

WOORDENBOEK VAN DE VLAAMSE DIALECTEN

UNIVERSITEIT GENT

Vakgroep Nederlandse Taalkunde

Blandijnberg 2

9000 Gent

Vragenlijst 135

AUGUSTUS 2002

VOEDSEL 4: ZUIVEL EN MELK

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

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.

Brood en gebak : vervolg

Hoe noemt u in uw dialect?

1. Een gewoon rond brood?	
2. Een balkvormig brood?	
3. Een brood gebakken van suiker, eieren en bloem?	
4. Een zeer dikke snee brood?	
5. Een geroosterde snee brood?	
6. Een boterham die niet met boter, maar met vet besmeerd is?	
7. Een kinderwoord voor een boterham?	
8. Een spottende benaming voor een boterham?	
9. Een spottende benaming voor een zeer grote boterham (bv. uit het midden van een brood)?	
10. De korst van een boterham?	
11. Een groot en dik stuk dat van een brood is afgebroken?	
12. Niet helemaal droog, gezegd van brood?	
13. Een klein broodje met een worstje erin?	
14. Een taart waarop schijfjes appel liggen?	

15. Een taart die gemaakt is uit een luchtige koek die in twee is gesneden, besprenkeld met cognac of een andere sterke drank en vaak belegd met fruit?	
16. Een taart waarvan de rand belegd is met ronde soesjes gevuld met slagroom en chocolade erop?	
17. Een hoog pronkgebak, gemaakt van roombolletjes, soesjes of schuimpjes, met bovenop een suikeren beeldje, speciaal voor communiefeesten?	
18. Een soort van taart in de vorm van een Oosters hoofddekseel?	
19. Een klein koekje van kokosdeeg, in vorm gebracht met een spuitzak en gebakken?	
20. Een gebakje in de vorm van een S?	
21. Een plat, krokant gebak gemaakt van eieren, kaneel en bestrooid met kristalsuiker? Het is oorspronkelijk Brussels.	
22. Een zachte koek, gebakken van fijn deeg waarin eieren zijn gekneed, gevuld met witte crème?	
23. Kleine harde koekjes in de vorm van figuurtjes, die vooral voor kinderen bestemd zijn?	
24. Een soort gebak van fijne deeg, dat met iets gevuld moet worden (bv. vol-au-vent, gehakt vlees ...)?	
25. Een soort gebak van deeg zonder gist; het is keihard en kan niet gegeten worden, maar dient om versieringen te maken?	

Zuivelproducten en melkspijzen:

Melk en boter

26. Onbewerkte, verse melk?	
27. Het vet dat bij verse melk komt bovendrijven, als men ze laat staan?	
28. Luchtig geklopte room waaraan suiker is toegevoegd, vaak gebruikt bij het versieren van gebak?	
29. De gele substantie die na het karnen van volle melk overblijft? Ze wordt op de boterham gesmeerd of gebruikt bij het bakken.	
30. Boter die op een boerderij gemaakt wordt?	
31. Boter die in een melkerij gemaakt wordt?	
32. Een klomp boter?	
33. Boter die kunstmatig gemaakt wordt met verschillende soorten vetten?	
34. Boter vermengd met bruine suiker dat als broodbeleg wordt gebruikt?	
35. Lichtjes zuur smakende melk die na het karnen overblijft?	
36. De vloeistof die men overhoudt nadat men karnemelk nogmaals van het resterende vet ontdaan heeft? Eventueel voegt men zelfs water toe. Soms wordt ze door de mens gebruikt om er pap van te koken.	
37. Het vlies dat op gekookte melk komt wanneer ze weer afkoelt?	

IJs

38. Een ijsje in het algemeen? Het kan in een potje of op een stokje zitten, in een hoorntje of tussen platte koeken.	
39. Een ijsje op een stokje?	
40. Een ijsje met één of verschillende bollen op een hoorntje?	
41. Een ijsje met één of twee verschillende bollen tussen twee koeken?	
42. Een ijsje dat in een glas wordt geserveerd?	

Pudding

43. Het (opgesteven) mengsel van melk, suiker en een smaakgevend toevoegsel (meestal vanille of chocolade), dat met een bindmiddel zoals maïzena gekookt wordt en na afkoeling als dessert wordt gegeten?	
44. De pudding gemaakt van korrelige, niet helemaal fijngemalen tarwe in plaats van maïzena? Er wordt hierbij geen vanille of chocolade gebruikt	
45. Kent u nog andere soorten pudding? Zo ja, geef de naam ervan en een korte beschrijving.	

Pap

46. Halfvloeibaar mengsel van meel, brood, rijst enz. ... met melk, karnemelk of water?	
47. Pap gemaakt van opgewarmde karnemelk, meestal gegeten met bruine suiker?	
48. Brij gemaakt van gedroogde, gepelde en gebroken haver, die men kookt in melk?	
49. Gerecht waarbij rijst in volle melk wordt gekookt en waaraan suiker (+ een beetje saffraan en dikwijls ook een kaneelstok) wordt toegevoegd?	
50. Brij gemaakt van geplette, gekookte aardappelen en gekookte karnemelk?	
51. Gerecht van koude karnemelk, waarin stukken beschuit, brood of mastellen werden gebrokkeld?	
52. Pap gemaakt van opgewarmde karnemelk en kandijstroop, gegeten na de vlasoogst?	
53. Kent u nog andere soorten pap? Zo ja, geef de naam ervan en een korte beschrijving.	

Kaas

54. De stof die bij de melk wordt gevoegd om ze dik en stijf te maken bij het bereiden van kaas?	
55. Dik en stijf worden, gezegd van melk, bij het bereiden van kaas?	
56. Gestremde melk?	

57. Het waterige gedeelte dat van de melk overblijft bij het stremmen?	
58. Wrongel van melk die niet uitgeperst en gedroogd wordt, maar die bewerkt wordt tot een smeerbare crème?	
59. Gestremde melk die geperst wordt om er kaas van te maken?	
60. Kaas die slechts een korte tijd gerijpt is?	
61. Kaas die lange tijd bewaard is om te rijpen?	
62. Sterk ruikende kaas, meestal in de vorm van een afgeknotte kegel en verpakt in boterpapier?	
63. Soort volvette kaas, vroeger verpakt in een houten bakje of een mandje, die van nature nogal plakkerig is?	
64. Kaas die oorspronkelijk in abdijen werd gemaakt?	
65. Kent u nog traditionele soorten kaas? Zo ja, geef de naam ervan en een korte beschrijving.	

Eieren

66. Het legsel van een kip in het algemeen?	
67. Het binnenste gele gedeelte van een ei?	
68. Het witte gedeelte van een ei?	
69. Kent u een kinderwoord voor een kippenei? Zo ja, welk?	
70. Een ei zonder kalkschaal?	

71. Een ei dat niet bevrucht is en toch wordt bebroed, waardoor het na verloop van tijd begint te rotten?	
72. Een gekookt ei, waarvan het binnenste nog vloeibaar is?	
73. Een gekookt ei, waarvan het binnenste hard geworden is?	
74. Een ongeroerd ei dat in de pan wordt gebroken en gebakken?	
75. Een platte, ronde koek van enkel eieren, die men vooraf geklutst heeft in een kommetje, en die men dan in een pan uitgiet en laat bakken?	
76. Een ei dat in de pan wordt gebroken en tijdens het bakken wordt geroerd?	