SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

FEBRUARIE / MAART

2007

HUISHOUDKUNDE

HG

HUISHOUDKUNDE HG

721 1 0A HG

X05

721-1/0 A

18 bladsye

KOPIEREG VOORBEHOU
GOEDGEKEUR DEUR UMALUSI

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 'n **nuwe bladsy**.
- Beantwood **Vraag 1A** (meervoudige keusevrae) (1.1 – 1.20) op die **antwoordblad** aan die **binnekant van die omslag** van jou **antwoordboek**.
- Beantwoord **Vraag 1B** van **Afdeling A**, asook **Afdelings 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 'n 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 'n 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~~ (X)

1.1 Identifiseer die **hitteoordrag**-metodes wat plaasvind wanneer 'n aartappel op 'n **rooster** gaargemaak word.

A. Straling en geleiding
B. Geleiding en konveksie
C. Geleiding en verdamping
D. Verdamping en geleiding (2)

1.2 Identifiseer die groep geregte wat 'n **lensieslasagna** sal **komplementeer**.

A. Aartappelslaai en koekvla
B. Rysslaai en sjokoladesoufflé
C. Gemengde groenslaai en vrugteskywe
D. Drieboneslaai en stoompoeding (2)

1.3 Die **Maillard-reaksie** vind plaas tussen ______ in die teenwoordigheid van **hitte**.

A. proteïene en vette
B. proteïene en minerale
C. koolhidrate en proteïene
D. koolhidrate en minerale (2)

1.4 Voedsel wat moontlik **voedselvergiftiging** kan veroorsaak, is ______.

A. ondergaargemaakte kebabs, knoffelbrood, wortelvorm
B. broodrolletjies, blaarslaai en halfgaar tamaties
C. gerasperde kaas, druiwesap, koolslaai
D. hamrol, gevulde eiers, dik melkskommel (2)

1.5 Die bruin verkleuring van 'n avokadopeer kan **verhoed** word deur ______.

A. die ensiem te deaktiveer
B. byvoeging van sout of beroking
C. bevriesing om skimmelgroei te beheer
D. afskil om mikroörganismes te verwyder (2)

1.6 Wanneer **mielieblom** gebruik word om 'n sous **te verdik**, vorm 'n **deurskynende sol** as gevolg van ______ in die mielieblom.

A. die hoë proteïeninhoud
B. konsentriese styselmolekules
C. reguit ketting-tipe amilose molekules
D. vertakte kettings van amilopektien-molekules (2)

1.7 Identifiseer die voedsel wat waarskynlik veroorsaak **dat melk skif** indien dit in 'n roomsop gebruik word.

A. Ertjies
B. Wortels
C. Aartappels
D. Tamaties (2)

1.8 'n **Gebakte vla** word in 'n **bain-marie** gekook om ______.

A. die melkproteïene te gelatiniseer
B. te verhoed dat die room skif
C. te verseker dat die suiker nie karamelliseer nie
D. toe te laat dat die eierproteïen egalig koaguleer (2)

1.9 Die maak van 'n **vissoufflé** word gebaseer op die vermoë van ______.

A. eier om 'n sagtepunt-skuim te vorm
B. melk om olie en water te emulsifiseer
C. vis om 'n variasie van bestanddele te kombineer
D. stysel om groot hoeveelhede water te absorbeer (2)

1.10 **Sarkoplasma** bestaan uit ______.

A. bloed en geëmulsifiseerde vette
B. vleissap en glikogeen
C. geurbestanddele en aktomiosien
D. 'n verskeidenheid voedingstowwe in 'n waterige medium (2)

1.11 Wanneer soetpatats in die oond gebak word, sal die **stysel** ______.

A. swel en gelatiniseer
B. koaguleer en karamelliseer
C. dekstriniseer en denatureer
D. deaminiseer en krimp (2)

1.12 Watter van die volgende **muurafwerkings** sal ŉ **klein** vertrek wat **suid** front groter en die plafon hoër laat vertoon?

A. Groot, helder, geblomde muurpapier en ŉ naaswit plafon
B. Ligte, gekleurde mure en ŉ donker plafon
C. Donkeroranje mure en ŉ ligte plafon
D. Bleekgeel mure en ŉ ligte plafon (2)

1.13 Watter van die volgende sal ŉ **groot** vertrek **kleiner** laat vertoon?

A. Verskeie spieëls teen die muur
B. Min meubels en bykomstighede
C. Sofa en stoele ondersteun vanaf die vloer op dun pote
D. Swaar meubels geplaas in ŉ formele rangskikking weg van die mure af (2)

1.14 **Kreatiwiteit** is ŉ gewenste **menslike hulpbron** wat ŉ persoon in staat stel om ______.

A. ŉ positiewe houding teenoor werk te ontwikkel
B. effektiewe en tydbesparende metodes toe te pas
C. ŉ taak met entoesiasme en belangstelling aan te pak
D. innoverend te wees en bestaande werkgewoontes te verander (2)

1.15 **Om te besluit** watter resep makliker gaan wees om ŉ koek vir ŉ kind se verjaardag te maak, is ŉ ______ besluit.

A. ekonomiese
B. tegniese
C. roetine-
D. sosiale (2)

1.16 ŉ Gesin is in interaksie met die **ekonomiese stelsel** wanneer hulle ______.

A. arbeid gee in ruil vir geld en goeie verbruikerskeuses maak
B. deelneem aan gemeenskapsaktiwiteite en die omgewing skoon hou
C. die koerant lees om op hoogte te bly van sake van die dag
D. stem in die verkiesing en verdagte aktiwiteite aanmeld (2)

1.17 Watter kombinasie van antwoorde is korrek met verwysing na **SOJA**?

1. Dit is, per gram, duurder as vleis.
2. Dit het ŉ hoë konsentrasie versadigde vette.
3. Dit sit baie uit en absorbeer geur wanneer dit gaargemaak word.
4. Dit bevat geen afval wat verwyder moet word voordat dit gekook word nie.
5. Dit kan buite die yskas vir ŉ lang tydperk gestoor word voordat dit gaargemaak word.

A. 1, 2 en 4
B. 1, 3 en 4
C. 2, 3 en 5
D. 3, 4 en 5 (3)

1.18 Oormatige **nutriëntverlies** vind plaas gedurende voedselvoorbereiding as gevolg van ______.

1. rooster van voedsel onder 'n infrarooi element
2. oksidasie van 'n appelblokkie blootgestel aan lug
3. week van verlepte blaarslaai in soutwater om dit bros te maak
4. blootstelling van vleis aan 'n hoë temperatuur wanneer dit gekook word
5. kook van voedsel in die mikrogolfoond en toelaat van staantyd

A. 1, 2 en 4
B. 2, 3 en 5
C. 2, 3 en 4
D. 3, 4 en 5 (3)

1.19 Identifiseer die korrekte kombinasie van faktore wat **rasionele besluitneming** by 'n Amerikaanse gesin met twee tienerdogters beïnvloed.

1. Evaluering van die doel
2. Gesinseienskappe
3. Rolle en aspirasies
4. Identifikasie van die probleem
5. Gesinsverwante sosio-ekonomiese faktore

A. 1, 3 en 5
B. 1, 3 en 4
C. 2, 3 en 5
D. 3, 4 en 5 (3)

1.20 Watter verduidelikings van die kenmerke van **hulpbronne** is korrek?

1. Alle hulpbronne is uitruilbaar.
2. Hulpbronne hou verband met psigomotoriese waardes.
3. Standaarde moet op 'n hoë vlak gehandhaaf word.
4. Die waarde van elke hulpbron moet geassesseer word.
5. Hulpbronne kan bestuur word om verskillende doeleindes te pas.

A. 1, 3 en 5
B. 2, 3 en 4
C. 2, 4 en 5
D. 1, 4 en 5 (3)

(44)

VRAAG 1B

Beantwoord hierdie afdeling in jou antwoordboek.

1.21 Pas die **korrekte proses** in **Kolom B** by die prosesserings**metode** van melk in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.21.1 – 1.21.4) **onder mekaar neer** in jou antwoordboek en dan die letter (A – G) van jou keuse langs die toepaslike nommer, bv. 1.21.5 – H.

KOLOM A METODE		**KOLOM B PROSES**	
1.21.1	Gehomogeniseerde melk	A	Melk word verhit tot 104°C – 113°C vir 15 – 20 minute.
1.21.2	UHT-melk	B	Melk word verhit in verdampings-panne om die konsentrasie te verhoog.
1.21.3	Sterilisering	C	Volroommelk word verhit totdat 50% van die water verdamp het en suiker word bygevoeg.
1.21.4	Verdamping	D	Melk word deur fyn openinge onder druk geforseer.
		E	Melk word tot 140°C vir 2 – 4 sekondes verhit.
		F	Melk word tussen verhitte rollers deurgestuur en die meeste van die water word verdamp.
		G	Een derde van die room is verwyder om botter te maak.

(4)

1.22 Pas TWEE **voorbeelde** in **Kolom B** by die **term** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.22.1 – 1.22.3) **onder mekaar neer** in jou antwoordboek en dan die TWEE letters (A – H) van jou keuse langs die toepaslike nommer, bv. 1.22.4 – I, J.

KOLOM A TERM		**KOLOM B TWEE VOORBEELDE**	
1.22.1	Vleisalternatief	A	Eiers
1.22.2	Vleisanaloog	B	Lensies
1.22.3	Vleisverlenger	C	Appelblokkies
		D	Dik beessous
		E	Sojaboon-maalvleis
		F	Getekstureerde plantproteïene
		G	Broodkrummels in frikkadelle
		H	Sampioene in pepersous

(6)

1.23 Pas 'n **voorbeeld** in **Kolom B** by 'n **kleurskema** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.23.1 – 1.23.6) **onder mekaar neer** in jou antwoordboek en dan die letter (A – I) van jou keuse langs die toepaslike nommer, bv. 1.23.7 – J.

KOLOM A KLEURSKEMA		KOLOM B VOORBEELD	
1.23.1	Triadiese	A	Rooi en groen
1.23.2	Neutrale	B	Rooi, geel, blou
1.23.3	Analoë	C	Wit, grys, swart
1.23.4	Komplementêre	D	Rooi, pienk, maroen
1.23.5	Monochromatiese	E	Oranje, groen, geel
1.23.6	Gesplete komplementêre	F	Blou, blougroen, groen
		G	Oranje, rooi, groen
		H	Geel, geelpers, wit
		I	Blougroen, oranje, bloupers

(6)

1.24 Pas die **voorbeeld van 'n gesinsituasie** in **Kolom B** by die **term** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.24.1 – 1.24.6) **onder mekaar neer** in jou antwoordboek en dan die letter (A – H) van jou keuse langs die toepaslike nommer, bv. 1.24. 7 – I.

KOLOM A TERM		KOLOM B GESINSITUASIE	
1.24.1	Biologiese faktore	A	Mary pak die strykwerk weg terwyl die 2 jaar oue Sara haar speelgoed wegpak.
1.24.2	Lewenstandaard	B	Mary se ma en pa gee hulle geld om met vakansie te gaan.
1.24.3	Verdeling van take	C	Mary se huis is altyd baie skoon en netjies al kry hulle dikwels besoekers.
1.24.4	Inkomste en sosiale vaardighede	D	William vervang die olie in Mary se motor en Mary maak 'n spoggerige hemp vir hom.
1.24.5	Geslagsrol-stereotipe	E	William kap hout en Mary was skottelgoed.
		F	Mary en William en hulle vriende eet elke Vrydagaand uit, maar sy jonger suster kan dit nie bekostig om saam te gaan nie.
1.24.6	Menslike hulpbron van tyd		
		G	Alhoewel hulle dikwels verskil, stel Mary en William tog hulle begroting saam op.
		H	William kom te laat huis toe om aandete te maak – Mary werk nie en het die hele middag vry om te kook.

(6)

1.25 Pas die **verduideliking** in **Kolom B** by die **voedselsisteem** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.25.1 – 1.25.5) **onder mekaar neer** in jou antwoordboek en dan die letter (A – G) van jou keuse langs die toepaslike nommer, bv. 1.25.6 – H.

EN

Pas dan die **voedselvoorbeeld** in **Kolom C** by die **voedselsisteem** in **Kolom A**. Skryf slegs die Romeinse syfer (i tot vii) langs die toepaslike vraagnommer neer, bv. 1.25.6 – H – viii.

KOLOM A VOEDSELSISTEEM		KOLOM B VERDUIDELIKING		KOLOM C VOORBEELD	
1.25.1	Jel	A	'n Emulsifiseerder word by twee nie-mengbare vloeistowwe gevoeg	i	Gestolde melktertvulsel
1.25.2	Skuim	B	'n Uniforme mengsel van molekules	ii	Koffie en suiker-korrels
1.25.3	Oplossing	C	'n Gas-in-vloeistof-kolloïed	iii	Mayonnaise
1.25.4	Permanente emulsie	D	'n Water-in-olie-suspensie	iv	Malvalekkers
1.25.5	Suspensie	E	Soliede partikels kombineer om 'n netwerk te vorm wat vloeistof vasvang	v	Tuisgemaakte slaaisous
		F	Partikels sal neerslaan as dit toegelaat word om te staan	vi	Vlapoeier en melk gemeng
		G	Olie en water word saam geskud totdat hulle gemeng is	vii	Appelsap

(10)

1.26 Kies uit die onderstaande lys VYF faktore om te oorweeg wanneer **voedsel gekies word** vir die onderstaande gesin. Skryf die vraagnommer (1.26) en die VYF letters (A – J) van jou keuse **onder mekaar neer** in jou antwoordboek.

Mnr. Mpho is 'n messelaar. Sy vrou, Eliza, probeer om gewig te verloor. Hulle twee jaar oue dogter en sy ouma bly by hulle in 'n baie groot huis. Sy skoonmense eet dikwels aandete by hulle. Eliza werk lang ure, maar is goed georganiseerd.

	VOEDSELKEUSE VIR DIE MPHO-GESIN
A	Grootte van gesin
B	Gesinsinkomste
C	Grootte van kombuis
D	Gesinstipe
E	Seisoen en klimaat
F	Aktiwiteite / beroepe
G	Voedingsvereistes
H	TV-skedule wat hulle kyk
I	Ouderdom en gesondheid van die gesin
J	Kombuisgereedskap beskikbaar

(5)

1.27 Identifiseer uit die onderstaande lys VIER **voordele van die gebruik van 'n drukkoker.** Skryf die vraagnommer (1.27) en die VIER letters (A – H) van jou keuse **onder mekaar** in jou antwoordboek neer.

	VOORDELE VAN DIE GEBRUIK VAN 'N DRUKKOKER
A	Voedsel behou vorm bv. aartappels.
B	Gaarmaaktyd word aansienlik verminder.
C	Verskillende voedselsoorte kan saam gekook word.
D	Voedsel sal nie brand as dit nou en dan geroer word nie.
E	Minder nutriënte gaan gedurende die gaarmaakproses verlore.
F	Taai vleissnitte kan tot 'n sagte gereg gekook word.
G	Die voedsel het 'n aptytwekkende geur en 'n bros tekstuur.
H	Deur die pot vol te maak kan groot hoeveelhede op dieselfde tyd gekook word.

(4)

1.28 Kies uit die onderstaande lys DRIE geregte / voedsels wat die **vermoë** van **eiers** om te **koaguleer** gebruik. Skryf die vraagnommer (1.28) en die DRIE letters (A – F) van jou keuse **onder mekaar** in jou antwoordboek **neer**.

GEREGTE / VOEDSELS WAT EIERS GEBRUIK OM TE KOAGULEER	
A	Frikkadelle
B	Meringues
C	Mayonnaise
D	Krummelvis
E	Gebakte vla
F	Melkbrood

(3)

1.29 Kies uit die onderstaande lys VIER punte wat **goeie begrotingspraktyk** is. Skryf die vraagnommer (1.29) en die VIER letters (A – H) van jou keuse **onder mekaar** in jou antwoordboek neer.

	GOEIE BEGROTINGSPRAKTYKE
A	Bereken al die verwagte uitgawes.
B	Uitgawes moenie inkomste oorskry nie.
C	Skryf die werklike inkomste en uitgawes neer.
D	Doen ekstra werk om meer geld te verdien.
E	Spaar geld vir noodgevalle.
F	Moenie geld op onnodige luukshede spandeer nie.
G	Maak seker dat jy jou kinders die dinge kan gee wat hulle wil hê.
H	Wees versigtig tot die laaste week van die maand en kyk dan wat oor is.

(4)

1.30 Kies uit die onderstaande lys VIER **menslike hulpbronne**. Skryf die vraagnommer (1.30) en die VIER letters (A – H) van jou keuse **onder mekaar** in jou antwoordboek neer.

	MENSLIKE HULPBRONNE
A	Ben is hoogs gemotiveerd om goed te doen.
B	Ben het swak tydbestuursvaardighede.
C	Ben se ouers het baie geld geërf.
D	Die slaapkamers in die nuwe huis is baie groot.
E	Ben het goed aangepas by sy nuwe hoërskool skool.
F	Ben kan na die biblioteek toe loop vanaf sy nuwe huis.
G	Ben het 'n wonderlike gawe om nuwe tale aan te leer.
H	Ben se ouers het 'n huis in 'n duur area gekoop.

(4)

Vrae 1.31 – 1.34 hou verband met die volgende **gesinne en hulle waardes.** Skryf die vraagnommers (1.31 – 1.34) **onder mekaar** in jou antwoordboek neer en die letter (A – D) van jou keuse langs die toepaslike nommer.

WAARDES
Gesin A – veiligheid, gemak en ekonomie
Gesin B – sosiale aansien, skoonheid en voorkoms
Gesin C – buitelugontspanning, vriende, familie en verhoudings
Gesin D – opvoeding, heelheid en individuele ontwikkeling

1.31 Watter gesin sal wil hê dat elke kind 'n eie kamer moet hê en 'n plek om te studeer?

1.32 Watter gesin sal 'n huis in dieselfde buurt as die gemeenskapsdokters en advokate kies?

1.33 Watter gesin sal 'n groot huis met baie kamers en fasiliteite wil hê om gaste welkom te laat voel?

1.34 Watter gesin sal 'n lae huispaaiement, 'n alarmstelsel en doeltreffende lugreëling wil hê? (4)

(56)

TOTAAL VIR AFDELING A: [100]

AFDELING B

VRAAG 2

Begin Vraag 2 op 'n nuwe bladsy in jou antwoordboek.

> Amanda beplan om Thai-roerbraai en rys vir haar man se verjaardagete te maak. Vir 'n verrassing besluit sy om 'n Avokado Ritz (avokado gevul met garnale in 'n mayonnaise-basis) as 'n voorgereg en vrugte-mousse met vlasous as nagereg te bedien.

2.1 Verduidelik waarom die **gesnyde** avokado **bruin** sal word indien sy dit vroeg maak en vir 'n paar ure laat staan voordat sy dit bedien. (2)

2.2 Amanda vind dat die garnale te duur is en vervang dit met 'n **ferm**, **wit vis**.

2.2.1 Beveel 'n vis aan wat sy kan gebruik. (1)

2.2.2 Beskryf VIER kenmerke waarna Amanda sal kyk om te verseker dat die vis wat sy koop **vars** is. (4)

2.2.3 Amanda weet nie hoe om vis gaar te maak nie. Trek die tabel hieronder oor in jou antwoordboek en gee die rede vir elk van die gegewe reëls.

REËLS		REDE
A. Maak vis by 'n lae temperatuur gaar.	(2)	
B. Vis krimp effens wanneer dit gaar word.	(1)	
C. Vlees verander van kleur wanneer dit gaar is.	(1)	
D. Moenie vis te gaar maak nie.	(2)	

2.3 Die voorgereg benodig mayonnaise, maar Amanda het dit nie gekoop nie. Sy gebruik 'n tuisgemaakte slaaisous. Vergelyk mayonnaise met die slaaisous en sê of hierdie vervanging sal werk of nie. (8)

2.4 Amanda bedien broodrolletjies saam met die voorgereg en bak dit deur die resep aan die kant van die meelpakkie te gebruik.

2.4.1 Noem DRIE **funksies** van **gis**. (3)

2.4.2 Beskryf die **fermentasieproses** wat plaasvind terwyl die deeg gelaat word om te rys. (8)

2.5 Terwyl die oond warm van die broodrolletjies was, het Amanda **roompoffertjies** vir die volgende dag gemaak. Dit het misluk. Verduidelik waarom die

2.5.1 pasta **te styf** was. (2)

2.5.2 **vet loop uit** die pasta terwyl dit in die oond gebak word. (2)

2.5.3 poffertjies **plat**geval het toe dit uit die oond gehaal word. (2)

2.6 Identifiseer TWEE **kenmerke** van die buitekant van 'n perfekte **chouxpasta**-produk. (2)
[40]

VRAAG 3

Begin Vraag 3 op 'n nuwe bladsy in jou antwoordboek.

3.1 Verduidelik die **veranderinge** wat plaasvind in **gisdeeg** terwyl dit in die **oond** is. (8)

3.2 Die **beesvleis** vir die roerbraai was nie **baie sag** nie.

3.2.1 Noem DRIE **voordoodse** faktore wat die sagtheid van die vleis kan affekteer. (3)

3.2.2 Noem DRIE **nadoodse** faktore wat die sagtheid van die vleis kan affekteer. (3)

3.2.3 Stel TWEE maniere voor waarop die beesvleis tuis **versag** kan word voor dit gekook word, as geen kommersiële versagters beskikbaar is nie. (2)

3.2.4 Watter TWEE **hitteoordrag**-metodes vind plaas gedurende die roerbraai-metode? (2)

3.2.5 Identifiseer VIER **snitte** van die agterkwart wat geskik sal wees vir roerbraai. (4)

3.3 **Vitamien C** word maklik **vernietig** gedurende die voorbereiding en gaarmaak van groente. Verduidelik die redes hoekom elk van die volgende voorsorgmaatreëls toegepas moet word om **Vitamien C** in groente te behou.

3.3.1 **Stoor** groente in 'n **koel plek** of **in die yskas**.

3.3.2 Moet nooit **koeksoda** by groen groente voeg nie.

3.3.3 **Suurlemoensap** kan op 'n voorbereide slaai gebruik word.

3.3.4 Gebruik **ongeskilde** groente waar moontlik. (4)

3.4 Groente **bederf maklik** indien dit nie behoorlik versorg word nie. Noem VIER **oorsake** EN verduidelik hoe om bederwing van groente gedurende opberging te **verhoed**. (8)

3.5 Die vla is gemaak met kommersiële **vlapoeier**.

3.5.1 Beskryf die veranderinge wat plaasvind wanneer **klam hitte** by **stysel** gevoeg word. (4)

3.5.2 Identifiseer TWEE faktore wat die **gelatinisering** van die vla kan **affekteer**. (2)
[40]

TOTAAL VIR AFDELING B: [80]

AFDELING C

VRAAG 4

Begin Vraag 4 op 'n nuwe bladsy in jou antwoordboek.

VRUGTE-MOUSSE

5 ml gelatien	250 ml suiker
550 ml water	250 ml gesnyde vars pynappel
2 eierwitte	150 ml asyn

Metode

1. Laat die gelatien kook in 'n klein kastrol. Kook vir twee minute.
2. Meng die water, suiker en asyn in.
3. Voeg die voorbereide vrugte by.
4. Klits die eierwit tot die skuimerige stadium en voeg by die gelatienmengsel.
5. Meng goed.
6. Skep in 'n klam of gesmeerde vorm.
7. Laat in 'n warm plek om te stol.

4.1 Analiseer die bogenoemde resep en dui aan waarom die **poeding 'n mislukking sal wees**. (8)

4.2 Lewer kommentaar oor die **effek** wat die volgende op die kwaliteit van **eierwitskuim** kan hê:

4.2.1 'n Gedeelte van die **eiergeel** val in die bak met die eierwitte.

4.2.2 'n **Oormaat** suiker is aan die begin van die klitsproses bygevoeg.

4.2.3 50 ml **volroom** melk word bygevoeg.

4.2.4 25 ml **asyn** word bygevoeg. (4)

4.3 Amanda het die **beginsels van bestuur** op die kies van **voedsel** toegepas. Identifiseer die **DOELWITTE** wat sy wou bereik toe sy die **geregte geselekteer het**. (4)

4.4 Verduidelik VIER **riglyne** wat Amanda in gedagte moet hou wanneer sy **doelwitte stel**. (4)

4.5 Toe Amanda in 'n nuwe huis ingetrek het, moes sy besluit WAAR sy haar kombuisgereedskap moes bêre. Noem VYF **pakplekbeginsels** <u>EN</u> **pas** die inligting op die kombuis toe (gee voorbeelde). (10)

4.6 Die **badkamer** het heelwat potensiële **veiligheidsrisiko's.** Beveel VIER **voorsorgmaatreëls** aan wat ongelukke in die badkamer kan voorkom. (4)

4.7 Verduidelik DRIE belangrike aspekte wat in gedagte gehou moet word wanneer **beligting** in 'n huis beplan word en sluit aspekte van kleur en tekstuur uit. (3)

4.8 Identifiseer DRIE metodes wat gebruik kan word om 'n **rietdakhuis koel** te hou gedurende die warm somermaande. (3)

TOTAAL VIR AFDELING C: [40]

AFDELING D

VRAAG 5

Begin Vraag 5 op 'n nuwe bladsy in jou antwoordboek.

5.1 'n Belangrike deel van die nuwe Graad 10-sillabus is die kweek van waardes, gesindhede en oortuigings, asook die leer van vaardighede.

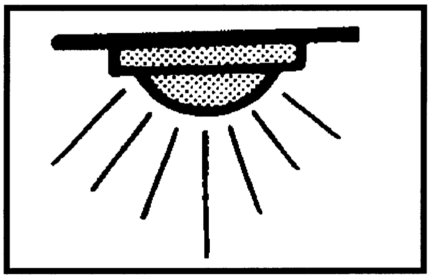
5.1.1 Noem VIER kenmerke van waardes. (4)

5.1.2 Noem VIER vaardighede wat 'n Graad 10-leerder kan ontwikkel om **verstandelike moegheid** te verhoed. (4)

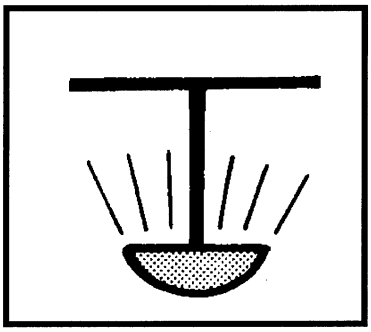
5.2 Norma vra vir Lesley om haar bril in die boonste slaapkamer te gaan haal. Lesley sê dat sy nie op daardie oomblik kan gaan nie, omdat sy 'n bottel krale op haar skoot laat val het en dat sy sal gaan sodra sy al die krale opgetel het.

Die gevallestudie gebruik die **kommunikasiesiklus** om inligting oor te dra. Noem VIER dele van die siklus **met** voorbeelde uit die gevallestudie. (8)

5.3 Identifiseer die **tipes elektriese lig** (A – B) in die onderstaande prente.

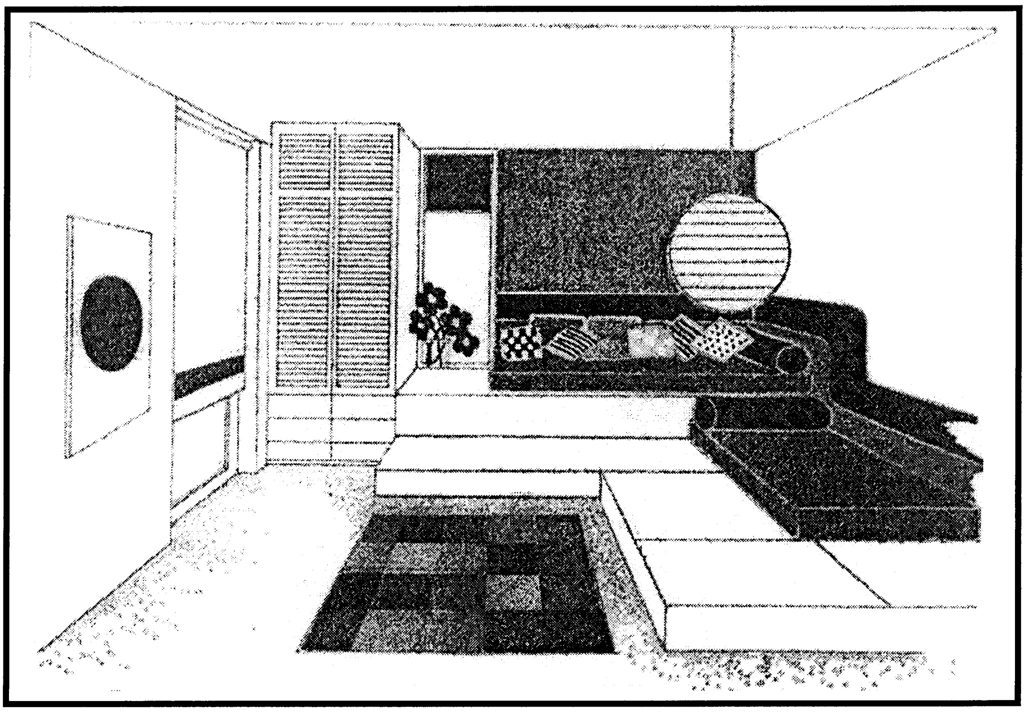


A



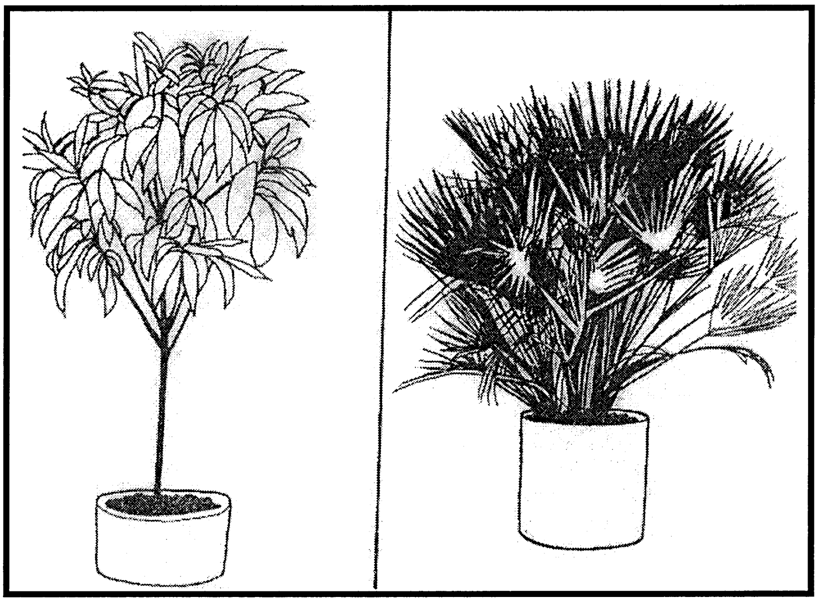
B (2)

5.4 Bestudeer die onderstaande vertrek deeglik en kies VYF **ontwerpelemente of -beginsels** wat teenwoordig is. Noem duidelik **hoe** elkeen verkry is.



(10)

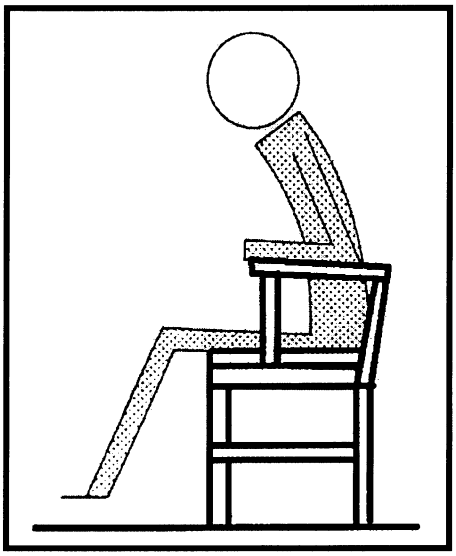
5.5 Die **proporsie** is **SWAK in** skets A en **GOED** in skets B. Verduidelik hierdie stelling.



A **B**

(4)

5.6 Bestudeer die stoel in die onderstaande prent. Bespreek of die stoel 'n **funksionele stoel vir 'n sekretaresse** is.



(8)
[40]

VRAAG 6

Begin Vraag 6 op 'n nuwe bladsy in jou antwoordboek.

6.1 6.1.1 Identifiseer die **versekeringspolis** beskryf in die onderstaande stellings:

A. Die polis voorsien beskerming aan die afhanklikes van die versekerde vir 'n spesifieke tydperk.
B. Die polis word slegs uitbetaal by die dood van die polishouer.
C. Die versekerde is beskerm vir die duur van die polis. Wanneer dit uitkeer, word die polishouer uitbetaal. (3)

6.1.2 Identifiseer die **versekeringsterm** wat gebruik word vir

A. die betaling gemaak op 'n gereelde grondslag aan die versekeringsmaatskappy.
B. die persoon wat die voordele van die polis ontvang. (2)

6.2 Noem VIER **kenmerke** van **aftree-annuïteite**. (4)

6.3 Noem DRIE verskillende **tipes inkomste**. (3)

6.4

> Kim is 'n talentvolle en kreatiewe mode-ontwerper wat ook 'n inkomste (geld) verdien deur tieners te leer naaldwerk doen. Sy het 'n groot, lugtige, goed toegeruste ateljee met industriële naaimasjiene. Sy geniet dit om uitrustings te ontwerp en neem dikwels deel aan modevertonings wat groot gehore trek by die gemeenskapsentrum.

Verdeel hulpbronne in sub-groepe van DRIE **menslike** hulpbronne en TWEE **nie-menslike** hulpbronne **EN** gee 'n **voorbeeld** van elk uit die gevallestudie. (10)

6.5 Kies uit die onderstaande lys

6.5.1 DRIE **byvoordele** wat aan werknemers gebied kan word.

6.5.2 DRIE **verpligte aftrekkings** gedoen van maandelikse salarisse.

Werkloosheidversekering
Ontspanningsfasiliteite
Betaalde vakansies
Motortoelaag
Beleggings
Mediese fonds
Inkomstebelasting
Beurse
Tantieme
Rente
Fooitjies

(6)

6.6 Om te werk, 'n huis te bestuur en na kinders te kyk plaas 'n groot las op 'n vrou se tyd. Stel VYF **riglyne** voor wat haar sal help om haar **tyd** op die beste manier moontlik te organiseer. (5)

6.7 Die **gesin en die politieke stelsel** is voortdurend in wisselwerking met mekaar. Skryf die nommers 6.7.1 – 6.7.4 neer en noem die wisselwerking tussen hulle.

	--------------	6.7.1	--------------	
	--------------	6.7.2	--------------	
GESIN	--------------	6.7.3	--------------	POLITIEKE STELSEL
	--------------	6.7.4	--------------	

(4)

6.8 **Onbeperkte uitdrukking van gesinseenheid** kan 'n nadelige (negatiewe) effek op 'n gesin hê. Gee DRIE punte om hierdie stelling te steun. (3)
[40]

TOTAAL VIR AFDELING D: [80]

TOTAAL: 300

EINDE