

GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

HUISHOUDKUNDE HG

TYD: 3 uur

PUNTE: 300

INSTRUKSIES:

- Al die vrae is VERPLIGTEND.
- Nommer jou antwoorde presies soos die vrae genommer is.
- Skryf asseblief netjies en duidelik.
- Begin **ELKE VRAAG** op ? **nuwe bladsy**.
- Beantwoord **Vraag 1A** (meervoudige keusevrae) (1.1 – 1.17) van Afdeling A op die **antwoordblad** aan die **binnekant van die omslag** van jou **antwoordboek**.
- Beantwoord **Vraag 1B** (1.18 – 1.27) van Afdeling A, asook Afdeling B, C en D in jou **antwoordboek**.
- Gebruik die onderstaande voorgestelde tydgids.

VOORGESTELDE TYDGIDS

VRAAGNOMMER		PUNTE	TYD
Afdeling A	Vraag 1	100	60 minute
Afdeling B	Vraag 2	40	24 minute
	Vraag 3	40	24 minute
Afdeling C	Vraag 4	40	24 minute
Afdeling D	Vraag 5	40	24 minute
	Vraag 6	40	24 minute
TOTAAL		300	180 minute

AFDELING A

**VRAAG 1A
MEERVOUDIGE KEUSEVRAE**

Dui die korrekte antwoord duidelik aan deur ? kruis (X) oor die ooreenstemmende letter op die **antwoordblad** aan die **binnekant van die omslag** van jou **antwoordboek** te trek.

LW Indien daar meer as een kruis by ? antwoord verskyn, sal **GEEN PUNTE** vir daardie vraag toegeken word nie.

VOORBEELD: Mikrogolwe is _____ golwe.

- A. lig-
- B. radio-
- C. infrarooi
- D. elektromagnetiese

ANTWOORD:

A	B	C	D
---	---	---	--------------

1.1 Indien **kook** as gaarmaakmetode gebruik word, moet die water **kook** voordat die voedsel daarin geplaas word, omdat _____.

- 1 die kooktyd sodoende verkort sal word
- 2 mikroorganismes vernietig sal word
- 3 nutriënte beter behoue sal bly
- 4 die hitte dwarsdeur die voedsel sal versprei

- A. 1 en 2
- B. 1 en 3
- C. 2 en 3
- D. 2 en 4

1.2 Watter **TWEE** van die volgende suiwelprodukte is geskik ? vir **verslankingsdieet**?

- 1 Versoete aarbei-joghurt
- 2 Maaskaas
- 3 Vars, gehomogeniseerde melk
- 4 Afgeroomde melk

- A. 1 en 4
- B. 1 en 3
- C. 2 en 3
- D. 2 en 4

- 1.3 ? Gesin met ? lae inkomste sal gewoonlik vind dat hul mees **bekostigbare** bron van **proteïen** _____ sal wees.
- A. peulgroente en hoender
 - B. gekondenseerde melk en maaltvleis
 - C. gepasteuriseerde volroommelk en maer varkvlies
 - D. poeiermelk en peulgroente
- 1.4 Vis wat **diepgebraai** gaan word, word met ? **beslag** bedek om _____.
- A. die tekstuur van die vis te verbeter
 - B. dit te beskerm teen die hoë temperatuur
 - C. die voginhoud van vis te verminder
 - D. te verseker dat dit dwarsdeur gaar is
- 1.5 Kies TWEE redes uit die onderstaande lys wat die **noodsaaklikheid** vir die vervaardiging van **vleisanaloë** die beste verklaar.
- 1 Dierlike proteïene is duur.
 - 2 Gaamaaktyd word verminder.
 - 3 Daar is ? vleisskaarste
 - 4 Plantproteïene is voedsamer.
- A. 1 en 2
 - B. 1 en 3
 - C. 2 en 4
 - D. 3 en 4
- 1.6 ? Gevriesde lasagne, berei met ? witsous-blaag, toon na ontdooiing en verhitting ? **waterigheid** en **fyn krakies** op die oppervlak. Hierdie is ? voorbeeld van _____.
- A. denaturering
 - B. gelatinisering
 - C. sinerese
 - D. dekstrinering
- 1.7 **Marmering** in vleis beteken _____.
- A. om vleis met vetstroke te stop
 - B. die verspreiding van vet tussen die spierweefsel
 - C. die verspreiding van sarkoplasma tussen die spierweefsel
 - D. die week van vleis in ? mengsel van asyn, olie en kruie

1.8 Jy berei ? gevormde suurlemoenpoeding en gebruik die volgende bestanddele:

Gelatien, water, suurlemoensap, suiker en eierwit

Toe die nagereg die volgende dag ontvorm word, **het dit nie gestol nie**.
? Moontlike rede daarvoor kan wees dat _____.

- A. daar te veel suiker bygevoeg is
- B. die gelatien te lank gehidreer is
- C. te min suurlemoensap gebruik is
- D. die vorm te lank in die yskas gelaat is

1.9 Wanneer chouxpasta gemaak word, sal die meel **nie klonte vorm** wanneer dit by die kokende water en smeer gevoeg word nie, omdat die _____.

- A. water baie vinnig verdamp
- B. stysel gelatiniseer of ? jel vorm
- C. smeer ? lagie om elke styselkorrel vorm
- D. beslag vinnig geroer word om ? bal te vorm

1.10 Die **eetkwaliteit** van ou brood kan verbeter word deur _____.

- A. die brood in ? lugdigte broodblik te bêre en dit daarna te rooster
- B. die brood liggies met water te besprinkel en dan te stoom
- C. die brood met water te besprinkel en dit tot 50°C of meer te verhit.
- D. die brood in ? klam lap toe te draai en in die vrieskas te plaas

1.11 Die **basiese behoeftes** met die hoogste prioriteit vir ? getroude paartjie met ? gemiddelde inkomste en drie skoolgaande kinders is _____ en sekuriteitsbehoefte.

- A. fisiese
- B. sosiale
- C. selfverwesening-
- D. ego-

1.12 Watter van die onderstaande aktiwiteite word tydens die **implementerings-** (deurvoer) **fase** van die **bestuursproses** uitgevoer?

- A. Planne word in plek gesit en gekontroleer.
- B. Hulpbronne word toegeken en doelwitte bereik.
- C. Standaard word gestel en doelwitte word bereik.
- D. Hulpbronne word bepaal en handeling georganiseer.

1.13 Die **besluit** oor HOE om ? stukkende ritsluiter in ? langbroek te HERSTEL, is ? _____ besluit.

- A. sosiale
- B. tegniese
- C. politieke
- D. ekonomiese

1.14 Watter van die volgende stellings sal jy in gedagte hou as die **beligting** in ? **woning** beplan word?

- A. Helder beligting is nodig oor die werkkoppervlakke in die kombuis en naaldwerkkamer.
- B. Indirekte beligting is nodig by trappe om ongelukke te voorkom.
- C. Gebruik ? dowwer lig in ? vertrek met donker mure, omdat donker kleure lig weerkaats.
- D. Buisligte word algemeen beskou as gesellig in ? sit- en eetkamer.

1.15 ? Rooi mat, gestreepte in oranje en rooi-oranje gordyne, ? rooi-oranje duvet-oortreksel en rooi kussings skep ? **kleurharmonie** bekend as ? _____ kleurskema.

- A. triadiese
- B. analoë
- C. monochromatiese
- D. gesplete komplementêre

1.16 Een manier om te verseker dat daar **eenheid** in ? gesin is, is om _____.

- A. saans gesellig om die etenstafel te gesels en daarna huisgodsdienst te hou
- B. elkeen toe te laat om sy eie gang te gaan, maar om beskikbaar te wees in noodgevallen
- C. nooit saam aan dieselfde taak te werk nie, maar om saam te staan in moeilike tye
- D. fisiese kontak, bv. omhelsing te alle tye te vermy

16x2=(32)

VRAAG 1B

Beantwoord hierdie afdeling in jou antwoordboek.

- 1.17 Kies TWEE **stellings** in **Kolom B** wat die beste pas by die **klassifikasie van gaarmaakmetodes** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.17.1 – 1.17.3) **onder mekaar** neer in jou **antwoordboek** en dan die TWEE letters (A – F) van jou keuse langs die toepaslike nommer, bv. 1.17.4 – G.

KOLOM A KLASSIFIKASIE		KOLOM B STELLINGS	
1.17.1	Klamhitte-gaarmaakmetode	A.	Rys word gaargemaak in kookwater.
1.17.2	Droëhitte-gaarmaakmetode	B.	Bevrore groente word in baksakkies gaargemaak.
1.17.3	Kombinasie-gaarmaakmetodes	C.	Voedsel word gaargemaak in warm olie wat dit heeltemal bedek.
		D.	Snoek word oor gloeiende kole gaargemaak.
		E.	Droëvrugte-nagereg word in ? klein hoeveelheid vloeistof gaargemaak.
		F.	Die groentemengsel word geroerbraai.

(6)

- 1.18 Kies uit **Kolom B** die **verandering in vleis** geassosieer met die **verhittingsproses** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.18.1 – 1.18.6) **onder mekaar** neer in jou **antwoordboek** en dan die letter (A – H) van jou keuse langs die toepaslike nommer, bv. 1.18.7 – I.

KOLOM A VERHITTINGSPROSES		KOLOM B VERANDERING IN VLEIS	
1.18.1	Verhitting van vet	A.	Behou sagtheid
1.18.2	Klam hitte word gebruik vir taai vleis	B.	Koagulering van proteïene op die oppervlak
1.18.3	Gebruik van langdurige hoë hitte	C.	Sarkoplasma word hard
1.18.4	Droë hitte veroorsaak kleurverandering in vleis	D.	Kollageen verander na gelatien
1.18.5	Korrekte gaarmaakmetodes	E.	Smelt
1.18.6	Skroei aan die begin van die gaarmaakproses	F.	Maillard-reaksie
		G.	Groot massaverlies / inkrimping
		H.	Rypmaking

(6)

1.19 Jy het ? **mieliblomvorm** voorberei. Tydens die bereiding van die gereg vind gelatinisering plaas. Kies uit die lys in **Kolom B** die **antwoorde** wat die beste pas by die **vrae** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.19.1 – 1.19.5) **onder mekaar** neer in jou **antwoordboek** en dan die letter (A – D) van jou keuse langs die toepaslike nommer, bv. 1.19.6 – E.

KOLOM A VRAE		KOLOM B ANTWOORDE	
1.19.1	Noem TWEE veranderinge wat tydens gelatinisering plaasvind.	A. Granules swel. B. Granules verhard. C. Viskositeit van mengsel verlaag. D. Viskositeit van mengsel verhoog.	(2)
1.19.2	Kies TWEE metodes om styselkorrels te skei voordat verdikking plaasvind.	A. Meng met bakpoeier. B. Meng met suikerkorrels. C. Meng met klein bietjie koue melk. D. Meng met klein bietjie warm melk.	(2)
1.19.3	Suurlemoensap word in die plek van suurlemoengeursel bygevoeg. Voorspel TWEE gevolge daarvan vir die mieliblommengsel.	A. Viskositeit verlaag. B. Viskositeit verhoog. C. Fermheid van gaar mengsel versterk. D. Fermheid van gaar mengsel verswak.	(2)
1.19.4	Gee EEN rede vir die beperking van die hoeveelheid suiker wanneer die mieliblomvorm gemaak word.	A. ? Groot hoeveelheid suiker bevorder die uitswelling van styselkorrels. B. Meer vloeistof is beskikbaar vir die styselkorrels om te absorbeer. C. Sal ? baie sagte jel tot gevolg hê.	(1)
1.19.5	Die mieliblomvorm het vir drie dae in die koelkas gestaan. Noem die proses wat ingetree het.	A. Jellering B. Retrogradering C. Sinerese	(1)

(8)

1.20 Kies die **gereg** in **Kolom B** wat ? voorbeeld van **eiergebruik** in **Kolom A** is. Skryf slegs die vraagnommers (1.20.1 – 1.20.6) **onder mekaar** neer in jou **antwoordboek** en dan die letter (A – I) van jou keuse langs die toepaslike nommer, bv. 1.20.7 – J.

KOLOM A EIERGEBRUIK		KOLOM B VOORBEELD VAN GEREG	
1.20.1	Verdikkingsmiddel	A.	Kerrie-eiers
1.20.2	Bindmiddel	B.	Gebakte vis
1.20.3	Bedekking	C.	Mayonnaise
1.20.4	Skuimvorming	D.	Gebraaide vis
1.20.5	Emulsifisering	E.	Eiervla
1.20.6	Verheldering	F.	Geroomde spinasie
		G.	Consommé
		H.	Vleisbrood
		I.	Sponskoek

(6)

- 1.21 Kies die **verandering(e) wat in rooikool plaasvind** gedurende die gaarmaak-proses in **Kolom B** wat die beste pas by die **toepassing** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.21.1 – 1.21.5) **onder mekaar** neer in jou **antwoordboek** en dan die letter(s) (A – F) van jou keuse langs die toepaslike vraagnommer, bv. 1.21.6 – G. Die punte dui aan hoeveel **veranderinge** in elke geval gegee moet word.

KOLOM A TOEPASSING		KOLOM B VERANDERINGE IN ROOIKOOL	
1.21.1	Byvoeging van koeksoda	A. B. C. D. E. F.	Vernietig askorbiensuur Laat sellulose fermer word Rooi kleur word helderder Veroorsaak ? vaalrooi kleur Maak sellulose sag Vitamien C word nie vernietig nie (3)
1.21.2	Byvoeging van sout	A. B. C.	Laat die sellulose versag Sellulose word ferm en bros vir die preserving van pekelgroente Intensifiseer die kleur (1)
1.21.3	Byvoeging van ? suur	A. B. C. D.	Vernietig vitamien C Rooi kleur word helderder Veroorsaak ? vaalrooi kleur Maak tekstuur van sellulose fermer (2)
1.21.4	Gebruik ? deksel	A. B. C. D. E. F.	Verkort gaarmaaktyd Verleng gaarmaaktyd Verloor meer vlugtige geurstowwe Verhoog die verlies aan vitamieene Minder vlugtige geurstowwe gaan verlore Verminder verlies aan vitamieene deur oksidasie (3)
1.21.5	Te lank gaargemaak	A. B. C.	Swaelbestanddele ontbind en gee ? onaangename geur en smaak af. Vertraag ontbinding van swaelbestanddele Verbeter die kleur (1)

(10)

- 1.22 Kies die **stelling** in **Kolom B** wat die **behoefte** in **Kolom A** die beste beskryf. Skryf slegs die vraagnommers (1.22.1 – 1.22.5) **onder mekaar** neer in jou **antwoordboek** en dan die letter (A – G) van jou keuse langs die toepaslike nommer, bv. 1.22.6 – H.

KOLOM A BEHOEFTE		KOLOM B STELLINGS	
1.22.1	Fisiologies	A.	Die ouers het nie in die verkiesing gestem nie.
1.22.2	Veiligheid	B.	Die dogter vier die einde van die eksamen met ? braai saam met haar vriende.
1.22.3	Sosiaal	C.	Voordat die gesin met vakansie vertrek, laat die vader die motor deeglik versien.
1.22.4	Ego	D.	Die gesin onderbreek hulle reis na die Krugerwildtuin om die toiletgeriewe te gebruik.
1.22.5	Selfverwesenliking	E.	Die moeder forseer haar dogter om lang rompe te dra sodat haar bene en knieë nie sigbaar is nie.
		F.	Die moeder strewende daarna om haar vaardigheid in lapverf te verbeter, omdat sy die lapverfkompetisie wil wen.
		G.	Die ouers dwing hul dogter om hard te werk vir ? A-gemiddeld in matriek sodat hulle daarmee by hul vriende kan spog.

(5)

- 1.23 Kies uit die onderstaande lys VIER **veranderinge** wat plaasvind terwyl ? **pruim ryp word**. Skryf die vraagnommer (1.23) en die VIER letters (A – H) van jou keuse **onder mekaar** in jou **antwoordboek** neer.

VERANDERINGE WAT IN PRUIME PLAASVIND GEDURENDE RYPWORDING	
A.	Die suikergehalte in die vrugte verlaag.
B.	Organiese sure verminder en die vrugte word soeter.
C.	Die pigment, antosianien, word gesintetiseer.
D.	Vlugtige bestanddele en geur ontwikkel.
E.	Pektien verander in protopektien en vrugte word ferm.
F.	Sonrypgemaakte pruime het ? laer vitamien A- en C-inhoud as skadurypgemaakte pruime.
G.	Protopektien verander na pektien en die pruim word soeter.
H.	Die kleur verander na rooi as gevolg van die afbreek van chlorofil.

(4)

- 1.24 Kies uit die onderstaande lys VIER faktore wat bydra tot die fisiese eise wat aan ? werker gestel word. Skryf die vraagnommer (1.24) en die VIER letters (A – H) van jou keuse **onder mekaar** in jou **antwoordboek** neer.

FAKTORE WAT BYDRA TOT FISIESE EISE	
A.	Weet nie hoe om ? ritsluiter in te sit nie
B.	Sny die gras om die huis met ? grasskêr
C.	Hou nie daarvan om toiletbakke skoon te maak nie
D.	Hang die hele huis se gordyne op in een dag
E.	Weet nie presies hoe om te bepaal of ? koek behoorlik gaar is nie
F.	Was dieselfde klere oor en oor
G.	Die hele dag lank gestaan en oliebolle berei
H.	Werkoppervlakke is nie elmbooghoogte vir werk wat sittend gedoen moet word nie

(4)

- 1.25 Kies uit die onderstaande lys VIER aspekte wat deel vorm van die **beplanningstadium van die bestuursproses**. Skryf die vraagnommer (1.25) en die VIER letters (A – H) van jou keuse **onder mekaar** in jou **antwoordboek** neer.

BEPLANNINGSTADIUM VAN DIE BESTUURSPROSES	
A.	Bepaal behoeftes.
B.	Verfyn doelwitte.
C.	Stel standaarde vas.
D.	Implementeer planne.
E.	Oorweeg hulpbronne.
F.	Kontroleer gevolge.
G.	Organiseer die volgorde van handeling.
H.	Evalueer eindresultate.

(4)

- 1.26 Bestudeer die volgende stelling.

Die gesin het ? verantwoordelikheid teenoor die gemeenskap en is in wisselwerking met die verskillende stelsels in die gemeenskap.

Trek die tabel in jou antwoordboek oor.

EKONOMIESE STELSEL	GEMEENSAPSTELSEL	POLITIEKE STELSEL
(2)	(3)	(2)

Analiseer die volgende stellings op die volgende bladsy en skryf die letters (A – G) onder die korrekte kolom in die tabel.

WISSELWERKING VAN DIE GESIN MET SY OMGEWING

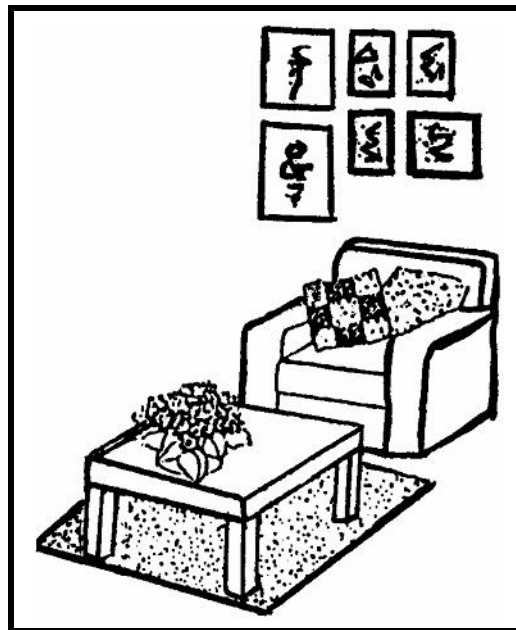
- A. Meisies behoort ook vir ? jaar lank verpligte militêre diensplig te doen.
- B. Meer ouers behoort hulle verkiesbaar te stel vir skoolbeheerliggame.
- C. Die meeste Suid-Afrikaners het gehoor gegee aan die nuwe wet op vuurwapens deur hul ongelisensieerde wapens in te gee.
- D. Ons gesin het ? veldtog teen die strooi van rommel in ons gemeenskap geloods.
- E. Die Daniels-gesin is bekommerd oor hoe die nuwe petrolprys hulle gaan raak.
- F. Vroue in Suid-Afrika bestee jaarliks meer as R200 miljoen aan verbruikersgoedere.
- G. Ons woonbuurt het meer vrywilligers nodig om die minderbevoorregtes te onderskraag.

1.27 Ontleed die onderstaande skets en kies uit die lys VIER **stellings** wat korrekte inligting verskaf oor die wyse waarop **kunsbeginsels en -elemente** uitgebeeld word. Skryf die vraagnommer (1.27) en die VIER letters (A – H) van jou keuse **onder mekaar** in jou **antwoordboek** neer.

TOEPASSING VAN KUNSBEGINSELS EN KUNSELEMENTE

- A. Ritme word deur herhaling van vorm geskep.
- B. Die groepering van prente verteenwoordig informele balans.
- C. Radiale en formele balans gee ? gevoel van stabiliteit.
- D. Strak geometriese vorms is in formele balans gerangskik.
- E. Reghoekige vorms gee ? gevoel van stabiliteit en sekerheid.
- F. Die spasie tussen die prente is klein en vertoon goeie proporsie.
- G. Goeie proporsie – die tafel voor die stoel is dieselfde hoogte as die sitplek van die stoel.
- H. Harmonie van lyn en vorm is goed.

4x2=(8)

**TOTAAL VIR AFDELING A: [100]**

AFDELING B

VRAAG 2

Begin Vraag 2 op ? nuwe bladsy in jou antwoordboek.

2.1 2.1.1 Noem TWEE **oorsake** van **voedselbederf**, BUITEN bakterieë. (2)

2.1.2 Noem VIER **metodes** om voedsel teen voedselbederf te beskerm. (4)

2.2 ? Mengelslaai word gedurende die praktiese kookkunsles gemaak. Die volgende bestanddele is gebruik:

Spinasiëblare, avokadoblokkies, piesangskyfies, gesnyde groenappels, grasuie en gekapte tamaties

2.2.1 Identifiseer DRIE bestanddele wat in ? **onaantreklike bruin kleur** kan verander nadat dit gesny is. (3)

2.2.2 Verduidelik wat die verbruiningsproses **veroorzaak**. (2)

2.2.3 Verduidelik hoe die bestanddele in Vraag 2.2.1 behandel moet word om **verbruining te voorkom**. (2)

Vis bied verskeidenheid in ? spyskaart omdat dit op baie maniere bedien kan word.

2.3 Stel VYF maniere voor waarop **vis bedien** kan word. (5)

2.4 Verduidelik die **effek** van **hitte** op **vis**. (4)

- 2.5 **Kolom A** en **B** in die onderstaande tabel dui die **aanbevole dieetplan** vir ?
tiener vir een dag aan en **Kolom C** dui die aantal porsies aan wat **VOOR**
AANDETE gedurende die dag ingeneem is.

KOLOM A	KOLOM B	KOLOM C
Basiese voedselgroepe	Aanbevole daaglikse porsies	Aantal porsies alreeds ingeneem
Melk en Melkprodukte	2	2
Vleis en vleisalternatiewe	2	1
Vrugte en groente		
• Vitamien A-ryk	1	
• Vitamien C-ryk	1	
• Ander	2	2
Grane en graanprodukte	4	3
Vette en olies	4	3

S P Y S K A A R T	
AANDETE	
Hoenderpastei	
Rys	
Geelwortels	Beet
Stoompoeding	

Let Wel: Neem aan dat elke gereg op die spyskaart een porsie voorstel wat tydens aandete geëet is.

Teken die **onderstaande** tabel in jou antwoordboek oor en voltooi dit deur die volgende vrae in tabelformaat te beantwoord.

GEREG	2.5.1 BASIESE VOEDSELGROEP	2.5.2 PORSIES	2.5.3 GEBREK AAN PORSIES (MOTIVERING)
Hoenderpastei			
Rys			
Stoompoeding			
Geelwortels			
Beet			

Evalueer die **gegewe** aandete-spyskaart met betrekking tot die volgende:

- 2.5.1 Die **basiese voedselgroepe** wat ingesluit is (6)
- 2.5.2 Die **aantal porsies** van elke voedselgroep wat ingesluit is (6)
- 2.5.3 Die **gebrek aan voedselporsies** vir die dag. Staaf jou antwoord. (6)

[40]

b.o.

VRAAG 3

Begin Vraag 3 op ? nuwe bladsy in jou antwoordboek.

3.1 Bestudeer die onderstaande resep en beantwoord dan die vrae wat volg.

ROLKOEK	
BESTANDELE	METODE
3 eiers geskei 1 ml vanieljegeursel 12,5 ml suurlemoensap	<ul style="list-style-type: none"> Klits eiergele, vanieljegeursel en suurlemoensap goed saam.
125 ml meelblom 2 ml bakpoeier 1 ml sout	<ul style="list-style-type: none"> Sif droë bestanddele, meel, bakpoeier en sout drie keer saam. Vou droë bestanddele liggies in eiergeelmengsel, gebruik metaallepel of geskikte apparaat daarvoor.
25 ml melk	<ul style="list-style-type: none"> Vou die melk in die mengsel in.
	<ul style="list-style-type: none"> Klits eierwitte styf in ? groot mengbak. Vou geklitste eierwitte liggies by mengsel in. Giet beslag in voorbereide rolkoekpan. Bak vir 10 – 12 minute tot gaar.

- 3.1.1 Lug is die **fisiese metode** wat gebruik word om die rys van die rolkoek moontlik te maak. Identifiseer DRIE maniere waarop **lug** in hierdie mengsel **ingesluit** is. (3)
- 3.1.2 Noem ? **ander metode** wat ook gebruik is om die produk **te laat rys** en gee ? **voorbeeld** uit die resep. (2)
- 3.1.3 Die eierwitte is tot die **stywepunt-stadium** geklop. Noem VIER **kenmerke** van hierdie eierwitskuim-stadium. (4)
- 3.1.4 Verduidelik **waarom** die geklitste eierwitskuim **liggies ingevou** word. (2)
- 3.1.5 Verklaar die volgende **verskynsels** wat plaasvind wanneer **volroommelk gekook** word.
- (a) ? **Vel** vorm op die **oppervlak** van die melk. (6)
- (b) ? **Neerslag / afsaksel** is sigbaar op die **bodem** van die kastrol. (2)

- 3.2 3.2.1 Noem die **verdikkingsproses** wat betrokke is by eiers. (1)
- 3.2.2 Verduidelik die **veranderinge** wat plaasvind gedurende die **verdikkingsproses** in eiers. (3)
- 3.3 3.3.1 Noem DRIE **reëls** wat gevolg moet word om die **stollingstyd** van gelatiengeregte te **verminder**. (3)
- 3.3.2 Verduidelik die uitwerking van **rou pynappel** op gelatienmengsels. (3)
- 3.4 Verduidelik hoe om klontvorming te voorkom tydens die voorbereiding van **styselgeregte**. (3)

VANIELJESOUFFLÉ

Metode:

1. Smelt die botter in kastrol. Voeg die meelblom by en roer goed terwyl dit verhit word.
2. Verwyder die mengsel van die plaat en voeg melk geleidelik by.
3. Plaas terug op plaat en verhit totdat mengsel dik en gaar is. Roer voortdurend.
4. Verwyder van plaat. Klits eiergele en suiker saam. Voeg geklitste eiergeel-mengsel by en meng goed.

- 3.5 Die gaarmaak van **styselmengsels** wat met **eier verdik** word, kan problematies wees. Verduidelik die redes vir dié **probleem** en **hoe** die probleem oorbrug kan word deur te verwys na bogenoemde resep. (8)

[40]

TOTAAL VIR AFDELING B: [80]

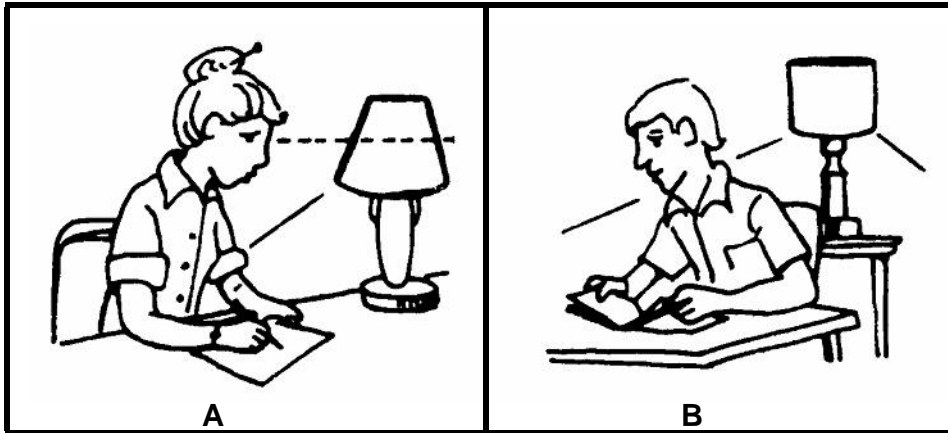
AFDELING C

VRAAG 4

Begin Vraag 4 op ? nuwe bladsy in jou antwoordboek.

- 4.1 Die onderstaande is **foute** wat dikwels begaan word wanneer die **mikrogolfoond-gaarmaakmetode** gebruik word. Bepaal wat die gevolg van elk van die volgende gaan wees:
- 4.1.1 Dun kante van vleis word na buite geplaas en dik dele van vleis na binne (1)
- 4.1.2 Verskillende porsiegroottes voedsel is in dieselfde houer (1)
- 4.1.3 Te veel lae voedsel op mekaar geplaas (1)
- 4.1.4 Houer is te vol sous (1)
- 4.2 Verduidelik hoe die volgende **voordoodse faktore** die **sagtheid EN smaak** van **vleis** sal beïnvloed.
- 4.2.1 Ouderdom (2)
- 4.2.2 Spieraktiwiteit (2)
- 4.3 4.3.1 Verduidelik die **hitteoordragproses** tydens die **bak van brood** in die oond wat betref **straling, stroming** en **geleiding**. (5)
- 4.3.2 Verduidelik hoe die **Maillard-reaksie** die **verbruining van brood** veroorsaak. (3)
- 4.4 Verduidelik hoe ? **gesette gelatienvorm** suksesvol ontvorm kan word. (5)
- 4.5 4.5.1 Noem VYF **riglyne** wat toegepas kan word wanneer **werk verdeel** word in ? gesin. (5)
- 4.5.2 Verduidelik hoe ? tuisteskepper te werk moet gaan wanneer sy ? **versorgingsplan** vir die skoonmaak van die huis volgens die **beginsels van goeie bestuur opstel**. (7)

4.6 Ontleed die onderstaande sketse en verduidelik waarom **lamp A voldoende lig vir studeer verskaf** en **lamp B nie**.



(7)

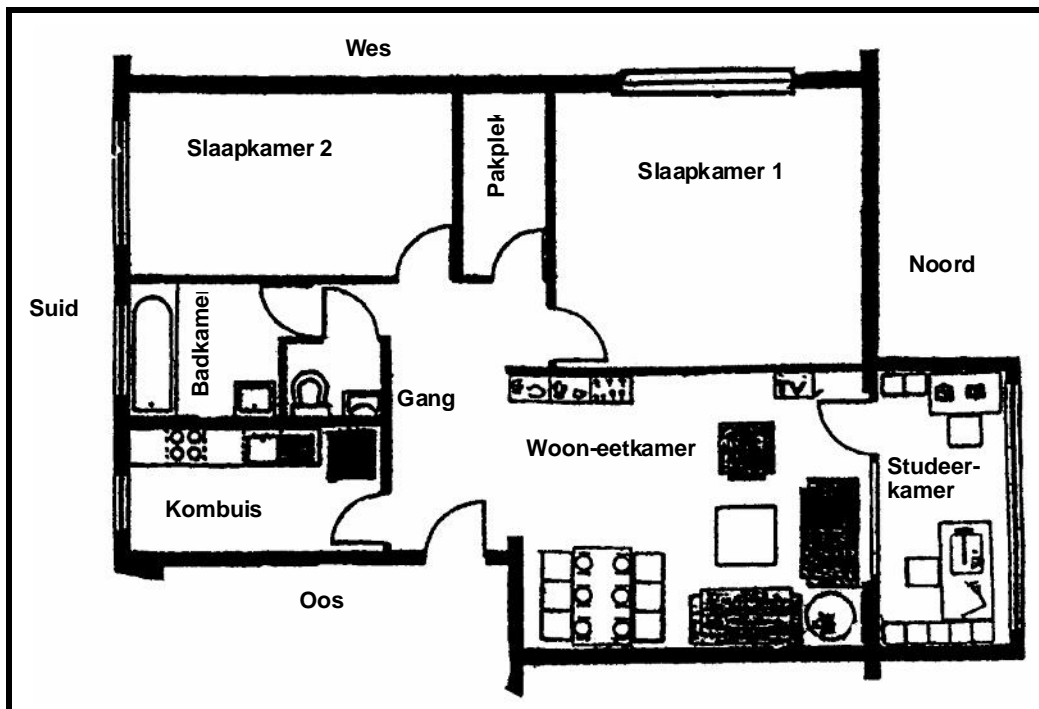
TOTAAL VAN AFDELING C: [40]

AFDELING D

VRAAG 5

Begin Vraag 5 op ? nuwe bladsy in jou antwoordboek.

5.1 Bestudeer die onderstaande vloerplan van ? woonstel.



5.1.1 Identifiseer die **kombuisvorm** EN gee **TWEE nadele** van hierdie uitleg.

(3)

- 5.1.2 Identifiseer die DRIE **areas** waarom die **aktiwiteite** in ? kombuis sentreer. (3)
- 5.1.3 Bespreek die **rangskikking** van hierdie areas om doeltreffende **werkverrigting te verseker**. (3)
- 5.1.4 Bespreek die **vereistes** vir **geskikte muur-** en **vloerafwerkings** in ? **kombuis**. (5)
- 5.1.5 Slaapkamer 2 in Vraag 5.1 front SUID. Gee ? **analoe** kleurskema geskik vir dié slaapkamer. (3)
- 5.1.6 Stel SES **veiligheidsmaatreëls** voor om **ongelukke** in die **badkamer** te voorkom. (6)
- 5.1.7 Slaapkamer 1 in Vraag 5.1 front WES. Sê waarom die **temperatuur** in die vertrek **beheer** moet word en noem DRIE metodes om dit te bewerkstellig. Verwys **SLEGS** na **VENSTERS**. (4)
- 5.2 Beskryf die **sojaliseringproses** tydens **adolessensie**. (3)
- 5.3 doelwitte, behoeftes, hulpbronne, standaarde en waardes

Analiseer die onderstaande gevallestudie. Na watter van die **bogenoemde terme** van die bestuursproses word daar **indirek** in die gevallestudie verwys? Noem hulle en identifiseer EEN verwysing uit die gevallestudie.

Die opwindendste vak in die skool is Huishoudkunde. Dit leer ons hoe om te kan besluit wat belangrik is en wat nie. Die meeste oonde werk nie meer nie en daar is geen warm water nie. Ons moet om die beurt bak en deur die pouses werk, want die plek moet skoon wees vir die volgende klas. Die opvoeder wil hê dat almal genoeg praktiese ervaring opdoen. Ons wens ons het ses mikrogolfoonde en ? skottelgoedwasmasjien gehad, dan was al ons probleme opgelos.

5x2=(10)
[40]

VRAAG 6

Begin Vraag 6 op ? nuwe bladsy in jou antwoordboek.

6.1 Lees die onderstaande gevallestudie en beantwoord dan die vrae wat volg.

Dawn en Adam verdien R24 000 en R18 000 respektiewelik per jaar. Albei kry ? bonustjek een keer per jaar. Die verband op hulle huis word deur Adam se werkgewer gesubsidieer. Dawn het ook ? gesubsidieerde motor, omdat sy dikwels moet rondreis. Hulle kan nie ? tuinhulp bekostig nie en versorg self hulle groentetuin en kruie tuintjie. Dawn hou van lees en besoek graag die biblioteek.

Trek die onderstaande tabel in jou antwoordboek oor en ontleed Dawn en Adam se **totale maandelike inkomste** volgens die tabel se opskrifte.

(7)

GELDELIKE INKOMSTE	NIE-GELDELIKE INKOMSTE	BYVOORDELE

6.2

Dawn en Adam het drie keer hierdie jaar aanmanings gekry, omdat die paaiemente op hulle meubels agterstellig was. Hulle het dit geïgnoreer, omdat hulle nie geld gehad het nie.

Gee **VIER riglyne** aan hulle vir die **opstel van ? begroting** om **dié situasie te vermy** wat in die toekoms hulle kredietwaardigheid kan beïnvloed.

(4)

6.3 Dawn het geen versekering nie. Verduidelik aan haar watter **algemene reëls** sy in gedagte sal moet hou wanneer sy **versekering wil koop**.

(3)

6.4

Dawn het nie ? huishulp nie en moet baie hard werk om haar huis netjies te hou. Die stofsuijer is stukkend en sy moet die matte met ? besem vee. Sy hou nie vang grond tussen haar vingers nie, daarom dra sy handskoene wanneer sy tuinwerk doen. Sy sukkel om reguit rye in die groentetuin te maak.

Gebruik die onderstaande tabel en identifiseer **VIER voorbeelde** uit die **gevallestudie** met **verwysing** na die volgende **EMOSIONELE** eise.

EISE	VOORBEELDE
Werksmetodes	
Gebrek aan vaardighede	
Gebrek aan goeie hulpmiddels	
Vermoeiende werk	

(4)

6.5

Dawn het kuiergaste en toe sy tee wil bedien, besef sy dat daar geen mek vir tee is nie. Sy het verromer, maar dit smaak nie lekker in rooibostee nie en het ook ? hoë vetinhoud. Sy kan by die buurvrou leen, maar sy is nie tuis nie en Dawn weet nie wanneer sy sal terugkom nie. Dis te ver na die winkels toe en dit is baie warm. Sy het vrugtesap, maar miskien hou almal nie van die vrugtesap nie. Omdat dit baie warm is, besluit sy om vrugtesap met ys te bedien. Die gaste geniet die yskoue vrugtesap.

Trek die tabel oor in jou antwoordboek. Illustreer elke stap in die **besluitnemingsproses** aan die hand van **relevante voorbeelde** uit die **gevallestudie**.

STAP IN BESLUITNEMINGSPROSES	VOORBEELD UIT GEVALLESTUDIE
Identifiseer die probleem	(1)
Identifiseer alternatiewe	(4)
Weeg alternatiewe teen mekaar op	(4)
Neem die finale besluit	(1)
Evalueer die resultate	(1)

(11)

6.6 Klassifiseer elk van die volgende stellings volgens die vlak van **besluitneming**.

6.6.1 Dawn en Adam besluit om in Durban te gaan vakansie hou omdat hulle familie elke jaar daar vakansie gaan hou het.

6.6.2 Dawn wil graag gewig verloor. Sy evalueer eers al die verskillende verslankingsopsies voordat sy besluit watter opsie om te neem.

6.6.3 Dawn besluit om die groente en kruie aan haar kollegas te verkoop. Sy doen ? blitsopname om te sien of dit die moeite werd sal wees.

(3)

6.7 Dawn en Adam het advies ingewin oor hoe om **konflik konstruktief** op te los. Stel voor watter **advies** aan hulle gegee is.

(4)

6.8 Beide Dawn en Adam werk en dus verdeel hulle die huishoudelike verantwoordelikhede. Verduidelik waarom **gedeelde verantwoordelikhede voordelig** is.

(4)

[40]

TOTAAL VIR AFDELING D: [80]

TOTAAL: 300

EINDE