

AFRIKAANS HUISTAAL

VRAESTEL 1

GRAAD 11

JUNIE 2018

PUNTE: 70

TYD: 2 uur

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit DRIE afdelings:
Afdeling A: Leesbegrip (30 punte)
Afdeling B: Opsomming (10 punte)
Afdeling C: Taalstrukture en konvensies (30 punte)
2. Die volgende tydsaanduiding dien as 'n aanbeveling:
AFDELING A: 50 minute
AFDELING B: 25 minute
AFDELING C: 45 minute
3. Lees ALLE instruksies versigtig deur.
4. Beantwoord AL die vrae.
5. Begin ELKE afdeling op 'n NUWE bladsy.
6. Trek 'n lyn ná elke afdeling.
7. Nommer elke antwoord korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik word.
8. Laat 'n reël oop na elke antwoord.
9. Skryf netjies en leesbaar.
10. Skenk veral baie aandag aan spelling en sinskonstruksie.

Hierdie vraestel bestaan uit 11 bladsye.

AFDELING A:LEESBEGRIP

VRAAG 1

Lees en kyk na die onderstaande tekste en beantwoord die vrae wat daarna volg.

TEKS A: ARTIKEL

Olyfolie beter as gewone

- 1 Wanneer dit kom by hartgesondheid, mag gesuiwerde olyfolie beter wees as ander groente-olies, luidens nuwe navorsing. Volgens Europese navorsers mag gesuiwerde (virgin) olyfolie veral doeltreffend wees om die risiko van hartsiektes te verminder vanweë die hoë vlak antioksidante wat dit bevat.
- 2 In 'n studie van 200 gesonde mans het navorsers bevind dat gesuiwerde olyfolie – ryk in antioksidante wat bekend is as polifenole – sterker hartgesondheidseffekte toon as die geprosesseerde “nie-gesuiwerde” soorte.
- 3 Die bevindings dui daarop dat daar meer is aan gesuiwerde olyfolie as net die voorsiening van hartgesonde mono-onversadigde vet, luidens die studie se skrywers. Hulle meen dat polifenole verantwoordelik is vir die gesondheidsvoordele wat toegeskryf word aan dié olie.
- 4 Eintlik is gesuiwerde olyfolie die enigste groente-olie wat ryk is in polifenole, het dr. Maria-Isabel Covas, die studie se hoofnavorsers, gesê.
- 5 “Alle groente-olies, behalwe gesuiwerde olie, ondergaan 'n proses waarin alle polifenole bykans verlore raak,” het dr. Covas, 'n navorsers verbonde aan die Munisipale Instituut vir Mediese Navorsing in Spanje gesê. Selfs “gewone” olyfolie het 'n laer polifenool-inhoud omdat dit 'n versnit is van gesuiwerde olyfolie en 'n meer geprosesseerde vorm van dié olie is.
- 6 Vir die studie is 200 jong en middeljarige mans aangesê om drie olyfolies oor 'n kwessie van twee weke te gebruik. Een olie was gesuiwerde olyfolie wat hoog is in polifenole; die ander twee is verder geprosesseer met gematigde tot lae polifenool-vlakke. Die mans het die olie in die plek van ander diervette gebruik. Teen die einde van die studie het die navorsers bevind dat die mans se vlakke van “goeie” HDL cholesterol baie hoog was nadat hulle drie weke lank gesuiwerde olyfolie gebruik het. Hulle het ook 'n afname getoon in sogenaamde oksidatiewe stres, 'n proses waarin “slegte” LDL cholesterol in are gestort word.
- 7 Mono-onversadigde vette in teenstelling met klapperolie, is lankal reeds bekend as 'n gesonder alternatief tot die versadigde vette wat in diereprodukte soos botter gevind word, het dr. Covas gesê. Dit, tesame met die voordele van polifenole, maak van olyfolie 'n “goeie bron van goeie vet”. Hoewel sy nie voorgestel het dat gesuiwerde olyfolie gebruik word as 'n vervanging vir ander groente-olies nie, is groter kliniese toetse nodig om te bepaal presies wat die gesondheidsvoordele is. – Nampa/ Reuters

- 8 Abigail sê: “Olies wat hoë temperature kan weerstaan, is bekend as olies met ‘n hoë rookpunt. Die rookpunt is die temperatuur waarteen die olie begin rook het, m.a.w. waar sy geur en ander eienskappe begin afbreek.”



Abigail Donnelly, redakteur van Woolworths TASTE

<p>9 DRUIWEPIT-OLIE Het ‘n neutrale geur en kan soos groente-olie gebruik word vir kook en bak. Het ‘n hoë rookpunt en kan dus teen hoë temperature gebruik word. Ryk aan antioksidante, gesonde vette en vitamine. Ideaal in tuisgemaakte mayonnaise.</p>	<p>10 TRUFFELOLIE is baie duur, maar jy gebruik baie min omdat dit so ‘n sterk geur het. Drup ‘n paar druppels oor omelette, sampioenrisotto of macaronie en kaas net voor jy dit voorsit. ‘n Mens kry ook truffelgegeurde olie, wat goedkoper is.</p>	<p>11 SESAMOLIE Word uit geroosterde sesamsade gepars en het ‘n kenmerkende amber kleur. Het ‘n lae rookpunt en is dus nie geskik vir hoë temperature nie. Geur Oosters-geïnspireerde slaaisouse en souse.</p>	<p>12 KLAPPEROLIE Kan hoë temperature weerstaan en gee geregte ‘n effense soeterigheid. Geskik vir roerbraaie, kerries en selfs gebak. Het heelwat gesondheidsvoordele, maar gebruik spaarsamig – dis ryk aan versadigde vette en het ‘n sterk klappersmaak.</p>	<p>13 EKSTRA SUIWER OLYFOLIE Is gewild om sy vrugtige geure en kenmerken de groenerige kleur. Het ‘n lae rookpunt en is dus nie geskik vir kos wat teen hoë temperature gaargemaak word nie. Drup oor vars slaaie, sop en pasta.</p>	<p>14 GROND BOONTJIE-OLIE Word geken aan sy bleek kleur. Kan baie hoë temperature weerstaan en is ‘n gewilde bestanddeel in Oosterse kookkuns soos roerbraaie of wokgebraaide geregte.</p>
---	---	---	---	---	---

15 **HOE BÊRE JY DIT?**

Hou die olie in ‘n koel, donker plek weg van sonlig, en weg van die yskas of stoof. Gasbottels werk goed as houers, omdat plastiek die geure van die olie mettertyd kan beïnvloed. ‘n Toe bottel kan tot ‘n jaar in die kas bly. Gebruik binne twee tot drie maande nadat jy die bottel oopgemaak het.

[Verwerk uit *Republikein*, 2 Februarie 2006 en *my tyd*, 5 Mei 2013]

- 1.1 Is dit ‘n feit of ‘n mening dat gesuiwerde olyfolie beter is vir hartgesondheid as ander groente-olies? Motiveer jou antwoord deur ‘n frase uit die teks aan te haal.

(2)

- 1.2 Skryf EEN woord uit die teks neer wat dieselfde beteken as “ryk aan oksidante”.

(1)

- 1.3 Verduidelik waarin lê die verskil tussen gewone olyfolie en gesuiwerde olyfolie en gee die rede vir die verskil.

(2)

- 1.4.1 Is dit geloofwaardig dat groente-olies, met die uitsondering van gesuiwerde olyfolie, ryk is aan polifenol? Verduidelik. (2)
- 1.4.2 Noem die TWEE bevindings waartoe dr. Covas in haar studie oor gesuiwerde olyfolie en dieetvete gekom het. (2)
- 1.5 Herlees paragraaf 7 en 12.
Watter tipe “gesonde” olie is nie ’n goeie keuse in terme van hartgesondheid nie? Motiveer jou antwoord volledig. (3)
- 1.6 Wat is die nadeel wanneer olies teen te hoë temperature gebruik word? (1)
- 1.7 Vergelyk enige TWEE verskillende olies in paragraaf 11 – 14 met mekaar en dui aan wat die verskil is ten opsigte van rookpunt en kleur in die olies wat vir Oosterse kookkuns geskik is. (2)
- 1.8.1 Wat is die verskil tussen “truffelgegeurde olie” en “truffelolie”? (1)
- 1.8.2 Waarom moet ’n kok versigtig wees vir die hoeveelheid truffelolie wat gebruik word? (1)
- 1.9 Watter ander soort olie, behalwe gesuiwerde olyfolie, is ook ryk aan oksidante? (1)

EN

TEKS B: ADVERTENSIE

Ekstra-suiwer olyfolie in ’n TAPKANNETJIE!

Rio Largo Olive Estate het vir die derde opeenvolgende jaar met die Suid-Afrikaanse Olyfvereniging se louere weggestap, wat dit een van Suid-Afrika se beste olyfolies maak.

Nick en Brenda Wilkinson is trots om dié uitstekende olyfolie met jou te deel en hoe beter as om die vars, bekroonde olyfolie in ’n tapkannetjie aan te bied.

Dis verpak in ’n foeliesakkie, wat dit beskerm teen lug en lig.

Só bly die olie vars tot die laaste druppel.


RIO LARGO
OLIVE ESTATE

*Probeer dit ~ Jy sal
mal wees daaroor!*

RIO LARGO OLIVE ESTATE
Scherpenheuvel-Vallei, West-Kaap
082 340 6726 | www.riolargo.co.za

BESKIKBAAR BY UITGESOEKTE WINKELS LANWYD EN OP DIE LANDGOED



1.10.1 Herlees paragraaf 15 Teks A en Teks B

Gee DRIE redes waarom die tapkannetjie vir olyfolie beter sal werk as glas of plastiekhouders. (3)

1.10.2 Sal die redes wat jy in 1.10.1 gegee het vir die gemiddelde huisvrou belangrike aanwysings wees? Motiveer jou antwoord. (2)

1.11.1 Watter aspek van die advertensie wil die adverteerder onder die leser se aandag bring en watter tegniek wend die kopieskrywer / grafiese ontwerper aan om dié aspek onder die leser se aandag te bring? (2)

1.11.2 Is hierdie tegniek effektief aangewend? Motiveer jou antwoord. (1)

1.12.1 Haal uit Teks B 'n sin aan wat by die metode om olyfolie te maak, aansluit. (1)

1.12.2 Verduidelik die woordspeling wat hierin voorkom. (2)

1.13 “Smaak van Afrika” (op die onderste rand van die linkerkantste tapkannetjie) kan daarop dui dat dit skitterende olyfolie sonder weerga is.

Haal 'n frase uit Teks B aan wat die stelling ondersteun. (1)

TOTAAL: Afdeling A 30

EN

AFDELING B : Opsomming

VRAAG 2

- Lees die teks op die volgende bladsy en maak 'n opsomming van die **sewe wenwenke van Simon Rademan**.
- Jou opsomming moet in jou eie woorde (in volsinne) in **paragraafvorm** aangebied word en moet 80 – 90 woord beslaan.
- Dit is nie nodig om vir die opsomming 'n titel te gee nie.
- Dui die getal woorde wat jy vir die opsomming gebruik het, aan.



Wat trek ek aan?

Opgetof van kop tot tone



Ons het almal al 'n geleentheid bygewoon waar jy voel jou uitrusting is óf te uitspattig óf jy het die pot heeltemal misgesit. **Simon Rademan**, modeontwerper en kenner van modetendense deel sy wenwenke.

1. Lees jou uitnodiging deeglik en respekteer wat jou gasheer of gasvrou van jou vra. Die drag verskyn gewoonlik op die uitnodiging.
2. Respekteer die geleentheid. Moenie met tennisklere by die operahuis opdaag nie.
3. Hou 'n alternatief byderhand as jy dalk die drag verkeerd verstaan het. 'n Man kan 'n tweede das of 'n tweede baadjie in die motor se katebak hou en vroue kan ekstra juwele, 'n kleiner of luukser handsak en hoër of platter skoene saamvat. Sit net vir twee minute in die motor en kyk wat ander gaste aanhet as jy nie genoeg selfvertroue het nie.
4. Jy en jou metgesel moenie te veel soos boetie en sussie lyk nie. *Matcy-matchy* behoort in die laat 90's.
5. Neem jou ouderdomsgroep in ag. Moenie op 60 'n spleet in jou rok dra wat onder jou verhemelte eindig nie.
6. Dra skeppings wat jǒú figuur pas – nie die figuur van die winkelpop, Paris Hilton of David Beckham nie.
7. As daar 'n rooi tapyt is, moet jy ontspan en daarop loop. Dis 'n voorreg.
8. Indien jou rok 'n slepie het, moet jy bewus wees daarvan. Dis nie ander se verantwoordelikheid om dit mis te trap nie.
9. Geeneen van julle twee mag soos 'n Estée Lauder-toonbank ruik nie. Parfuum moet spaarsaam gebruik word.
10. Bewapen jou met 'n klein bietjie meer etiket as gewoonlik. Wees hoflik en maak die deur oop vir 'n vrou.

Vir Jackie Burger, redakteur van die glanstydskrif *Elle*, is dit belangrik om die etiket van die geleentheid te respekteer. Sy sê egter dat die belangrikste wenk is om jouself te geniet. Jackie sluit die wenke met haar persoonlike motto af: As jy twyfel, los dit uit!


[Verwerk uit: *Mytyd*, bylaag tot die *Rapport*]

TOTAAL: Afdeling B = 10

AFDELING C: Taalgebruik in konteks

VRAAG 3: ARTIKEL

Lees die artikel en beantwoord die vrae wat daarna volg.



1 Agent Snoet en die hondelewe is 'n kraakvars ATKV-verhoogproduksie losweg gebaseer op Francois Bloemhof en Alistair Ackermann se baanbreker Afrikaanse strokiesreeks.

2 *Agent Snoet en die hondelewe* is 'n verhoogproduksie vir die hele gesin, maar veral gemik op die tienermark.

3 **Agter die Skerms**
Regisseur: Lizz Meiring

- Teks en lirieke: Schalk Schoombie
- Musiek en lirieke: Herman van den Berg
- Ontwerp en beligting: Kosie Smit
- Tegniese bestuurder: Johan Hendriksz
- Choreografie: Neels en Eloise Clasen
- Kostuums: Ti Don

4 **Lizz Meiring, die regisseur, sê:**
"Die hele konsep en genre is uniek ; dis nie 'n revue, 'n musiekblyspel of 'n pantomime nie. Dit is 'n aksie-blyspel propvol gevegstonele, maar die storie het ook baie hart en warmte. Dit is gevul met (humor) Afrikaanse oorspronklikheid en sjarme in die oortreffende trap. Dit gaan gehore oorrompel!

5 Die akteurs is talentvol, energiek en toegewyd! Die eerste repetisies was *magic!* Alles het net gekliek! Ek het al 109 produksies geregisseer en dit gebeur baie min dat iets van dag een af net werk. Ek kan dit nie definieer nie. Ek het probeer om die *comic book-styl* van die boek na die produksie oor te dra. Dit is nie laf nie, maar 'n baie snaakse produksie. En die kostuums is net so fantasties! Dis baie meer John Galliano as jou gemiddelde skoolkonsert!

6 Met Agent Snoet en die hondelewe hoop ons om jongmense bloot te stel aan alle vorme van kunste en kreatiwiteit. Van die plakkaatontwerpe tot die toneelspel, kostuums, sang en musiek en ook die gebruik van gevorderde tegnologie in die produksie."

[Verwerk uit: *Taalgenoot*, Somer 2011]

3.1 Skryf die korrekte vorm van die woord tussen hakies in paragraaf 4 neer. (1)

3.2 In paragraaf 4 word sê met 'n kappie geskryf. Plaas indien nodig die kappie op die onderstaande woorde:

3.2.1 perel (1)

3.2.2 vlermuis (1)

- 3.3 Skryf 109 (paragraaf 5) in woorde. (1)
- 3.4 Vorm 'n persoonsnaam van *regisseur* (paragraaf 5). (1)
- 3.5 Wat is die vroulike vorm van *akteurs* (paragraaf 5)? (1)
- 3.6 Skryf die basis van definieer (paragraaf 5) neer. (1)
- 3.7 Gee die intensiewe vorm van die onderstreepte woord in paragraaf 5. (1)
- 3.8 Wat is die rede vir die gebruik van die kommas in paragraaf 6? (1)
- 3.9 Skryf die infinitief in paragraaf 6 neer. (1)

[10]

EN

VRAAG 4: STROKIE

Lees die strokie en beantwoord die vrae wat daarna volg.

MEESTER

Danie Cronjé

Raampie 1



Raampie 2



Raampie 3



Raampie 4



Raampie 5



Raampie 6



Raampie 7



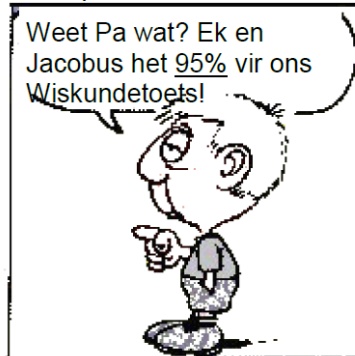
Raampie 8



Raampie 9



Raampie 10



Raampie 11



Raampie 12



[Verwerk uit: <http://www.daniecronje.co.za>]

- 4.1 Is die onderstreepte woord in Raampie 1 'n voorbeeld van 'n simpleks of kompleks? Motiveer jou antwoord. (2)
- 4.2 Gee die grondbeginsel waarom die onderstreepte woord in Raampie 3 met 'n d gespel word, terwyl daar by die uitspraak 'n t gehoor word. (1)
- 4.3 Hoe sluit die woord "kwaad" by die grafika in Raampie 3 aan? (1)
- 4.4 Gebruik die woord "omdat" om een sin van die twee sinne te vorm:
Ek gaan begin kwaad word. Jy leer nooit vir 'n toets nie. (1)
- 4.5 Gebruik die deeltjiewerkwoord wat in Raampie 4 voorkom, geskei in 'n sin van jou eie. (1)
- 4.6 Vorm deur klinkerwisseling 'n selfstandige naamwoord van die onderstreepte woord in Raampie 4 en gebruik die woord korrek in 'n sin. (1)
- 4.7 Gee die korrekte vorm van die woord tussen hakies in Raampie 5. (1)
- 4.8 Vervang die lidwoord / determineerder in raampie 8 met 'n aanwysende woord wat in die konteks sal pas. (1)
- 4.9 Vervang die emotiewe woord in raampie 11 met 'n meer neutrale woord. (1)

[10]

VRAAG 5: ADVERTENSIE

Lees die advertensie en beantwoord die volgende vrae na aanleiding daarvan:

- 1 Musiekwaarderingsprojek vir kinders
- 2 in samewerking met die ATKV

3

Ladu Uima!

4

Musiek Kraai Koning

5

Ace is mal oor sokker en moderne musiek soos hip-hop en rap.

6

Op pad na 'n sokkerstadion ontmoet hy vreemde en wonderlike musici wat hom meer leer oor klassieke musiek.

7

8

Met die hulp van beroemde musiekkarakters soos Papageno uit Die Towerfluit skop Ace 'n wendoel vir klassieke musiek.

9

10

NAVRAE: Ilse Schürmann

11

Sel: 082 851 7151



[Uit: Taalgenoot, Somer 2011]

5.1 Kies die korrekte antwoord en skryf slegs die alfabetletter as antwoord neer.

Musiekwaarderingsprojek (reël 1) is 'n voorbeeld van 'n

A. afleiding

B. samestelling

C. samestellende afleiding

(1)

5.2 Skryf die afkorting in reël 2 voluit in woorde.

(1)

5.3 Haal een woord uit reël 4 – 7 aan wat by reël 3 pas.

(1)

5.4 Wat beteken die uitdrukking in reël 4?

(1)

5.5 Gee die verkleiningsvorm van die onderstreepte woord in reël 4.

(1)

5.6 Skryf die sin in reël 5 in die ontkenning.

(1)

5.7 Skryf die sin in reël 6 – 7 in die verlede tyd.

(1)

5.8 Skryf die oortreffende trap vir die onderstreepte woord in reël 6 neer.

(1)

5.9 Skryf die wisselvorm van die onderstreepte woord in reël 7 neer.

(1)

5.10 Verdeel klassieke (reël 9) in lettergrepe en toon aan of dit oop of geslote is.

(1)

[10]

TOTAAL: Afdeling C = 30

GROOT TOTAAL: 70