

In de serie 'Over de schouder van' kijken we mee met mensen die dagelijks voor telers in de weer zijn. Deze keer: de kwaliteitscontroleur van de fritesfabriek.

De ogen van de frites- fabriek

De ene keer overdag, de andere keer 's nachts onderwerpt FarmFrites-medewerker Cees Baars van elke vrachtauto vijftig grove aardappelen aan een nauwkeurige inspectie. Zijn kwaliteitsoordeel is het richtsnoer voor fabriek en teler.

Door: Egbert Jonkheer
Fotografie: Rein Geleijnse

Vrachtwagens volgeladen met veldgewas Asterix staan zij aan zij in de losruimte van aardappelverwerker Farm Frites in Oudendoorn (ZH). Het geluid van lopende banden, sissende luchtremmen en rollende aardappelen vult de ruimte. Bovenop een van de vrachtwagens, waarvan zojuist het zeil is afgehaald, raapt Cees Baars her en der knollen en stopt ze in een ijzeren mand. Welgeteld 55 knollen met een diameter groter dan 50 mm moet hij hebben voor de bemonstering. Vijftig om te beoordelen op interne kwaliteit. De andere vijf zijn reserve, voor het geval er drijvers tussen zitten.

In de witbetegelde beoordelingsruimte, pal naast de ontvangsthal, gaat de mand op zijn kop. Dit is vandaag het domein van Baars en zijn collega's uit ploeg D. Hier doorloopt het monster een vast aantal stappen: eerst wassen en scheiding op soortelijk gewicht in het zoutbad. Voor het exacte onderwatergewicht gaan de piepers in een andere ijzeren mand van de met water gevulde weegopstelling. Het is een van de weinige apparaten die harde cijfers boven water haalt. Voor de rest komt het aan op het oog van de meester. Want als in de schraptrommel tweedeede van de schil is verwijderd volgt een hele reeks visuele beoordelingen op basis van de inkoopvoorwaarden. Baars laat de geschrapte knollen in een ijzeren bak rollen. Door de schil er niet volledig af te halen is goed te zien welke schilgebreken voor verliezen zullen zorgen in de verwerking. Hij wrijft met zijn duim over een ruwe plek en krabt met zijn mes nog een stuk schil weg. Een beetje schurft, maar deze knol geeft geen problemen in de fabriek.

Een grote blauwe plek, op een andere knol, levert wel een aantekening op. Over het geheel genomen prima aardappelen, oordeelt Baars. „Ik zie sowieso geen grote problemen dit seizoen. Alleen redelijk wat ondermaat in vergelijking met vorig jaar.”

Patatbakken

Tijd voor het bepalen van de bakkleur. Met een apparaat, dat nog het meeste weg heeft van een kruising tussen een kolomboor en een appelboor, stanst hij twintig frietjes van 10x10 mm uit het hart van twintig knollen. Onder de koude kraan worden de aardappelstaafjes, minimaal 30 seconden, gewassen om kapotte cellen en het zetmeel weg te spoelen. De frietjes moeten exact drie minuten in het vet bij 175 tot 185 graden Celsius. De display boven de frituuropstelling knippert even tussen 179 en 180 graden, als Baars het mandje in het borrelende vet laat zakken. Eventjes loopt hij mee met een chauffeur, die een vraag heeft. Net als hij terugloopt, komt het mandje automatisch omhoog uit het vet: de drie minuten zitten erop. „Nu moet ik ze binnen twee minuten beoordelen.”

Hij legt de frietjes onder de kleurenkaart van de Munsell Color Company, die al sinds 1976 de standaard aangeeft. Met een schuin oog op de kleurenkaart schuift hij de frietjes al in drie groepen en houdt een aantal twijfelgevallen er nog even pal naast. Hij knikt instemmend bij het zien van de mooi lichtgekleurde frietjes. Het resultaat: drie keer kleurcode 0, elf keer 1 en zes keer 2. Prima waarden. Het ruikt intussen lekker in het lokaal. Baars, glimlachend: „Sinds ik de hele dagen frites bak ben ik zelf geen grote frieteter meer. Doe mij maar een kroketje of een frikadell!”

BAKTEST IN ZEVEN STAPPEN:

1. Het rapen van de knollen op de vrachtwagen
2. De knollen worden voor tweedeede geschild in de schilmachine
3. Het beoordelen van de vers geschilde knollen
4. Onderdompelen voor het onderwatergewicht
5. Het snijden van de frites met de appelboor
6. Het bakken van de frites
7. Het bij de kleurenkaart houden van de frites