



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 11

NOVEMBER 2020

**WISKUNDIGE GELETTERHEID V2
ADDENDUM
(EKSEMPLAAR)**

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

BYLAE A

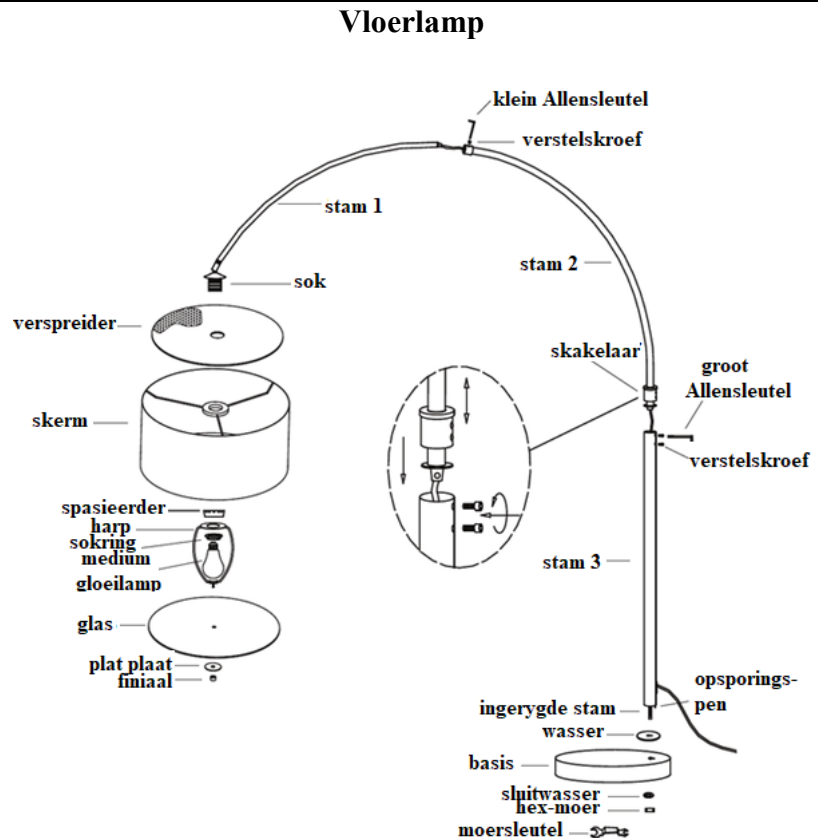
VRAAG 2.2

AANMEKAARSIT VAN 'N VLOERLAMP

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

Aanmeekaarsit 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.



[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 lendebeefstuk 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 beefstuk in 'n enkellaag by. Kook vir 3 minute aan beide kante sonder om te roer. Kook tot net bruin en verwyder beefstuk. 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 beefstuk met al die sous terug in die pan en prut vir nog 2 minute totdat die beef goed deurgekook is.

BYLAE D

VRAAG 4.1

