

# Friet

## Van aardappel tot friet

Lekker zo'n bakje friet met mayonaise. Eigenlijk zijn het gewoon aardappelen. Als de aardappelen geoogst zijn, gaan ze naar de fabriek. Daar worden ze tot mooie frietjes gesneden.

Aardappelen groeien onder de grond. Vroeg in de lente worden kleine aardappelen in de grond gestopt. Die noem je pootaardappelen. Uit de pootaardappel groeit een plant. Onder de grond groeien er nieuwe aardappelknollen aan.

In de herfst wordt er geoogst. Rooien noemen we dat. Eerst wordt de plant eraf gehaald, die kun je niet eten. Dan haalt een andere machine de knollen naar boven. Elke herfst worden er miljoenen aardappelen geroid, ze kunnen naar de supermarkt of groenteboer. Van al deze aardappelen wordt patat gemaakt.

Ze worden eerst goed gewassen en dan geschild met deze machine. Ze lijken als ze uit de snijmachine komen al erg op friet. Maar zo rauw zijn ze niet lekker. Ze worden eerst op een hete plaat al vast voorgebakken en dan kan de patat de zak in.