

WOORDENBOEK VAN DE VLAAMSE DIALECTEN

UNIVERSITEIT GENT
Vakgroep Nederlandse Taalkunde
Blandijnberg 2
9000 Gent

Vragenlijst 133
DECEMBER 2002

VOEDSEL 3

Dialect van :(stad, dorp, gehucht, wijk),
.....(gemeente).....(prov.)

GESPROKEN DOOR :

Naam :
Geboorteplaats :
Geboortejaar :
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 :
Geboortejaar :
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.

Voedsel 3: Brood en gebak

Hoe noemt u in uw dialect?

Brood

1. Gemalen graan dat wordt gebruikt om deeg van te maken?	
2. De gemalen hulzen van de graankorrels die in het meel zitten en eruit gezeefd kunnen worden?	
3. Fijn gezeefd meel dat gebruikt wordt om wit brood mee te bakken?	
4. Mengsel van bloem, water en eventueel suiker, zout, gist, eieren... dat gekneet wordt en gebruikt wordt voor het bakken van brood en gebak?	
5. Voedingsstof die ervoor zorgt dat deeg rijst en luchtig wordt?	
6. Klompje deeg dat men van een vorige bakbeurt overhoudt en gebruikt om het deeg van een nieuwe bakbeurt te doen rijzen?	
7. Het zachte binnenste van het brood?	
8. De harde, meestal krokante buitenkant van een brood?	
9. Wanneer brood groene of grijze vlekken begint te vertonen en niet meer eetbaar is, dan is het ...?	
10. De verkleurde (groene of grijze) plekken op het brood?	
11. Een brood gemaakt van (tarwe)bloem waar alle zemelen uitgezeefd zijn en dus wit van kleur is.	
12. Een brood waarvan het kruim bruin van kleur is?	

13. Soort van donkerbruin brood, dat gebakken is met meel dat bestaat uit een mengeling van half rogge en half tarwe?	
14. Brood gemaakt van meel dat helemaal niet gezeefd is en waarin dus alle bestanddelen van de graankorrels zitten?	
15. Het gewone brood, waarvan de samenstelling en de prijs door de overheid bepaald wordt?	
16. Het ovale, witte broodje, dat iets kleiner is dan een gemiddeld brood en dat gekenmerkt wordt door inkepingen in de korst.	
17. Het lange, staafvormige brood met een krokante korst.	
18. Een brood dat rechtstreeks op de vloerstenen van een oven is gebakken, en dat dus niet op een plaat of in een mandje is gelegd?	
19. Een brood dat men op een grote metalen plaat of een schotel legt alvorens het in de oven geplaatst wordt?	
20. Brood waarvan het deeg met melk is bereid?	
21. Wit brood waarvan het deeg met melk is bereid en waarin rozijnen verwerkt zitten?	
22. Bruin brood met rozijnen erin?	
23. Brood gemaakt van deeg waarin eieren, bloem en veel suiker verwerkt zitten? Het wordt vooral als lekkernij gegeten.	
24. Ronde, platte koek van ongeveer een vinger dik die samen met het brood in de oven werd gebakken?	
25. Kent u nog andere soorten brood? Gelieve dan het dialectwoord te geven en een korte beschrijving van de soort.	

26. Eén snede brood?	
27. De eerste of laatste snede van een brood, waarvan één kant volledig uit korst bestaat?	
28. Beleg, datgene wat men tussen de sneden brood legt?	
29. Twee sneden brood op elkaar? Meestal zit er boter en beleg tussen.	
30. Sneden brood waarop geen boter of beleg ligt?	
31. Sneden brood besmeerd met confituur.	
32. De kleine stukjes brood die bij het snijden of eten van brood afbreken en op tafel blijven liggen?	
33. Boterham, belegd met kaas en ham, en die daarna gebakken wordt?	
34. Blokjes oud brood, die men bakt en aan (erwten)soep toevoegt?	

Pannenkoeken, broodjes en andere bereidingen

35. Met water of melk (eventueel met boter, eieren enz.) aangelengde bloem (of meel) om een baksel te maken?	
36. Platte, ronde koek doorgaans gemaakt van bloem, eieren, melk en wat suiker. Het deeg wordt daarbij in een dunne laag in een koekenpan gegoten en omgegooid om de koek aan beide kanten te laten bakken.	
37. Pannenkoek met reepjes spek erin?	
38. Pannenkoek met verse, fijngehakte blaadjes van de paardebloem of een andere wilde plant erin?	
39. Pannenkoek gemaakt met meel van boekweit?	

40. Pannenkoek die op een Leuvense stoof werd gebakken?	
41. Soort pannenkoek die met een lange lepel op de vloer van een hete oven werd gegoten en daar bakte?	
42. Zachte, bruinegekleurde, zoete koek gemaakt van meel, gemengd met honing, suiker of siroop en waardoor peper en eventueel andere kruiden zijn gemengd? Hij wordt in de vorm van een blok verkocht, in sneetjes verdeeld. Soms wordt hij aan één kant met suiker bedekt.	
43. Mengeling van fijngemaakt oud brood of beschuiten, geweekt in melk, met eieren en rozijnen, suiker of siroop, dat in een bakvorm wordt gegoten en in de oven wordt gebakken? Het gebak ziet eruit als een soort puddingachtige cake.	
44. Bolvormige koek die bestaat uit een klont deeg die in olie (vroeger in vet) wordt gebakken? Dergelijke bollen worden vaak verkocht aan kraampjes op kermissen.	
45. Ronde koek met kruim als van beschuit en die lijkt op een platte pistolet met een kuiltje in het midden? Hij wordt meestal droog gebruikt, bv. voor de verwerking in vla of om in pap te brokkelen.	
46. Ronde koek die op een bepaalde dag gewijd werd en die zou beschermen tegen hondsdelheid?	
47. Gerecht dat gemaakt wordt door sneden droog brood of beschuiten te weken in een mengsel van melk en geroerde eieren en bruine suiker? Ze worden daarna in een pan gebakken.	
48. Fijngestampt geroosterd brood of beschuit dat gebruikt wordt om een gerecht te paneren?	
49. Bolvormige klomp deeg die men in water laat koken, waardoor de bol gaat zwellen?	

50. Broos en licht, tweemaal gebakken goudgeel baksel van tarwe? Het is meestal rond, en kan met beleg gegeten worden. Soms wordt het in de soep gelegd; bij bepaalde bereidingen wordt het verkruimeld.	
51. Klein, rond en wit broodje (10 à 15 cm groot) met een krokante, bleekbruine korst en meestal van boven een inkeping?	
52. Een zacht en langwerpig broodje (10 à 15 cm lang), dat bestaat uit zoet koekebrooddeeg met een donkerbruine, glanzende korst?	
53. Klein, zacht halvemaaanvormig ontbijtbroodje dat erg kruimelt?	
54. Ontbijtkoek van zoet deeg met boter en met een kruimelige korst? Dergelijke koeken worden meestal op zondag gegeten.	
55. Ontbijtkoek van zoet deeg met boter en met rozijnen erin.	
56. Vroeger bestonden er langwerpige of ronde witte broodjes die heet uit de oven werden verkocht en werden gegeten bij speciale gelegenheden? Ze werden door de bakkers met een trompet aangekondigd als ze uit de oven waren gehaald. Hoe noemde u zo'n heet broodje?	
57. Zacht gebak uit zoet koekebrooddeeg in de vorm van een man of een paard, met een zachte, licht gesuikerde korst.	
58. Soort deeg dat heel fijn wordt uitgerold en telkens weer wordt dubbelgevouwen? Na het bakken bekomt men een kruimelige korst in erg fijne laagjes.	
59. Fijn, rond en zoet gebak, dikwijls met slagroom, gekonfijt fruit, chocolade e.d. erop? Het wordt met een mes in driehoekige stukken (spieën) verdeeld en als lekkernij of als nagerecht (dikwijls met koffie) gegeten.	

60. Taart die gevuld is met confituur en waarop bovenop kruiselings reepjes bladerdeeg zijn gelegd?	
61. Rechthoekige taart die bestaat uit laagjes droge koekjes, die in melk of koffie werden geweekt, afgewisseld met laagjes crème au beurre of echte boter met suiker.	
62. Gebak dat in speciale scharnierende ijzers wordt gebakken? Het is rechthoekig of vierkant van vorm, met ruitjes erin.	
63. Klein soort wafeltje, dat rond of ovaal van vorm en vrij hard is? Ze werden in de nieuwjaarsperiode gebakken in speciale ijzers met typische ruitjes en als geschenk uitgedeeld.	
64. Witte brij op basis van suiker die vaak wordt gebruikt om taart of ander gebak mee in te smeren?	

Gebakjes en koekjes

65. Gebakje in het algemeen?	
66. Gebak dat bestaat uit twee rechthoekige laagjes bladerdeeg met daartussen meestal gele pasteibakkersroom en met glazuur erbovenop?	
67. Bolvormig, zoet gebak, dat middendoor is gesneden en gevuld is met gele pasteibakkersroom? Het wordt gemaakt door in water gekookte deeg in olie te bakken.	
68. Driehoekig, samengevouwen gebak van bladerdeeg met appelmoes erin?	
69. Gebak dat bestaat uit een krokante bodem, gevuld met een mengeling op basis van melk en rijst?	
70. Amandelkoek in brokkelig deeg, bereid met onder andere melk, eierdooiers enz., bedekt met suikerglazuur?	

71. Vierkant gebakje van bladerdeeg, besmeerd met confituur, waarop kruiselings reepjes bladerdeeg zijn gelegd?	
72. Rond gebakje dat hol is en gevuld is met slagroom met eventueel stukjes fruit?	
73. Langwerpig gebakje van soezendeeg gevuld met gele patisseriecrème en met een laagje gestolde chokolade erbovenop?	
74. Een klein, zoet en droog gebakje in het algemeen dat vaak bij de koffie worden gegeten?	
75. Het kleine, harde koekje van kokos- of amandeldeeg, dat vroeger werd gebakken op een speciaal soort papier en zo te koop werd aangeboden (bv. op kermissen)? Tegenwoordig bestaan er verschillende varianten van.	
76. Krokant koekje, bedekt met suiker, in de vorm van een 8.	
77. Bruingekleurd, droog koekje met een typische smaak, vaak gegeten bij koffie of ter gelegenheid van het sinterklaasfeest?	
78. Kent u nog andere dialectwoorden voor soorten gebak en koekjes, gelieve dan de woorden op te geven, met een korte beschrijving. Geef ook aan of ze typisch zijn voor een bepaalde streek.	