

WOORDENBOEK VAN DE VLAAMSE DIALECTEN

UNIVERSITEIT GENT
Vakgroep Nederlandse Taalkunde

VRAGENLIJST 144
DECEMBER 2003

Blandijnberg 2
9000 Gent

VOEDSEL 7 (TUINKRUIDEN)

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.

Specerijen

Hoe noemt u in uw dialect?

1. De plantaardige stoffen die in kleine hoeveelheden aan gerechten, soepen enz. worden toegevoegd om de smaak te verbeteren. <i>kruiden</i>	
2. De gele, sterk smakende stof, die o.a. gebruikt wordt bij (gebraden) vlees of kaas. <i>mosterd</i>	
3. De grasachtige plant met holle stengels (tot 30 cm hoog), die in stukjes worden geknipt? Ze smaakt enigszins naar ajuinen. <i>bieslook</i>	
4. Kruid met een sterke smaak en geur en met een varenachtig, donker blauwgroen loof. Het wordt vooral bij vis gebruikt. <i>dille</i>	
5. Kruid met een typische citroengeur; het groeit in struikvorm. Het houdt ook muggen weg. <i>citroenkruid?</i>	
6. Kruid met een typische citroengeur; het blad lijkt op dat van munt. Het wordt gebruikt in soepen, sauesen en bij het innemen (o.a. haring en paling). Het houdt ook muggen weg. <i>citroenmelisse?</i>	
7. Kruid met lange smalle bladeren met anijsachtige smaak, die lijken op die van een wilg. Het wordt o.a. gebruikt in sla en bij het innemen van augurken, zilveruitjes enz. <i>dragon</i>	
8. Wortel met scherpe smaak en zuringachtige bladeren van zo'n 60 cm lang. <i>mierikswortel</i>	
9. De bladeren die als kruid aan soepen en bepaalde gerechten worden toegevoegd en die er nadien weer uitgehaald worden? Ze worden vaak	

in gedroogde toestand gebruikt. <i>laurier</i>	
10. De aromatische plant waarvan de blaadjes gebruikt worden om thee van te maken of in sausen verwerkt worden (bv. bij lamsvlees). Er bestaan verschillende soorten van. <i>mint</i>	
11. Het kruid met blaadjes met een scherpe geur en smaak. Het wordt zeer veel gebruikt in de keuken, vooral in Italiaanse gerechten. <i>basilicum</i>	
12. Het kruid waarvan de eironde, grijsgroene blaadjes gebruikt worden in allerlei gerechten. Het wordt vaak gebruikt in zuiderse gerechten. <i>marjolein</i>	
13. Het kruid met smalle, grijsgroene blaadjes die naar hars geuren dat in allerlei gerechten wordt gebruikt? <i>rozemarijn</i>	
14. Het klassieke keukenkruid waarvan de vrij grote grijsgroene blaadjes worden gebruikt, vooral bij varkensvlees? <i>salie</i>	
15. Het geurige kruid met kleine blaadjes en scherpe smaak dat fijngehakt bij tuinbonen of andere peulvruchten werd gegeten? <i>bonenkruid</i>	
16. Het kruid met varenachtig loof met scherpe smaak en met schermen met felgele bloemen? Het werd vroeger vaak in hartige pannenkoeken gebruikt. Het wordt ook gebruikt om ingewandswormen tegen te gaan. <i>boerenwormkruid</i>	
17. Het laaggroeiende, sterk aromatische kruid, dat groeit in kleine, dichte en taaie struikjes, met zeer kleine blaadjes, dat veel in de keuken wordt	

gebruikt? <i>tijm</i>	
18. Het kruid dat op een kleine nagel lijkt en gedroogd wordt gebruikt? <i>kruidnagel</i>	
19. Kruid dat in de vorm van een noot of gemalen verkocht wordt? Het wordt vaak gebruikt in aardappelpuree. <i>nootmuskaat</i>	
20. Het donkerrode, kleine en gedroogde pepertje met een zeer sterke smaak? <i>Spaanse peper</i>	
21. De houten stokjes met zoete smaak, die als lekkernij dienen. <i>zoethout</i>	
22. Kent u nog andere kruiden die vroeger gebruikt werden bij het bereiden van soepen of gerechten. Kan u daarvan de naam geven + de manier waarop ze gebruikt werden?	