Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 11

NOVEMBER 2020

WISKUNDIGE GELETTERHEID V2
ADDENDUM
(EKSEMPLAAR)

IWGEL4

Hierdie addendum bestaan uit 5 bladsye met ’n 4-bladsy bylae.

BYLAE A

VRAAG 2.2

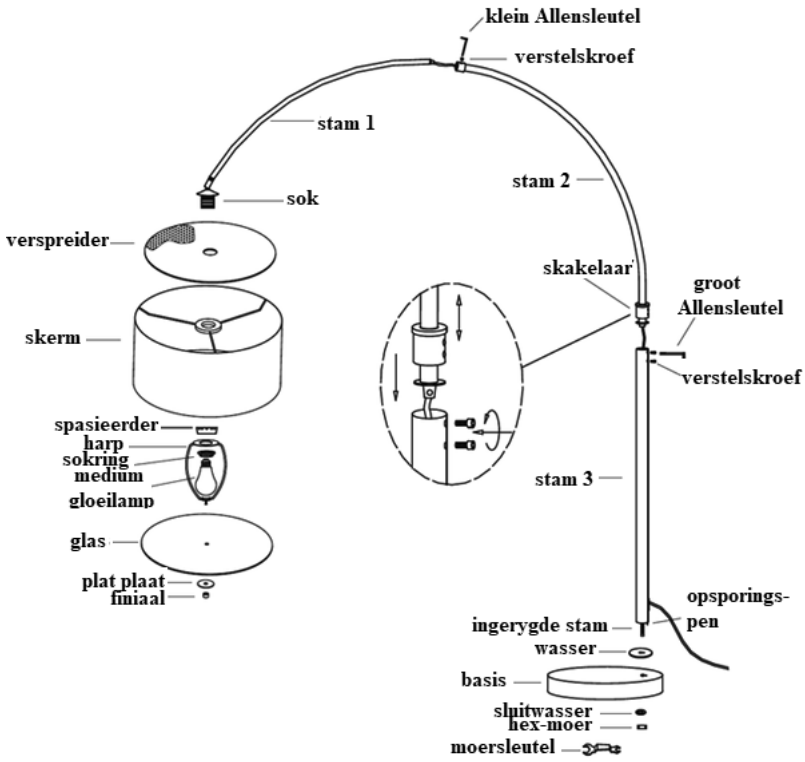
AANMEKAARSIT VAN ’N VLOERLAMP

BELANGRIK: Krag moet altyd ontkoppel word voor die vervanging van ’n gloeilamp en voor skoonmaak of ander instandhouding.

Aanmekaarsit en installasie instruksies

1. Heg die basis aan stam 3 deur die ingerygde stam en opsporingspen deur die wasser en die basis te voeg. Maak die sluitwasser en hex-moer vas deur die moersleutel (ingesluit) te gebruik.
2. Voeg die opsporingspen van stam 2 in stam 3 en gebruik die groot Allensleutel om die verstelskroewe vas te maak. (Maak die verstelskroewe los om die hoogte van die lamp aan te pas.)
3. Voeg stam 1 in stam 2 en gebruik die klein Allensleutel om die verstelskroef vas te maak.
4. Voeg die verspreider, skerm, spasieerder, en harp aan die sok, en maak vas met die sokring.
5. Installeer ’n 100-Watt medium basis gloeilamp (nie ingesluit nie).
6. Voeg die glas en die platplaat aan die harp en maak vas met die finiaal.
7. Koppel die koord en die dimmer-skakelaar aan die koord.

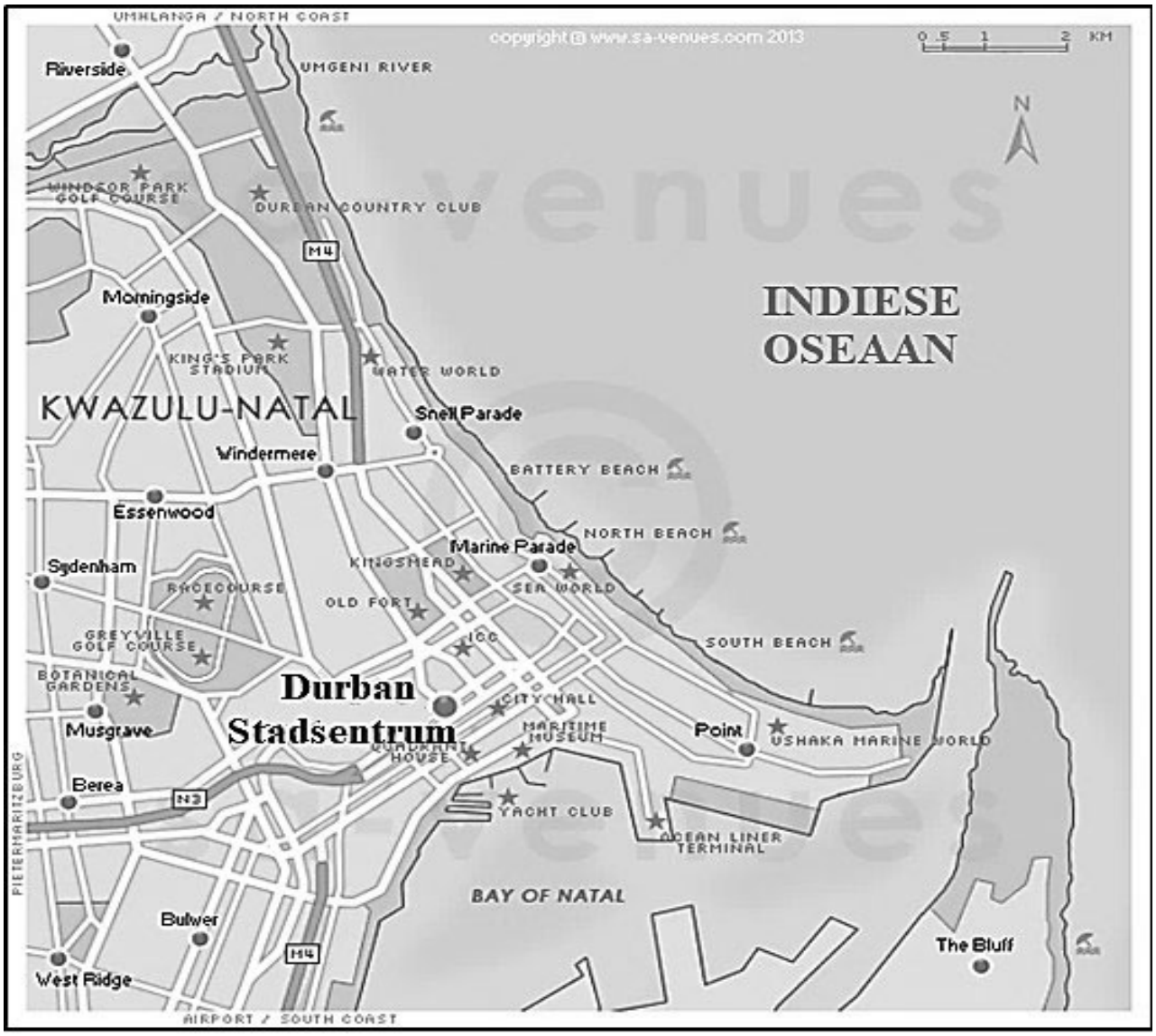
Vloerlamp



[Bron: https://manualzz.com/doc/19886634/assembly-instructions-for-item]

BYLAE B

VRAAG 3.1



BYLAE C

VRAAG 3.2

RESEP VIR BIEF STROGANOFF

Vir die Bief Stroganoff:

- 1 lb (pond) boonste lendebiefstuk in dun repies gesny
- 2 (e) eetlepel olyfolie
- 2 (e) eetlepel botter
- $\frac{1}{2}$ medium ui, fyn opgesny
- $\frac{1}{2}$ lb (pond) bruin sampioene, dik gesny
- 1 knoffelhuisie, fyngedruk
- 1 (e) eetlepel veeldoeligemeel
- 1 koppie beessous
- $\frac{3}{4}$ koppie geklopte room
- $\frac{1}{4}$ koppie suurroom
- 1 (e) eetlepel Worcestershiresous
- $\frac{1}{2}$ (t) teelepel Dijon-mosterd
- $\frac{1}{2}$ (t) teelepel sout
- $\frac{1}{4}$ (t) teelepel swart peper

Instruksies

1. Plaas ’n groot, diep pan oor medium-hoë hitte. Voeg 2 (e) olie by en wanneer olie warm is, voeg dun repies biefstuk in ’n enkellaag by. Kook vir 3 minute aan beide kante sonder om te roer. Kook tot net bruin en verwyder biefstuk. Plaas op ’n bord en maak toe om warm te hou.

2. Voeg 2 (e) botter, opgesnyde ui en sampioene by. Soteer vir 6 tot 8 minute of tot die vloeistof verdamp het en die uie en sampioene sag en ligbruin is.

3. Voeg 1 fyngedrukte knoffelhuisie by en soteer vir 1 minuut tot geurig. Voeg 1 (e) meel by en soteer nog ’n minuut terwyl aanhoudend geroer word.

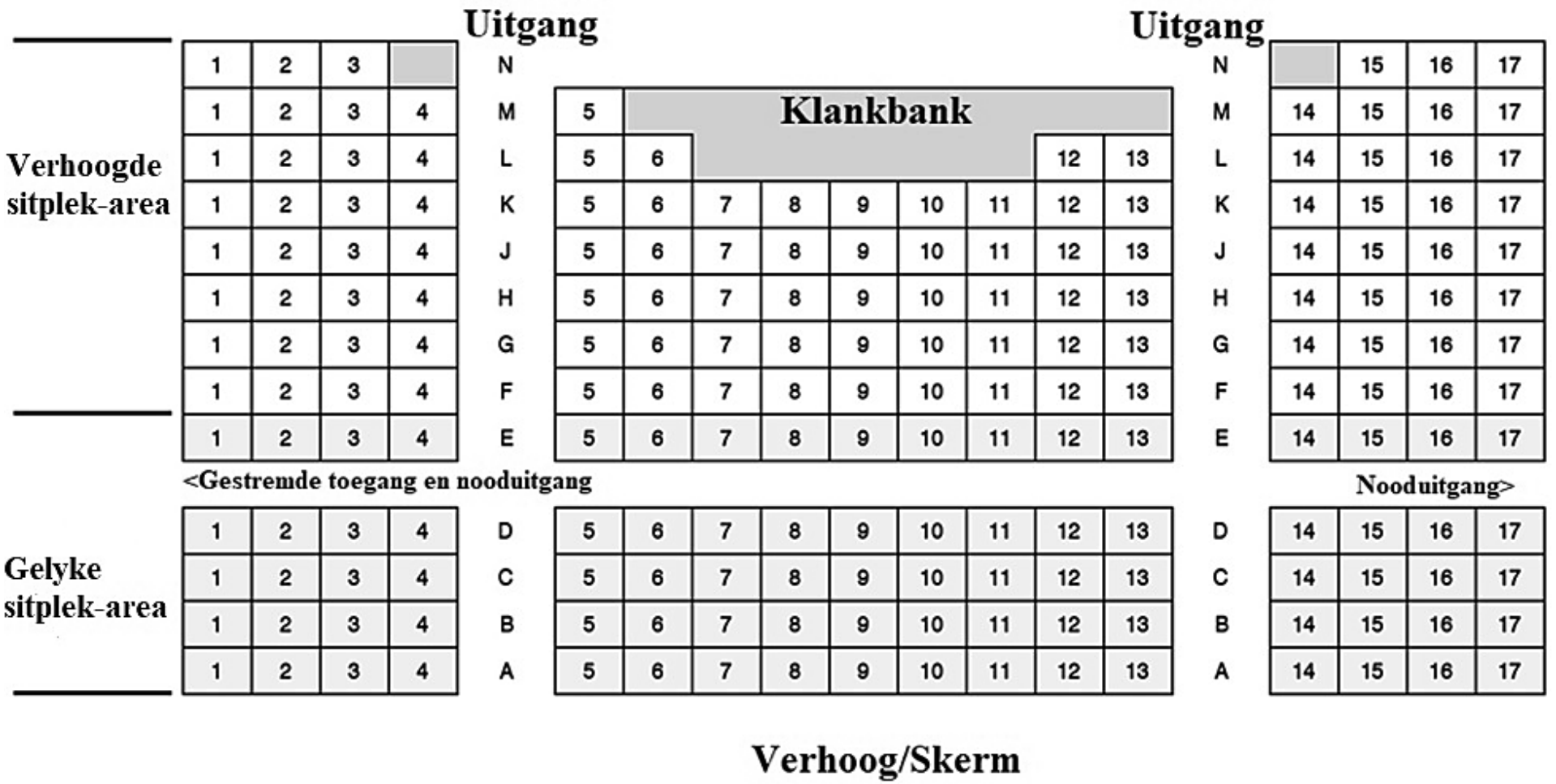
4. Gooi 1 koppie beessous in en skraap enige stukkies vanaf die bodem van die pan. Voeg dan $\frac{3}{4}$ koppie styfgeklopte room by en prut vir nog 1 tot 2 minute of tot effens dik.

5. Roer ’n paar eetlepels van die sous in $\frac{1}{4}$ koppie van die suurroom en roer aanhoudend om te voorkom dat die suurroom krummels maak. Voeg dit dan in die pan terwyl aanhoudend geroer word.

6. Roer 1 (e) Worcestershiresous, $\frac{1}{2}$ (t) Dijon-mosterd, en geur met $\frac{1}{2}$ (t) sout en $\frac{1}{4}$ (t) peper, of geur na smaak en prut vir 20 minute totdat sous romerig is. Voeg biefstuk met al die sous terug in die pan en prut vir nog 2 minute totdat die bief goed deurgekook is.

BYLAE D

VRAAG 4.1



Kopiereg voorbehou