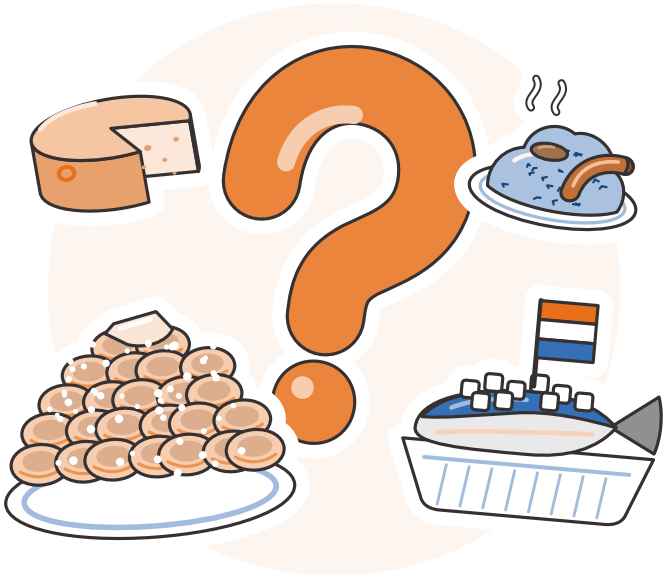
WARIES QUIZBOEKEN

De grote quiz over

de Nederlandse keuken

200 vragen met uitleg, om samen te spelen



Uitgeverij Waries

Zo speel je

In dit boek staan 200 vragen in 20 rondes van 10. Speel ze allemaal op één avond, of verdeel ze over een paar keer.

De quizmaster

Eén speler is de quizmaster. Die leest de vragen voor, houdt de tijd in de gaten en kijkt achterin het boek wat het goede antwoord is.

Teams

Speel alleen, met z'n tweeën of in teams. Elk team schrijft zijn antwoorden op een papiertje. Overleggen mag, voorzeggen niet!

Punten

Elk goed antwoord is 1 punt. Na elke ronde leest de quizmaster de antwoorden voor en noteert de punten op het scoreblad achterin.

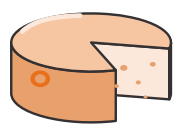
De schatvraag

De laatste vraag van elke ronde is een schatvraag. Het team dat het dichtst bij het goede getal zit, krijgt 2 punten.

De uitleg

Bij elk antwoord staat een korte uitleg. Lees die hardop voor: zo steekt iedereen er iets van op, ook wie het fout had.





Soorten vragen

Elke ronde heeft een mix van vier soorten vragen.

MEERKEUZE
Kies uit vier antwoorden: A, B, C of D. Lees ze alle vier voor.

WAAR OF NIET WAAR
Een bewering. Klopt die, of klopt die niet?

OPEN VRAAG
Er staan geen antwoorden bij: dit moet je echt weten.

SCHATVRAAG
Noem een getal. Wie het dichtst bij zit, krijgt 2 punten.

Tips voor een geslaagde quiz

- Geef bij elke vraag ongeveer een halve minuut bedenktijd.
- Joker: elk team mag één keer per quiz een joker inzetten. De punten van die ronde tellen dan dubbel. Zeg het wel voordat de ronde begint!
- Gelijke stand aan het eind? Dan wint het team dat bij de laatste schatvraag het dichtst in de buurt zat.
- Speel je met jong en oud? Geef kinderen bij open vragen gerust een hint.

Zo vind je de antwoorden

Bovenaan elke ronde staat op welke pagina de antwoorden en de uitleg staan. Bij de antwoorden staat weer waar de vragen van die ronde beginnen.

Inhoud

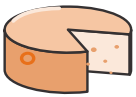
Zo speel je **3**

1 Kaas en kaasmarkten 6
2 Haring en zeebanket 8
3 Stamppot en winterkost 10
4 Gerechten met rare namen 12
5 Brood en beleg 14
6 Koek en gebak 16
7 Snoep en drop 18
8 Zuivel, vla en pap 20
9 Uit de snackbar 22
10 Groente en fruit 24
11 De aardappel 26
12 Indisch en Chinees-Indisch 28
13 Suriname en de Antillen 30
14 Jenever, bier en likeur 32
15 Koffie en thee 35
16 Lekkers uit de provincie 37
17 Vlees, worst en wild 39
18 Uit de voorraadkast 41
19 Tafelgewoonten van vroeger 43
20 Feesten aan tafel 45

Antwoorden en uitleg **47**
Scorebladen **67**

RONDE 1 · 10 VRAGEN

1 Kaas en kaasmarkten



Antwoorden en uitleg: p. 47

1 Hoe lang heeft een belegen kaas ongeveer gerijpt?

- **A** Ongeveer 4 weken
- **B** Ongeveer 4 maanden
- **C** Ongeveer 8 maanden
- **D** Ruim een jaar

2 **WAAR OF NIET WAAR?**

Graskaas heet zo omdat de kazen buiten in het weiland op het gras liggen te rijpen.

3 Kaaskop is een oude spotnaam voor Nederlanders. Wat was een kaaskop oorspronkelijk?

- **A** Een houten vorm waarin een Edammer werd geperst
- **B** Het afgesneden bovenstuk van een kaas
- **C** De hoofdman van een kaasdragersgilde
- **D** Een boor waarmee kaaskeurders proeven

4 Op een Nederlandse kaas staat ‘48+’. Wat betekent dat?

- **A** Van de hele kaas is 48 procent vet
- **B** De kaas bevat 48 procent water
- **C** De kaas heeft minstens 48 dagen gerijpt
- **D** Van de droge stof is 48 procent vet

5 Kaas van koeienmelk is van nature geel, maar geitenkaas is wit. Hoe komt dat?

- **A** Geitenkaas rijpt altijd in het donker
- **B** Geiten zetten de gele kleurstof uit hun voer om in vitamine A
- **C** Geitenmelk bevat helemaal geen vet
- **D** Geitenkaas krijgt geen pekelbad

6 Grote Pier liet mensen volgens de overlevering een Friese zin nazeggen, om te testen of ze echte Friezen waren. Over welk eten ging die zin?

- **A** Bier, brood en gerookte paling
- **B** Melk, koek en zoute haring
- **C** Boter, brood en groene kaas
- **D** Spek, bonen en roggebrood

7 Waarom was meikaas, verse witte kaas die maar een paar uur geperst is, vroeger zo geliefd bij de Joodse Amsterdammers?

- **A** Hij bevatte geen zout
- **B** Hij werd gemaakt zonder dierlijk stremsel
- **C** Hij werd alleen op sabbat verkocht
- **D** Hij werd van schapenmelk gemaakt

8 OPEN VRAAG

Hoe noemen Maastrichtenaren de sterk ruikende kaas uit het Land van Herve, die volgens de traditie met roggebrood en stroop wordt gegeten?

10 **SCHATVRAAG** · wie het dichtst bij zit, krijgt 2 punten

In welk jaar bakte een Arnhemse bakker volgens de overlevering de eerste Arnhemse meisjes?

7 RONDE 7 · 10 VRAGEN

Snoep en drop

Antwoorden en uitleg: p. 53



1 **WAAR OF NIET WAAR?**

Kokosbrood is geen brood, maar zoet broodbeleg in plakjes, gemaakt van suiker en kokos.

2 **WAAR OF NIET WAAR?**

Het snoepje marshmallow dankt zijn Engelse naam aan een plant die in moerassen groeit.

3 Waaraan dankt salmiak, de stof die zoute drop zijn smaak geeft, zijn naam?

- **A** Aan een Finse snoepmaker
- **B** Aan een Romeinse keizer
- **C** Aan een Turkse havenstad
- **D** Aan een Egyptische god

4 Welke vorm hebben Zwolse balletjes?

- **A** Een kussentje
- **B** Een hartje
- **C** Een staafje
- **D** Een bolletje

10 **SCHATVRAAG** · wie het dichtst bij zit, krijgt 2 punten

Willem Albert Scholten begon in de negentiende eeuw met aardappelmeel en werd een groot industrieel. Hoeveel fabrieken bezat hij uiteindelijk ongeveer, in binnen- en buitenland?

12

RONDE 12 · 10 VRAGEN

Indisch en Chinees-Indisch



Antwoorden en uitleg: p. 58

1 **OPEN VRAAG**

Saté ajam is saté van welk soort vlees?

2 Het woord sambal gaat terug op een Oudjavaans woord. Wat betekent dat?

- A Geplet
- B Gekookt
- C Vuurrood
- D Heet

3 De bekendste kroepoek in Nederland bevat zo'n 20 procent garnaal. Waarvan is de rest vooral gemaakt?

- A Tarwebloem
- B Tapiocameel
- C Kikkererwtenmeel
- D Maïsmeel

RONDE 17 · 10 VRAGEN

17 Vlees, worst en wild

Antwoorden en uitleg: p. 63



1 Welke maand heette vroeger ook wel ‘slachtmaand’?

- **A** Oktober
- **B** September
- **C** November
- **D** December

2 Naar welke provincie is de bekendste Nederlandse rookworst genoemd?

- **A** Drenthe
- **B** Gelderland
- **C** Overijssel
- **D** Utrecht

3 Waaraan herken je een ambachtelijk gemaakte rookworst?

- **A** Aan een ingedroogd druppeltje aan het uiteinde
- **B** Aan een stempel van de slager op het vel
- **C** Aan zwarte rookstrepen over de hele worst
- **D** Aan een touwtje met een lakzegel

4 Limburgs zuurvlees wordt gemarineerd in azijn, maar smaakt toch zoet. Waardoor?

- **A** Door bier en karamel
- **B** Door appelmoes en kaneel
- **C** Door ontbijtkoek en stroop
- **D** Door rozijnen en honing