

WOORDENBOEK VAN DE VLAAMSE DIALECTEN

UNIVERSITEIT GENT

Vakgroep Nederlandse Taalkunde

Blandijnberg 2

9000 Gent

Vragenlijst 139

JUNI 2003

VOEDSEL 6 (Groenten)

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 :

.....

.....

Beste medewerker/ster,

OPGETEKEND DOOR :

Naam :

Geboorteplaats :

Geboortjaar :

Dialect :

(vroeger) beroep :

Ik ben naar school geweest tot jaar.

Hoogste diploma :

Adres en telefoonnummer :

.....

.....

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.

(De illustraties bij deze vragenlijst zijn genomen uit: Handboek Ecologisch Tuinieren, VELT. (2002)

Algemeen

Hoe noemt u in uw dialect?:

1. Het plantaardige voedsel dat bij een warme maaltijd wordt opgegeten samen met de aardappelen en het vlees? We eten vandaag patatten, vlees en	1.
2. De bol van over elkaar sluitende bladeren, typisch voor sommige groenten? De buitenste bladeren worden dan meestal weggedaan; de binnenste worden opgegeten.	2.
3. De groene bladeren bij knol- of wortelgewassen, die niet worden opgegeten?	3.
4. Een samengebonden bundel groenten (bv. asperges, prei enz.)?	4.
5. De witte, eetbare zwam die in donkere grotten wordt gekweekt, maar ook in het wild kan voorkomen?	5.

Bladgroenten

Hoe noemt u in uw dialect?:

6. De bekende groene bladgroente die als rauwkost wordt gegeten in het algemeen?	6.
7. De slasoort waarvan de binnenste bladeren naar elkaar toegroeien? (zie ill.7)	7.
8. De slasoort met een losse krop van lange, smalle bladeren, die soms opgebonden wordt? (zie ill.8)	8.
9. De slasoort met een rozet van grijsgroene, langwerpige bladeren, waarvan ook de stengel gebruikt wordt. (zie ill.9)	9.
10. De slasoort die in plaats van kroppen, kleine, smalle blaadjes vormt naast elkaar. Ze	10.

wordt bij het oogsten net boven de grond afgesneden en de losse bladeren worden gebruikt? Na het snijden begint de plant opnieuw te groeien. (zie ill.10)	
11.De slasoort die dicht uitgezaaid en jong uitgetrokken of uitgestoken wordt?	11.
12.De groene slasoort die geen gesloten krop vormt en gladde, langwerpige, sterk ingesneden bladeren heeft? Ze heeft een verfijnde, zoete smaak. (zie ill.12)	12.
13.De slasoort waarbij de onderste bladeren worden afgeplukt, terwijl men de plant laat doorgroeien? (zie ill.13)	13.
14.De sla die verkregen wordt van de bladeren van de paardebloem? De bladeren worden soms gebleekt door ze met aarde te bedekken. De sla kan in het wild geoogst worden, maar er bestaan ook veredelde soorten. (zie ill.14)	14.
15.Het plantje met kleine, donkergroene, knapperige blaadjes, die in rozetten groeien? Het wordt vooral in de winter gegeten. (zie ill.15)	15.
16.De groene bladgroente met een sterkere smaak dan sla en met sterk gekartelde bladeren. Ze wordt vooral gestoofd, maar ook koud gegeten? (zie ill.16)	16.
17.De groente die een grote, langwerpige, gesloten krop vormt met een toegespitste punt? Ze wordt zowel rauw als gekookt gegeten. (zie ill.17)	17.
18.De groente met een dik, vlezig blad, dat rauw, gekookt of in soep wordt gegeten? (zie ill.18)	18.
19.De snelgroeiende groente die rijk is aan ijzer? Ze wordt gestoofd en als moes gegeten (o.a. door de tekenfilmheld Popeye). (zie ill.19)	19.
20.De snelgroeiende groente die tot één meter hoog kan worden, met pijlvormige, gegolfde	20.

bladeren? Ze wordt rauw, gekookt of in soep gegeten? (zie ill.20)	
21.De groente die voor stengel en blad wordt gekweekt en die zoals spinazie klaargemaakt kan worden? Jonge bladeren worden ook rauw gegeten. (zie ill.21)	21.
22.Groente die bestaat uit een dikke schacht van lange bladeren die vanboven groen en vanonder wit zijn? Ze wordt meestal in bundels verkocht en wordt veel gebruikt in soep. (zie ill.22)	22.
23.De groente met een sterke smaak en aroma, die veel in soep wordt gebruikt? Naargelang van de soort worden de bladeren, de stengels of de knol gebruikt.	23.
24.De soort die bestaat uit een plant met talrijke stengels, die voor het gebruik afgesneden worden? Ze groeien daarna weer aan. (zie ill.24)	24.
25.De soort met maar weinig (holle) stelen? De plant wordt in haar geheel geoogst en vooral in soep gebruikt. (zie ill.25)	25.
26.De soort met brede, volle stelen en met een geelgroene kleur? De dikke stelen worden dikwijls gestoofd. (zie ill.26)	26.
27.De bladgroente met een erg zurige smaak, die in soepen of sausen gebruikt kan worden? Soms wordt ze ook aan spinazie toegevoegd. (zie ill.27)	27.
28.Het kleine en snelgroeiende gewas met kleine steeltjes en erg kleine blaadjes die een scherpe smaak hebben? Het wordt tegenwoordig verkocht in kleine plastic potjes met teelaarde of watten. (zie ill.28)	28.
29.De vrij kleine plant met ronde blaadjes die zowel in soepen als in salades worden gegeten? (zie ill.29)	29.
30.De donkergroene groente met pittige smaak die nooit apart wordt gegeten maar gemalen of fijngehakt aan andere bereidingen	30.

wordt toegevoegd om de smaak te verbeteren of om ze te versieren? (zie ill.30)	
31.Het kleine en fijne gewas met aromatische geur, dat vooral in soepen wordt gebruikt? (zie ill.31)	31.
32.De groente die eruit ziet als een bol met harde, stekelige blaadjes? Ze wordt gekookt en enkel de zachte onderkant van de bladeren en het vlezige hart wordt opgegeten. (zie ill.32)	32.
33.De jonge, gesteelde bladeren van een vroege soort raap (meiraap), die als groente (bv. in een stamppot) gegeten worden. (zie ill.33)	33.
34.Kent u nog andere soorten bladgroente? Zo ja, geef de woorden ervoor + een korte beschrijving.	34.

Stengelgroenten

Hoe noemt u in uw dialect?

35.De witte, zachte stengelgroente, die onder de grond groeit en een delicate smaak heeft? Men moet ze wel eerst schillen. (zie ill.35)	35.
36.De plant met grote bladeren en dikke, vlezige, zurig smakende bladstelen, die al dan niet gekookt of tot moes verwerkt worden? Ze dient ook om confituur van te maken;	36.

sommigen maken er zelfs wijn van. (zie ill.36)	
37.Kent u nog andere soorten stengelgroenten? Zo ja, geef de woorden ervoor + een korte beschrijving.	37.

Koolgewassen

Hoe noemt u in uw dialect?

38.De groentesoort in het algemeen die bestaat uit een vaste krop vlezige bladeren op een korte dikke stengel? Er komen verschillende soorten voor, waarvan de meeste typisch zijn voor de winter.	38.
39.De stam van een koolplant?	39.
40.De soort met rode bladeren, die vaak met appeltjes wordt klaargemaakt? (zie ill.40)	40.
41.De soort met een witte tot lichtgroene kleur? (zie ill.41)	41.
42.De kleine witte soort met een spitse vorm? Het is een zomergroente en wordt dikwijls als rauwkost gebruikt. (zie ill.42)	42.
43.De groene soort met een gebobbeld en gekruld blad? (zie ill.43)	43.
44.De groene soort met een dikke stam en met grote, vlezige, sterk ingesneden bladeren met gekroesde randen? De bladeren worden afzonderlijk geplukt. (zie ill.44)	44.
45.De soort waarvan men de talrijke kleine, vaste kooltjes eet, die in de oksels van de bladeren groeien? (zie ill.45)	45.

46.De soort die bestaat uit kleine witte bloemetjes in een grote bolvorm, omgeven door groene schutbladeren? Ze wordt vaak gegeten met witte saus. (zie ill.46)	46.
47.Een partje van dat witte binnenste?	47.
48.De groene kool, die met de bloemkool verwant is? De vlezige, groene roosjes worden gegeten samen met de stengels. (zie ill.48)	48.
49.De groente die in fijne reepjes is gesneden en die in azijn is verzuurd? Ze wordt vaak bij worst gegeten.	49.
50.De soort waarbij de stengel boven de grond verdikt is tot een knol? De bladeren staan verspreid op het bovenste deel van de knol; zowel bladeren als knol zijn bleekgroen of blauw-violet. (zie ill.50)	50.
51.Kent u nog andere soorten kolen ? Zo ja, geef de woorden ervoor + een korte beschrijving.	51.

Knol- en wortelgewassen

Hoe noemt u in uw dialect?

52.Een aardappel die gekookt is en klaar is om opgegeten te worden?	52.
53.Een aardappel die nog in de moestuin groeit?	53.
54.Gebruikt de oudste generatie een ander	54.

dialectwoord voor de aardappel dan de jongere generatie?	
Zo ja, welk woord de oudste generatie?	
55. Welk woord gebruikt de jongste generatie?	55.
56. Een uitwas aan een aardappel?	56.
57. Een aardappel die in de schil gekookt is?	57.
58. Aardappelen die tot moes gestampt zijn?	58.
59. Aardappelen die in schijfjes gesneden en gebakken zijn?	59.
60. Aardappelen die in reepjes zijn gesneden en in vet zijn gebakken?	60.
61. Hard en doorschijnend, gezegd van een aardappel?	61.
62. Kent u dialectwoorden voor soorten aardappelen? Zo ja, kunt u ze opsommen en er een korte beschrijving van geven?	62.
63. De groente met sterke smaak en aroma en met holle stengels, waarvan enkel de knol wordt gebezigd (vaak in soep)? De bladeren zijn te bitter om te eten. (zie ill.63)	63.
64. De groente die bestaat uit een knol, en met zeer fijne bladeren? Ze heeft een zoete, anijsachtige smaak. (zie ill.64)	64.
65. De ronde, afgeplatte of langwerpige knol die onder de grond groeit en die bv. in	65.

hutsepot wordt gebruikt? (zie ill.65)	
66.Een vroege, witte, variëteit van de raap?	66.
67.De plant met een knolachtige verdikking die half ondergronds groeit? De schil is meestal paarsrood. Het is een wintergroente. (zie ill.66)	67.
68.Het kleine knolletje met scherpe smaak, dat van boven rood en van onderen wit is, of helemaal rood? Het wordt gebruikt in salades of gewoon uit het vuistje gegeten. (zie ill.68)	68.
69.De langwerpige knol met een pikante smaak? De schil kan wit of (bruin)zwart zijn. (zie ill.69)	69.
70.De langwerpige, oranje groente die ondergronds groeit, met fijne bleekgroene bladeren? Ze wordt rauw (eventueel geraspt), gestoofd of in soep gegeten. (zie ill.70)	70.
71.De grote, witte wortel, met een indringende smaak? (zie ill.71)	71.
72.De groente met een blad als van peterselie, maar met een dikke, vrij lange wortel? (zie ill.72)	72.
73.De langwerpige, vast gesloten krop witte bladeren, die rauw of gestoofd gegeten wordt? Ze groeit op de cichoreiwortel, en wordt wit door ze met aarde te bedekken. (zie ill.73)	73.
74.De donkerbruine, langwerpige wortel die vanbinnen wit is? Hij moet geschild worden voor men hem kan klaarmaken (meestal met een witte saus). Van dat schillen krijgt men erg bruine vingers. (zie ill.74)	74.
75.De donkerrood gekleurde vlezige knol, die rond of langwerpig kan zijn? Hij wordt zowel geraspt als in schijfjes (na lang koken) gegeten. (zie ill.75)	75.
76.Het sterk geurend bolgewas met scherpe smaak, dat bij het snijden de ogen doet tranen? Het heeft zeer veel toepassingen, o.a.	76.

in soepen. (zie ill.76)	
77.Een klein ajuintje dat in zuur wordt ingelegd met peperbolletjes erbij? (zie ill.77)	77.
78.Het groene loof van soorten kleine ajuintjes dat opgegeten wordt?	78.
79.De vrij kleine soort, waarvan niet alleen de knolletjes, maar ook de groene uitlopers worden opgegeten? (zie ill.79)	79.
80.De plant die goed op de ajuin lijkt, maar kleiner is en talrijke bolletjes vormt? (zie ill.80)	80.
81.De witte ajuinachtige knol met sterke geur, die in allerlei bereidingen wordt gebruikt? De knol is in partjes verdeeld. (zie ill.81)	81.
82.Een partje van zo'n witte knol?	82.
83.De zeer onregelmatig gevormde knol, die moeilijk te schillen is, en die rauw of gekookt/ gestoofd/ gebakken gegeten kunnen worden? Rauw smaakt de knol knapperig en zoet en met een lichte notensmaak. De plant, die meer dan twee meter hoog kan worden, wordt niet zo veel gekweekt. (zie ill.83)	83.
84.Kent u nog andere soorten knol- of wortelgewassen ? Zo ja, geef de woorden ervoor + een korte beschrijving.	84.

Vruchtgroenten en peulvruchten

Hoe noemt u in uw dialect?

85.De zeer grote, min of meer bolvormige, oranje vrucht met een harde schil en gelig vruchtvlees? (zie ill.85)	85.
86.Gebruikt de oudste generatie een ander	86.

dialectwoord dan de jongere voor die vrucht? Zo ja, welk woord?	
87.De groene, langwerpige vrucht, soms met gele strepen, die vooral gebruikt wordt in ratatouilles, soepen en ovengerechten? (zie ill.87)	87.
88.De langwerpige, groene vrucht, die erg lang kan worden en veel water bevat? Ze wordt vooral in rauwkost gebruikt, nadat men ze in schijfjes heeft gesneden. (zie ill.88)	88.
89.De kleinere, langwerpige vrucht met oneffen schil, die meestal in zuur wordt ingelegd? (zie ill.89)	89.
90.De zoete bolronde vrucht, meestal met oranje-gele schil en oranje vruchtvlees, met in het midden pitten? Ze is vrij groot en wordt meestal in stukken gesneden om als dessert op te eten? (zie ill.90)	90.
91.De grote vrucht met gladde, groene schil en rood, waterrijk vruchtvlees met veel pitten? (zie ill.91)	91.
92.De veel voorkomende, vlezige, rode, ronde groente, gevuld met zaadjes, die dikwijls samen met sla gegeten wordt. (zie ill.92)	92.
93. De kleine soort tomaatjes, die eruit zien als rode knikkers?	93.
94.De rode, groene of gele vrucht die van binnen hol is? Ze heeft een sterke smaak en bevat binnenin heel wat zaden, die verwijderd moeten worden. Ze wordt rauw of gestoofd gegeten. (zie ill.94)	94.
95.De kleine rode, lange en smalle vrucht met een zeer pikant-hete smaak? Ze worden soms gedroogd. (zie ill.95)	95.

96.De langwerpige, ei-ronde vrucht, met paarse kleur? Ze wordt vooral in zuiderse gerechten gebruikt. (zie ill.96)	96.
97.De vrucht die in een soort van grote graankolf groeit en een zoete smaak heeft? (zie ill.97)	97.
98.Het groene omhulsel van erwten en bonen?	98.
99.De kleine groene bolletjes in het algemeen, die in een peul groeien en die warm gegeten worden?	99.
100.De soort waarbij de peul aan de binnenkant een dik vlies heeft, waardoor de peul niet opgegeten kan worden? De jonge, groene bolletjes moeten daarom uit de peul gehaald worden.	100.
101.De vrij grote soort erwten met een paarse / vaalbruine peul?	101.
102.De soort die gedroogd verkocht wordt?	102.
103.De soort waarbij de peul samen met de onvolgroeide groene bolletjes erin opgegeten wordt? (zie ill.103)	103.
104.De soort met eetbare, sappige peul met daarin dikke, zoete groene bolletjes?	104.
105.De vrij kleine, bruingroene peulvruchten die na het koken meestal in soep worden verwerkt, soms ook in warme schotels?	105.
106.De dikke, niervormige zaden die in een peul zitten? De witte variëteit is het best bekend. Ze worden droog verkocht en moeten eerst weken voor men ze kan gebruiken. Ze worden vaak met tomatensaus bereid.	106.
107.De gespikkelde variëteit van bruine bonen?	107.
108.De grote soort bonen, met een typische,	108.

wat bittere smaak? Gewoonlijk worden ze gekookt met bonenkruid en geserveerd met melksaus of tomatensaus. Ze worden soms in soep verwerkt. Ze wordt ook gekweekt als veevoeder. (zie ill.108)	
109.Het gewas met grote, vlezige en platte groene peulen met zaadjes erin? Ze worden voor men ze bereidt eerst gesnipperd.	109.
110.De soort die men eerst doorbreekt voor men ze kookt?	110.
111.De groene peulvruchten, die in hun geheel worden opgegeten nadat men de topjes ervan afgebroken heeft?	111.
112.De soort met een sterk gebogen peul?	112.
113.Hebt u een dialectwoord voor erwten en bonen samen? Zo ja, hetwelk?	113.
114.Kent u ook spotwoorden voor peulvruchten (bv. bonen)? Zo ja, welke?	114.
115.Kent u nog andere soorten peulgewassen? Zo ja, geef de woorden ervoor + een korte beschrijving.	115.
116. Kent u nog andere dialectwoorden voor soorten groenten? Zo ja, geef de woorden ervoor + een korte beschrijving.	116.