Smaken:

Vraag 1: Welk lichaamsdeel heeft smaakpapillen waarmee we de belangrijkste smaken proeven?

A. Tong
B. Neus.
C. Mond.

Vraag 2: Welke smaken kan je proeven met je tong?

A. Zoet, zuur, bitter.
B. Zoet, zuur, bitter en zout.
C. Zoet, zuur en zout.

Vraag 3: Sinds enkele jaren spreken we echter niet meer van 4 smaken, maar van 5. Welke smaak is er bijgekomen?

A. Tsunami
B. Ramera.
C. Umami.

Vraag 4: Welke smaak vertegenwoordigd ‘umani’?

A. Een hartige smaak die in belegen kaas, bouillon en andere zit.
B. Een buitenlandse smaak.
C. Een onbeschrijfbare smaak.

Vraag 5: Hebben we ook ons reukorgaan nodig om smaken te kunnen proeven?

A. Ja.
B. Nee.
C. Hangt van de smaak af.

Vraag 6: Als we geboren worden kennen we dan al direct alle smaken?

A. Ja.
B. Jongens wel, meisjes niet.
C. Neen, je kent dan enkel de zoete smaak van moedermelk of het flesje.

Vraag 7: Is de smaakzin een zintuig?

A. Ja heel zeker.
B. Nee.
C. Hangt van de smaak af.

Vraag 8: Kunnen katten minder goed proeven dan een mens?

A. Nee.
B. Dat is enkel bij jonge katten.
C. Ja. Een kat heeft minder dan 500 smaakpapillen en een mens heeft er
 9000.

Vraag 9: Spelen de ogen een rol bij het ‘smaken’?

A. Nee.
B. Ja. We zijn gewent dat een bepaalde soort voeding een bepaalde kleur
 heeft. Als we die kleur veranderen, dan willen we daar liever niet van
 eten.
C. Soms.

Vraag 10: Welke smaak heeft een citroen?

A. Zoet.
B. Zuur.
C. Bitter.

Vraag 11: Verlies je met het ouder worden smaakpapillen?

A. Ja.
B. Neen.
C. Hangt er vanaf of je je tong vaak verbrand hebt.

Vraag 12: Waarom drink je best geen sinaasappelsap na het tanden poetsen?

A. Dan moet je je tanden weer poetsen.
B. In tandpasta zit een stof die de smaak ‘zoet’ tijdelijk uitschakelt. Zo
 proef je dan alleen de bittere smaak.
C. Dan zitten de velletjes tussen je tanden.

Koken:

Vraag 13: Wat is gazpacho?

A. Een koude Spaanse tomatensoep.
B. Tomatenroomsoep met balletjes.
C. Tomaten-groentensoep.

Vraag 14: Hoelang met een zacht gekookte eitje koken?

A. 3 tot 4 minuten.
B. 8 minuten.
C. 10 minuten.

Vraag 15: Wat wil de term ‘saignant’ zeggen bij het bakken van vlees?

A. Rauw.
B. Goed doorbakken, geen roodheid meer.
C. Half rauw vanbinnen, maar toch lichtroze.

Vraag 16: Wat wil men zeggen met ‘archiduc-saus’?

A. Saus met room en peperbolletjes.
B. Gebakken champignons.
C. Saus met room en champignons.

Vraag 17: Geef een andere naam voor bechamelsaus.

A. Bearnaisesaus.
B. Witte saus of melksaus.
C. Vleessaus.

Vraag 18: Met welke ingrediënten maak je bechamelsaus?

A. Boter, bloem, melk en kruiden.
B. Boter, bloem, water en kruiden.
C. Melk, bloem en kruiden.

Vraag 19: Wat is flamberen?

A. Het in brand steken van warme en alcoholhoudende drank.
B. Een laagje branden bovenop de pudding.
C. Karameliseren.

Vraag 20: Wat is sudderen?

A. Op een heel zacht vuurtje laten koken.
B. Volop laten koken.
C. Bakken in een pan.

Vraag 21: Welke snoepjes zijn dit?



A. Chocotoffs.
B. Smarties.
C. Cuberdon of neuzekes.

Vraag 22: Hoe heet een ijsje van vanille-ijs met warme chocoladesaus?

A. Coupe breselienne.
B. Dame blanche.
C. Banana split.

Proeven en ruiken:

Vraag 23: Welke smaak heb je net geproefd?

A. Kruidenkaas.
B. Smeerkaas.
C. Kruidenboter.

Vraag 24: Wat heb je net geproefd?

A. Siroop.

B. Honing.

C. Choco.

Vraag 25: Wat heb je net geproefd?

A. Nootje.
B. Druif.
C. Rozijn.

Vraag 26: Wat heb je net geproefd?

A. Marsepein.
B. Nougat.
C. Meringue.

Vraag 27: Wat heb je net geproefd?

A. Orangettes met chocola
 (sigaartje).
B. Gekonfijt fruit.
C. Marsepein.

Vraag 28: Welke geur heb je net geroken?

A. Azijn.
B. Steranijs.
C. Venkel.

Vraag 29: Welke geur heb je net geroken?

A. Citroen.
B. Melkpoeder.
C. Vanille.

Vraag 30: Welke geur heb je net geroken?

A. Kaneel.
B. Anijs.
C. Karamel.