de uitvinding. Slager Gerrit de Vries in Dordrecht ontwikkelde de frikandel in 1954 als antwoord op veranderde wetgeving rond de gehaktbal. Omdat zijn gehaktbal niet voldeed aan de nieuwe norm van de minimale hoeveelheid vlees, maakte De Vries op aanraden van een Duitse klant een worst van zijn bal. Deze kreeg dan ook de min of meer Duitse naam frikadel. Jan Bekkers uit Deurne in 1958 gaf de frikandel zoals we hem nu nog steeds kennen zijn uiteindelijke vorm. Frikandellen zijn feitelijk de eerste worstsnack zonder darm of velletje er omheen. Hij leende zich in alle opzichten bijzonder goed voor de snackbar. De frikandel is een industrieel product. Er zijn wel enkele cafetariahouders die zelf frikandellen maken, maar hun aantal is te verwaarlozen. Frikandellen komen met duizenden tegelijk van de lopende band bij fabrikanten als Beckers, Mora en De Vries.

**Frikandel, ingrediënten** - De frikandel wordt in het cafetaria-assortiment steevast geschaard onder de productgroep gehaktsnacks. Het begrip gehaktsnack kan in dit geval wel enige nuancering gebruiken. In de frikandel zit door de bank genomen een stuk minder vlees dan in zijn soortgenoot zonder N van Nico, de frikadel dus. Voor de productie van frikandellen gebruiken vrijwel alle fabrikant separatorvlees. Dat is het laatste vlees dat van de botten van dieren wordt geschraapt onder hoge druk met een machine die de separator heet. "Mechanisch ontbeend