

В Бельгии стартовала неделя фрит – одно из самых популярных и любимых бельгийцами блюда местной кухни (картофель фри) или французская картошка. Праздник фрит длится с 28 ноября по 4 декабря. Владельцы передвижных закусочных-фритри из Брюсселя, считается, что здесь обжаренные в кипящем масле картофельные ломтики особенно вкусны, приготовили для любителей фрит-соус, под названием - Атомиум. Атомиум это визитная карточка бельгийской столицы - представляет собой гигантское металлическое сооружение в форме модели молекулы железа, увеличенной в 165 миллиардов раз. Высота Атомиума достигает 102 метра, вес - 2,4 тысячи тонн.

Рецепт соуса «Атомиум» держится в секрете.

Бельгийцы утверждают, что всемирно известный гарнир, который стали именовать «французской картошкой» с подачи британских солдат, попробовавших его в Бельгии во время Первой мировой войны, был впервые подан к столу во Фландрии (регион на севере Бельгии) еще в XVI веке.

Как рассказали в Бельгийской профессиональной ассоциации закусочных-фритри, объединяющей 5 тысяч владельцев, картофельный ломтик по бельгийскому рецепту в идеале должен иметь длину до 12 сантиметров.

При готовке фрит дважды окунают в «ванну» из кипящего масла. Первый раз это делают для того, чтобы картофель обжарился изнутри, а во второй раз, дав ему «отдохнуть» несколько минут, - для образования хрустящей корочки.

Примечательно, что из одного килограмма очищенного картофеля получается лишь 540 граммов фритов.

Владельцы передвижных закусочных неизменно насыпают свое незатейливое сытное блюдо в картонные кульки и ванночки, предлагая вкусить фрит либо с майонезом, либо с другими соусами - на вкус клиента.

Весной 2008 года в бельгийском Брюгге был открыт Музей картофеля фри.