

WOORDENBOEK VAN DE VLAAMSE DIALECTEN

UNIVERSITEIT GENT
Vakgroep Nederlandse Taalkunde

Vragenlijst 127
OKTOBER 2001

Blandijnberg 2
9000 Gent

VOEDSEL 2

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 :
.....
.....

Het spreekt vanzelf dat vooral vrouwen op de hoogte zijn van de dialectbenamingen voor voeding. Ga dus te rade bij echtgenote of (groot)moeder.

VOEDSEL 2: Vlees

Hoe noemt u in uw dialect?

1. Vlees afkomstig van dieren die niet worden gekweekt, maar waarop gejaagd wordt?	
2. Vlees afkomstig van een gekweekt, geslacht dier?	
3. Vlees zoals men het in een slagerij koopt en dat dus nog niet gebakken, gekookt of geroosterd is?	
4. Moeilijk om door te snijden of te bijten, gezegd van vlees?	
5. Gemakkelijk om door te snijden of te bijten?	
6. Vlees dat met behulp van een molen fijn gemalen werd?	
7. Gemalen vlees in een bolvorm?	
8. Gemalen vlees in de vorm van een platte schijf?	
9. Spijs bestaande uit een toegebonden gereinigde dunne varkensdarm waarin gemalen vlees werd geduwd en die gebakken wordt in de pan?	
10. Gehakt, opgemaakt met o.a. eieren en paneermeel, dat in de vorm van een brood(je) in de oven gebakken wordt? Het wordt warm of koud gegeten, bv. bij aardappelen of bij de boterham.	
11. Gemalen biefstuk, zonder kruiden of mayonaise. Het wordt rauw of gebakken gegeten.	
12. Gemalen biefstuk toe bereid met mayonaise, ei, kruiden e.d. Het wordt vooral gebruikt als broodbeleg of in koude schotels.	

13. Vlees dat gebruikt wordt om in water af te koken, en bv. soep extra smaak te geven?	
14. Vlees dat gedroogd werd?	
15. Vlees dat boven een vuur werd gehangen om het langer te kunnen bewaren?	
16. Vlees dat een tijdje in pekkel of zout werd bewaard?	
17. Vlees dat dient om gekookt te worden?	
18. Vlees dat dient om gebakken of gebraden te worden?	
19. In blik ingemaakt rundvlees? Het werd bekend tijdens de tweede wereldoorlog via de Amerikaanse soldaten.	
20. Vlees dat in een mengeling van olie, azijn, kruiden,... werd gelegd om de smaak daarvan op te nemen?	
21. De schoongemaakte dunne darm van een varken die gebruikt wordt om als omhulsel van worst te dienen?	
22. Zwarte worst, bereid met gehakt en bloed, met een dunne varkensdarm als omhulsel?	
23. Dikke zwarte worst, bereid met grof gehakt en bloed, met een dikke varkensdarm als omhulsel?	
24. Worst bereid met lever?	
25. Worst met een opvallende witte kleur, die vaak boven een open vuur (vb. barbecue) wordt klaargemaakt, maar ook rauw gegeten kan worden?	
26. Mengsel van kleine stukjes vlees (vooral van de kop van een varken) en gelatine, dat in een vuurvaste schotel wordt gebakken en vaak als beleg op boterhammen wordt gebruikt?	
27. De laag vast en stevig vet tussen huid en vlees van een dier, meestal van een varken?	

28. Spek dat gezouten is?	
29. Spek dat gerookt is?	
30. Een lapje spek?	
31. Het randje huid dat vastzit aan een lap spek? Het wordt meestal niet opgegeten.	
32. Vlees afkomstig van de bil en de dij van het varken? Het wordt rauw of gekookt gegeten, dikwijls als broodbeleg.	
33. Vet dat uit de buik van varkens wordt gesmolten?	
34. Koud, dierlijk vet dat als broodbeleg wordt gebruikt?	
35. Kleine stukjes die bij de zuivering van varkensvet overblijven?	
36. Slecht ruikend en smakend, gezegd van spek en ander vlees, dat dan vaak een gelige kleur heeft?	
37. Vlees in het algemeen dat afkomstig is van organen en ingewanden en dat opgegeten kan worden?	
38. Kleine brokjes vlees gesneden uit hart, nieren en ander binnenvlees?	
39. Het roodbruine, inwendige orgaan dat meestal gebakken wordt? Er worden ook worsten van gemaakt.	
40. De maag van het varken?	
41. Het inwendige orgaan dat bestaat uit kleine blaasjes en dat soms in de keuken gebruikt wordt (bv. in paté of hoofdkaas).	
42. Het laatste deel van het spijsverteringsstelsel van een dier, dat stinkt als het klaargemaakt wordt?	
43. Het orgaan dat enkel bij kalveren voorkomt en dat gegeten wordt?	

44. Het orgaan dat zich onder de schedel van het dier bevindt en dat gekookt of gebakken wordt opgegeten?	
45. Het onderste deel van de varkenspoot, met de teennagels, dat gegeten wordt?	
46. Een been met merg erin, dat o.a. in soep gebruikt wordt?	
47. Een flink stuk varkensgebraad?	
48. Een massief stuk rundsgebraad zonder been?	
49. Een lap varkensvlees, gesneden ter zijde van de ruggegraat, met een randje vet en een ribbetje eraan? Hoe noemde u dat stuk vlees vroeger?	
50. Hoe noemt u dat stuk vlees nu?	
51. Een lap mals, mager varkensvlees, gesneden uit de lende? Hoe noemde u dat stuk vlees vroeger?	
52. Hoe noemt u het nu?	
53. Een lap varkensvlees gesneden uit de lage rib, dat dooraderd is met vet en waaraan meestal nog een klein stukje been hangt? Hoe noemde u dat stuk vlees vroeger?	
54. Hoe noemt u het nu?	
55. Een lap rundsvlees (soms kalfs- of paardenvlees) van de bovenbil? Het is erg lekker en wordt vaak samen met friet gegeten.	
56. Runderbiefstuk met een randje vet eraan? Hoe noemde u dat stuk vlees vroeger?	
57. Hoe noemt u dat stuk vlees nu?	
58. Het been + het vlees tussen de enkel en de knie van een rund, het onderbeen?	

59. Het meest malse deel van de rug van een rund?	
60. Een stuk vlees van het schouderstuk van een varken?	
61. Een opgerold lapje vlees, met binnenin gehakt?	
62. Brokjes vlees van mindere kwaliteit? Ze zijn taai en moeten daarom lang sudderen om gaar te worden.	
63. Kleine stukjes vlees op een metalen of houten spies gestoken?	
64. Het algemeen bekende stuk pluimvee, dat gekweekt wordt om zijn vlees en zijn eieren? Wat is het oude woord voor dat stuk pluimvee in het algemeen? Bv. In het zinnetje: 'Geef de restjes maar aan de'.	
65. Wat is het jongere woord?	
66. Een jonge kip (vroeger steeds een haantje), die dient om gebakken te worden?	
67. Een oude legkip, waarvan bouillon gemaakt wordt?	
68. Welk algemeen woord gebruikt u voor de soorten vlees die als broodbeleg gebruikt worden?	

Als u in uw dialect nog andere benamingen kent voor stukken vlees, gelieve dan de woorden en de betekenis ervan te noteren.