13 lipca 2020 r.

**13 lipca Międzynarodowym Świętem Frytek**

**Chrupiące i złociste z zewnątrz, w środku miękkie i puszyste, idealne w towarzystwie burgera albo spożywane jako osobne danie. Topowa przekąska znana przez ludzi na całym świecie, a przez większość kochana. Mowa o frytkach, które 13 lipca obchodzą swoje święto. O jakości i produkcji frytek dostępnych w restauracjach McDonald’s® opowiadają eksperci.**

Trudno znaleźć osobę, która nie przepada za tym ziemniaczanym rarytasem. Smażone
i pokrojone w słupki frytki stanowią samodzielny posiłek lub dodatek do ulubionej potrawy dla ludzi na całym świecie. Skąd się wziął fenomen tego przysmaku i w jaki sposób powstał?

**Trochę historii**

Ojczyzną frytek jest Belgia, do której ziemniaki dotarły z Ameryki Południowej tuż po wysypie wielkich odkryć geograficznych. W okolicach XVIII wieku mieszkańcy niewielkiego belgijskiego miasteczka Dinant nad rzeką Meuse musieli ratować się przed głodem tym, co mieli w zapasie. Z powodu srogiej zimy zamarzła rzeka, z której dotychczas czerpali pożywienie w postaci małych, smażonych rybek.
W ten sam sposób przygotowano wówczas ziemniaki. Nikt się wtedy nie spodziewał popularności, jaką za sobą poniesie to przypadkowe odkrycie.

Miłością do smażonych ziemniaków zarazili się później żołnierze z Anglii, którzy w swojej ojczyźnie wypromowali połączenie frytek i ryby, tzw. fish&chips. Przysmak mieszkańców polubili również amerykańscy żołnierze w trakcie I Wojny Światowej, co zapewniło mu popularność w USA, a potem na całym świecie – co ciekawe, pod francuską nazwą french fries. Do dziś jednak to Belgowie słyną ze swoich frytek – grubo krojonych, mocno chrupiących i dwukrotnie smażonych dla uzyskania idealnej konsystencji.

**Jakie frytki są najlepsze na świecie?**

Mówi się, że co kraj to obyczaj. Smażone lub pieczone w piekarniku kartofle można przyrządzić
w dowolnym kształcie: grube, cienkie, karbowane, zakręcone czy w formie talarków lub łódeczek.

*Jakość frytek to jakość tłuszczu. A o tym decydują 2 czynniki: rodzaj i świeżość tłuszczu. Trzeba więc mówić o konkretnych frytkach, a nie o wszystkich. Przykładowo, w McDonald’s przy obydwu tych wskaźnikach można postawić plusy. Po pierwsze, frytki są smażone na bardzo zdrowym tłuszczu na bazie oleju rzepakowego. A po drugie, jest on bardzo często badany specjalnym, bardzo precyzyjnym elektronicznym urządzeniem. Wybierając odpowiednie restauracje, można więc śmiało i ze smakiem świętować Dzień Frytek*– mówi **prof. dr hab. Krzysztof Krygier.**

Swoich wielbicieli i ich konkurentów znajdą również dodatki do frytek, a nawet kolejność ich spożywania! Keczup, majonez, sos BBQ, cytryna, ocet – liczba sosów i dodatków może przyprawić o zawrót głowy. Frytki solone lub nie, maczane w sosie czy polewane? Ludzie kochają frytki, ale każdy ma swój indywidualny sposób jedzenia. Poza fantastycznym smakiem, który kocha cały świat, to jest właśnie w nich najpiękniejsze. Polacy jedzą frytki najczęściej z ketchupem, ale sporą popularnością cieszy się również majonez, który z kolei uwielbiają Belgowie. We Francji spotkać się można
z połączeniem frytek i musztardy, a w Anglii – z octem. Frytki jada się także z sosem pieczeniowym
i serem żółtym – to przysmak Kanadyjczyków zwany poutine. W Azji do frytek często podaje się sos sojowy i ostry sos chilli.

**Frytki i burger – połączenie doskonałe**

Wielu za jedne z najsmaczniejszych połączeń uznaje frytki w towarzystwie burgerów. To właśnie dlatego frytki w restauracjach McDonald’s cieszą się tak dużą popularnością. Niezmiennie od 25 lat produkowane są z wysokiej jakości ziemniaków dostarczanych przez firmę Farm Frites
z Lęborka.

*Rocznie przerabiamy około 250 tys. ton ziemniaków na frytki. Pola z ziemniakami zajmują obszar równy powierzchni prawie 8,5 tys. boisk piłkarskich!*– mówi **Katarzyna Majchrzak, Szef ds. Komunikacji
i Zaangażowania Społecznego Farm Frites Poland**.

Gdyby ułożyć wszystkie frytki rocznie produkowane dla McDonald's na sobie, ich ciąg utworzyłby odległość od ziemi aż do księżyca! W zakładzie produkcyjnym w Lęborku ziemniaki przechodzą mycie, obieranie, krojenie, blanszowanie, wstępne smażenie oraz zamrażanie. Następnie transportowane są do restauracji, skąd trafiają do zamówień gości.

*Obecnie w Polsce używana jest odmiana ziemniaka o nazwie Innovator. To właśnie bulwom tego gatunki, frytki z McDonald’s zawdzięczają swój długi kształt. Specjalnie wyselekcjonowane bulwy charakteryzują się wysoką zawartością skrobi i odpowiednią strukturą. Smażone wyłącznie na 100% oleju roślinnym od lat stanowią jeden z najpopularniejszych produktów marki – podkreśla* ***Patrycja Pazio, Corporate Relations Specialist McDonald's Polska.***

*Wyprodukowanie frytki trwa ok. 45 minut. Średnio w ciągu minuty pakujemy ok. 100 paczek z frytkami dla McDonald’s. Podczas produkcji regularnie sprawdzamy około 40 różnych parametrów, takich jak kolor, smak, zapach, długość, chrupkość –* dodaje **Katarzyna Majchrzak.**

Proste w przygotowaniu, sycące, rumiane i pyszne – czego chcieć więcej? Międzynarodowe Święto Frytek stanowi idealną okazję do zaserwowania sobie tego specjału, tak pokochanego przez ludzi na całym świecie.

\*\*\*

Zapraszamy na fanpage McDonald’s Polska <https://www.facebook.com/McDonaldsPolska> i

[www.mcdonalds.pl](http://www.mcdonalds.pl).

\*\*\*

McDonald’s Polska rozpoczął działalność w 1992 roku, otwierając pierwszą restaurację w Warszawie. Obecnie w Polsce działa 445 restauracji sieci, które zatrudniają blisko 25 000 osób. 386 z nich to obiekty prowadzone przez 72 niezależnych przedsiębiorców w oparciu o umowę franczyzy z McDonald’s.

**Dodatkowe informacje:**

Biuro prasowe McDonald’s Polska: tel. (022) 211 58 65. Agencja 24/7Communication: (022) 279 11 10

<https://mcdonalds.pl/o-mcdonalds/biuroprasowe>

<https://www.facebook.com/McDonaldsPolska>

Instagram: @mamsmakanamaka

LinkedIn: [McDonald’s Polska](https://www.linkedin.com/company/mcdonald%27s-polska/)

@witamywmcdonalds