
WOORDENBOEK VAN DE VLAAMSE DIALECTEN

UNIVERSITEIT GENT

Vakgroep Nederlandse Taalkunde

Blandijnberg 2

9000 Gent

Vragenlijst 169

SEPTEMBER 2006

VOEDSEL 11: ALLERLEI

Dialect van :(stad, dorp, gehucht, wijk),

.....(gemeente).(prov.)

GESPROKEN DOOR :

Naam :

Geboorteplaats :

Geboortjaar :

Waar opgegroeid :

(vroeger) beroep :

In welke gemeente werd beroep uitgeoefend :

Dialect van moeder :

Dialect van vader :

Dialect van echtgeno(o)t(e) :

Ik ben naar school geweest tot jaar

Datum van invullen van vragenlijst :

Adres en telefoonnummer :

.....

.....

OPGETEKEND DOOR :

Naam :

Geboorteplaats :

Geboortjaar :

Dialect :

(vroeger) beroep :

Ik ben naar school geweest tot jaar.

Hoogste diploma :

Adres en telefoonnummer :

.....

.....

Beste medewerker/ster,

Deze vragenlijst moet dienen voor een dialectwoordenboek. Wilt u er dus zorg voor dragen dat u steeds woorden geeft die in uw dialect gebruikelijk waren of zijn. Tracht de dialectuitspraak zo goed mogelijk weer te geven. Maak u echter geen zorgen als dat soms moeilijk blijkt te zijn. Elke aanduiding, hoe onvolmaakt ook, is welkom.

Vul ook de eerste bladzijde (met naam, geboorteplaats enz.) zo nauwkeurig mogelijk in. Mogen we u vragen de vragenlijst in te vullen voor slechts één plaats en niet voor een hele streek? Na 'dialect van : ...' hoort de naam te staan van één bepaalde plaats van voor de gemeentefusies, niet de naam van een streek.

APPRECIATIE VAN VOEDSEL

Hoe noemt u in uw dialect:

1. Een bepaald soort eten of drinken lusten? <i>Zijt ge zeker dat iedereen inktvis zal...</i>	
2. Niet houden van een bepaald soort eten of drinken? <i>Ik heb geen spruitjes klaargemaakt, omdat de kinderen dat...</i>	
3. Iets heel graag eten? Hoe zegt u bijvoorbeeld: <i>'Ik eet heel graag worst'?</i>	
4. Kent u uitdrukkingen die te maken hebben met iets zeer lekker vinden? Bijvoorbeeld: <i>'Uw tong zou der achter gaan', 'Hij zou der zich dood in eten', 'Het smaakt van de trog om nog', enzovoort.</i> Indien u dergelijke uitdrukkingen kent, gelieve ze hier te noteren.	
5. Zin krijgen om te eten bij het zien of ruiken van iets lekkers?	
6. Met veel smaak eten? Bv. gezegd van iemand die met veel smaak zit te eten: <i>Kijk eens, die zit nogal (te) ...</i>	
7. Iemand die bijna niets lust? <i>(kneut, lekkeren, kreft, lekkerkonte, viskloot voor 't eten, pekelaar)</i>	
8. Worden de woorden onder vraag 7 ook gebruikt voor mensen die op andere vlakken moeilijk zijn en veel zeuren?	JA / NEEN
9. Kent u uitdrukkingen die aangeven dat iemand tegen zijn zin aan het eten is?	
10. Iemand die niet veel eet, die kleine porties eet?	
11. De eetlust verloren hebben, bvb. omdat men ziek is? Bv. in de zin: <i>Ik voel mij nie goed, ik heb (geen) ...</i>	

12. Geen honger meer hebben omdat men al genoeg gegeten heeft? Bv. in de zin: <i>Voor mij niets meer, ik ...</i>	
13. Goed smakend? Hoe zegt u bijvoorbeeld: <i>'Mmm... die taart is/smaakt nogal ...'</i>	
14. Niet lekker zijn, slecht smaken? Bv. in de zin: <i>Is het eten lekker? Neen, het ...</i>	
15. Er niet lekker uitzien? <i>Ik ga dat stuk vlees niet opeten want het ziet er ... uit.</i>	

EIGENSCHAPPEN VAN VOEDSEL

Hoe noemt u in uw dialect:

16. Weinig vet bevattend? Bv. in de zin: <i>Er zit geen vet aan dat vlees, het is zeer...</i>	
17. Voedsel dat weinig vet bevat?	
18. Wat zegt men van voedsel dat veel calorieën bevat, dat krachtgevend is? (<i>paardeneten, rijkemenseneten, het houdt in, het houdt de broek op, kloek eten, ...</i>)	
19. Ongekookt, niet met behulp van een warmtebron bereid? Bv. <i>Ik eet nie graag gekookte wortelen, ik heb ze liever ...</i>	
20. Voldoende gekookt, gestoofd, gebakken of gebraden om naar behoren gegeten te kunnen worden?	
21. Te lang gekookt, gestoofd, gebakken of gebraden om naar behoren gegeten te kunnen worden?	
22. Zeer flauw van smaak? Bv. in de zin: <i>Marie haar soep smaakt altijd...</i>	
23. Licht zuur van smaak, zuurachtig (gezegd van sommige vruchten en van wijn)?	
24. Zeer zuur, bijtend, scherp, zodanig dat de mond er door scheeftrekt?	
25. Oneffen gevoel bij de tanden door het eten van zure vruchten?	

26. Sterk smakend, heet op de tong? Bv. in de zin: <i>Die saus is veel te ..., mijn tong staat ervan in brand!</i>	
27. Goed smeerbaar, gezegd van boter? Bv. In de zin: <i>Die boter is ...</i>	
28. Soep of saus die niet genoeg gebonden is? Bv. in de zin: <i>Die soep smaakt mij niet, ze is te ...</i>	
29. Voedsel dat te vloeibaar is, dat waterachtig is?	
30. Nog niet lang bewaard, nog maar pas geslacht, geplukt of gebakken? Bijvoorbeeld gezegd van groenten die rechtstreeks uit de tuin komen, of van eieren die pas gelegd zijn.	
31. Schilfertjes of brokjes bevattend, gezegd van een saus die mislukt is (meestal door onvoldoende te roeren)? Bv. in de zin: <i>'Die saus is ...'</i>	

BEREIDEN VAN VOEDSEL

Hoe noemt u in uw dialect:

32. Het bereiden van een maaltijd? Bv. in de zin: <i>Wie gaat er vanavond ...?</i>	
33. De draden uit bonen of erwtenpeulen verwijderen? Bv. in de zin: <i>Wie wil er helpen met ...</i>	
34. De topjes van bonen afbreken of afsnijden? Bv. in de zin: <i>Wie wil er helpen met ...</i>	
35. Erwten uit hun omhulsel (peul) halen? Bv. in de zin: <i>Wie wil er helpen met ...</i>	
36. Bonen of erwten in water laten rusten om ze te doen zwellen?	
37. De buitenste laag van wortelen met een (speciaal) mes verwijderen? Men zegt: <i>wortels ...</i>	

38. Voedsel door een zeef gieten om het vloeibare deel van het vaste te scheiden of om klonters uit suiker of bloem te halen?	
39. Welke dialectwoorden kent u voor verschillende zeven? Is er bijvoorbeeld een verschil in benaming tussen een zeef voor appelmoes, voor meel en voor melk? Zo ja, gelieve de naam te geven en te zeggen voor welk voedingsmiddel de zeef gebruikt werd. Geef indien nodig ook een beschrijving.	
40. Heel fijn maken van voedsel (bijvoorbeeld aardappelen) met behulp van een speciale stamper? Bv. in de zin: <i>Om puree te maken, moet ge de aardappelen ...</i>	
41. Heel fijn maken van voedsel (bijvoorbeeld aardappelen) met behulp van een passe-vite?	
42. Mengen van aardappelen en groenten of fruit door ze samen fijn te maken (met een vork)? <i>(pletteren, smeuzen, smuisteren, pletten)</i>	
43. Wanneer het water zo heet wordt dat het begint te brubbelen, dan ze je: <i>"Het water ..."</i>	
44. Voedsel in een kokende vloeistof tot gaarheid brengen? Bijvoorbeeld: <i>"De eieren moeten 10 minuten voor we ze kunnen pellen".</i>	
45. Zachtjes pruttelend koken of gaar worden? Bijvoorbeeld: <i>"Stoverij moet meer dan een uur (staan) ... voor ze gaar is"</i>	
46. Heropwarmen van al bereid voedsel?	
47. Opspatten van boter wanneer ze in een hete pan wordt gelegd? Bv. in de zin: <i>De boter begint te ...</i>	
48. Geluid dat boter maakt wanneer ze in een hete pan wordt gelegd? Bv. in de zin: <i>Hoor hoe de boter begint te ...</i>	
49. Voedsel (vooral vlees) met vet of boter in een pan of oven klaarmaken, zó dat er een korst op komt? Bijvoorbeeld in de zin: <i>"Dat stuk rosbief moet een uur lang ... in de oven"</i>	

50. Vlees of vis door verhitting met behulp van boter of olie gaar en eetbaar maken? <i>"Moeder is de biefstukken aan het ..."</i>	
51. Groenten door verhitting met behulp van boter of olie (en eventueel wat vocht) gaar en eetbaar maken? <i>"Moeder is de groenten aan het ..."</i>	
52. Voedsel bruin laten worden in een pan of pot met vetstof? Bv. in de zin: <i>"Jan is de aardappelen aan het..."</i>	
53. Voedsel, meestal vlees, op een rooster braden zodat het overal even bruin wordt?	
54. Voedsel op een hoge temperatuur kort aan beide zijden bakken zodat het geen vocht verliest bij de verdere bereiding?	
55. Ajuinen in een pan bruin laten worden?	
56. Met een speciale, dikke naald spek doorheen vlees steken om het meer smaak te geven?	
57. Het dikker maken van vloeibaar voedsel door overtollig vocht door koken te laten verdampen?	
58. Het dikker maken van vloeibaar voedsel door toevoeging van bijvoorbeeld in melk opgelost maïs- of aardappelmeel?	
59. Snel slaan in een deeg (bijvoorbeeld pannenkoekendeeg), zodat er een schuimende of gladde massa ontstaat?	
60. Omhoog komen en luchtig worden van deeg vóór het bakken?	
61. Wat zegt men van deeg dat niet omhoog is gekomen bij het rusten?	
62. Een boterham met boter of ander smeerbaar beleg bestrijken? Men zegt: <i>een boterham...</i>	
63. Echtgenoot die zich ongevraagd bemoeit met de bereiding van een maaltijd?	
64. Dieren slachten zodat ze als voedsel kunnen dienen?	

65. De huid van geslachte dieren met een scherp mes verwijderen?	
66. Het haar van geslachte varkens met een vlam verwijderen?	
67. Geslachte dieren in verschillende kleinere stukken verdelen?	
68. Noten afslaan van een boom?	

CONSERVEREN VAN VOEDSEL

Hoe noemt u in uw dialect:

69. Fruit (bijvoorbeeld krieken) in glazen bokalen steken met alcohol? Bv. in de zin: <i>We gaan morgen krieken...</i>	
70. Vlees of vis met zout bestrooien of ingewreven en in vaten of tonnen leggen, waardoor het niet kan bederven en later nog gebruikt kan worden?	
71. Voedsel in azijn steken om het langer te kunnen bewaren? Bv. in de zin: <i>We gaan morgen ajuintjes ...</i>	
72. Vlees in rook hangen om het te bewaren en smaak te geven? Bv. in de zin: <i>Vader gaat morgen een hesp ...</i>	
73. Groenten of fruit in glazen bokalen steken die door verhitting luchtledig worden gemaakt?	

GERECHTEN

Hoe noemt u in uw dialect:

74. Een heldere groentensoep met vermicellisliertjes?	
75. Welke andere soorten soep kent u, bvb. naargelang van het soort groente(n) of vlees dat erin verwerkt is? We zoeken specifieke dialectbenamingen. Gelieve de naam en de ingrediënten te geven.	
76. Vleesnat of aftreksel van mager vlees of groenten, o.m. dienend als basis van soepen en sauzen?	

77. Welke verschillende soorten van dit aftreksel kent u? Bijvoorbeeld naargelang van het soort vlees of groenten dat gebruikt wordt? We zoeken specifieke dialectbenamingen. Gelieve de naam en de ingrediënten te geven.	
78. Halfgekookte aardappelen, die voortijdig uit de ketel zijn genomen om ze direct van hun schil te ontdoen en op te eten? (Opmerking: we zijn niet op zoek naar de benaming voor aardappelen in de schil)	
79. Moes van gekookte aardappelen met boter en karnemelk?	
80. Fijngesneden witte kool die verzuurd is?	
81. Moes van gekookte appelen ?	
82. Gerecht van gepureerde aardappelen, gemengd met een andere groente (bv. wortel of spinazie)? Het geheel vormt een gladde massa.	
83. Gerecht van met groenten vermengde aardappelen? Er zitten meestal nog brokjes in het gerecht.	
84. Stampptot van aardappelen en savooikool?	
85. Welke stampptotjes kent u die typisch zijn voor uw streek? We zoeken specifieke dialectbenamingen. Gelieve de naam en het recept te geven.	
86. Welke soorten stampptotjes kent u? We zoeken specifieke dialectbenamingen. Gelieve de naam en het recept te geven.	
87. Braadvocht naast of op een gerecht als extra smaakgever (niet gebonden)?	

88. Vloeibaar gerecht, bereid uit karnemelk en bloem? Het werd vroeger bijna dagelijks gegeten.	
89. Kent u benamingen voor soorten pap? Zo ja, gelieve de naam en de ingrediënten te geven. We zijn op zoek naar specifieke dialectbenamingen.	
90. Gehaktballetjes in tomatensaus?	
91. Witloof gerold in hesp, vaak bereid met een kaassaus?	
92. Stukjes runds- of varkensvlees in een bruine saus, vaak bereid met bier? Dit gerecht moet lang sudderen en wordt vaak gegeten met frietjes	
93. Gerecht van kip met gehaktballetjes en champignonsaus? Dit gerecht wordt vaak gegeten in een bladerdeegtaartje.	
94. Hoe noemt u het gerecht uit vraag 93 wanneer het in een bladerdeegtaartje gegeten wordt?	
95. Koetong bereid in een tomatensaus met champignons? Het werd vroeger vaak bij feestelijke gelegenheden gegeten.	

ZOET BROODBELEG

Hoe noemt u in uw dialect?

96. De zoete massa van met suiker gekookte vruchten om op de boterham te smeren? Er zitten dikwijls nog stukjes fruit in.	
97. Het ingedikt en stijf geworden sap van met suiker gekookte vruchten om op de boterham te smeren?	
98. Het strooisel van chocolade om brood, beschuit e.d. te beleggen?	
99. De goudkleurige zoete stof door de bijen uit bloemvocht bereid?	
100. Kent u verschillende soorten van die zoete stof, bvb. naargelang van het soort nectar? Zo ja, gelieve de naam en een omschrijving te geven.	

101. Kent u nog andere soorten zoet broodbeleg? Zo ja, gelieve de naam en een omschrijving te geven.

SMAAKMIDDELEN

Hoe noemt u in uw dialect?

102. Geraffineerde suiker met een lichtbruine kleur?

103. Geraffineerde suiker met een donkerbruine kleur?

104. Een blokje kristalsuiker, bvb. om in de koffie te doen?
(*klontje, brokske, kluitje, pilleke,...*)

105. Oneffen brokjes witte of bruine suiker in de vorm van kristallen, bv. om in de koffie te doen?

106. Fijngemalen witte suiker in poedervorm, bvb. om op wafels en pannenkoeken te strooien?

107. Kleine pilletjes zoetstof zonder suiker, bv. om in de koffie te doen?

108. Geleermiddel, bvb. gebruikt bij het maken van confituur?

109. Dikke, kleverige, zoete vloeistof die bvb. gebruikt wordt op pannenkoeken of in pap?

110. Deze zoete vloeistof, gemaakt van appels?

111. Welke andere benamingen voor varianten van deze vloeistof kent u? Bijvoorbeeld afhankelijk van de vruchten waarvan ze gemaakt is?

112. Sterke keukenzoutoplossing waarin spijzen tegen bederf bewaard worden?

113. Zure, sterk ruikende vloeistof die een ontkalkende werking heeft?

114. Vettige vloeistof, bereid uit planten (bv. olijven) of dierlijke vetten?

115. Kent u verschillende dialectbenamingen voor soorten olies? Zo ja, gelieve de naam te geven en de grondstof waaruit de olie gewonnen is.

NOTEN

Hoe noemt u in uw dialect?

116. Een noot waar niets in zit? Die noot is...
(doof, leeg, loos, kwaad)

117. De vrucht van de gewone notenboom?

118. Kent u verschillende varianten van die notensoort? Zo ja, welke benamingen kent u daarvoor?

119. De harde schaal van zo'n noot?

120. De groene schil die rond de harde schaal van zo'n noot zit?

121. De groene schil die rond de noot zit verwijderen?

122. Kent u dialectbenamingen voor soorten noten, zoals de hazelnoot, de pindanoot, de amandelnoot, ... ? Zo ja, welke?

Rest

Hoe noemt u in uw dialect?

123. De witte meelspijs van (meestal) draadvormige sliertjes, die in de soep gekookt worden?

124. Sliertjes spaghetti? Bv. in de zin: *De saus is al klaar, maar ik moet de ... nog koken.*

125. Resten van een maaltijd die men op zijn bord laat liggen en dus niet opeet? Hoe zegt u bijvoorbeeld (tegen kinderen):
"Geen ... laten liggen, of je mag niet van tafel!"
(bleven, poezen)

126. Etensresten die overgebleven zijn van een vorige maaltijd en opnieuw opgewarmd worden? Bv. in de zin:
Vandaag eten we ... van gisteren.

Wij zijn voor de aflevering rond "Eten en drinken" op zoek naar gerechten die typisch zijn voor een bepaalde streek. Kent u een aantal van die streekgerechten?

Zo ja, gelieve de naam, de ingrediënten, het recept en de streek waarin ze voorkomen op te geven.