

# Begrippenbibliotheek

bacterie	eencellig, plantaardig micro-organisme dat zich door deling snel kan vermenigvuldigen
bewaarpot	pot die in de grond gestoken wordt waar het koeler is en waardoor het voedsel langer kan bewaren
blancheren	spijzen enkele minuten opkoken of stomen vóór de eigenlijke bereiding
blik	doos, bus van blik
conserveren	voor bederf bewaren
dadel	vrucht van de dadelpalm
dadelpalm	palm met zoete vruchten in de vorm van pruimen
droogproces	werkwijze bij het drogen van groenten en fruit
gaar	(van spijzen) genoeg gekookt, gestoofd, gebakken of gebraden
hermetisch	volledig dicht, volledig afgesloten van de omgeving
hygiëne	al wat een goede gezondheid vereist en bevordert
schimmel	draadvormige planten, die geen bladgroen bevatten maar bestaan uit een zwamvlok en zwamdraden
tropisch	behorend tot de landen die tussen de keerkringen liggen
invriezen	iets bevroren
koelcel	kleine gekoelde ruimte voor het gekoeld houden van levensmiddelen
luchtdicht	zo dicht dat de lucht er niet uit of in kan
magazijn	grote ruimte die dient tot bergplaats
microbe	levend organisme dat slechts met een microscoop is waar te nemen
pasteuriseren	duurzaam maken door een snelle, korte verhitting tot 60 à 70° gevolgd door een snelle afkoeling



steriliseren	vrijmaken van alle levende micro-organismen door verhitting
truffel	een ondergronds groeiende paddestoel waarvoor men (vooral vroeger) varkens gebruikte om ze op te sporen
veiling	openbare verkoop bij opbod of afslag - plaats en gebouw waar een dergelijke verkoop gehouden wordt
vervaldatum	datum waarna voedingsmiddelen best niet meer verbruikt worden
vitamines	elk van de organische stoffen die in kleine hoeveelheden noodzakelijk zijn voor het normaal functioneren van een organisme en daarin niet of niet voldoende zelf geproduceerd worden
voedingsstoffen	voedend bestanddeel, uit spijs en drank afgezonderd in het bloed opgenomen

