

**NAMIBIA SENIOR SECONDARY CERTIFICATE**

**FIRST LANGUAGE AFRIKAANS ORDINARY LEVEL**

**4101/1**

PAPER 1 Reading and Directed Writing

2 hours 30 minutes

Marks 70

**2020**

Additional Materials: Answer Book

**INSTRUCTIONS AND INFORMATION FOR CANDIDATES**

- Write your answers in the Answer Book provided.
- Write your Centre Number, Candidate Number and Name in the spaces on the Answer Book.
- Write in dark blue or black pen.
- Do not use correction fluid.
- Answer **all** questions.
- You should pay attention to spelling, punctuation and handwriting.
- The number of marks is given in brackets [ ] at the end of each question or part question.

**INSTRUKSIES EN INLIGTING VIR KANDIDATE**

- Beantwoord die vrae in die Antwoordboek.
- Skryf jou Sentrumnommer, Kandidaatnommer en Naam in die spasies op die Antwoordboek.
- Skryf met 'n donkerblou of swart pen.
- Moenie vloeibare uitwisser gebruik nie.
- Beantwoord **al** die vrae.
- Gee spesiale aandag aan spelling, leestekens en handskrif.
- Die aantal punte word tussen hakies [ ] aan die einde van elke vraag of deel van 'n vraag gegee.

This document consists of **6** printed pages and **2** blank pages.



Republic of Namibia

**MINISTRY OF EDUCATION, ARTS AND CULTURE**

## AFDELING A

Lees leesstuk 1 aandagtig deur en beantwoord die daaropvolgende vrae.

### Leesstuk 1

#### Waar kom sout vandaan?

Sout is die enigste eetbare “rots” op aarde, en deesdae hoor ons al meer jubelgesange oor verskillende soorte sout: growwe seesout, lawasout, himalajasout, gerookte sout, gegeurde sout, kalaharisout, noem maar op. Al is sout glad nie ’n spesery nie, verwys baie mense daarna as die wêreld se gewildste spesery. En ’n mens verstaan hoekom, veral as jy eers geproe het hoe dramaties sout lawwe kos kan opkikker en die geur na vore bring.

Wat presies is sout? Dit is ’n kristalagtige mineraal wat uit sowat 98% natriumchloried bestaan. Natriumchloried is op sy beurt saamgestel uit omtrent 40% natrium en 60% chloried wat, interessant genoeg, albei in die suiwer vorm giftig is vir mense.

In die kombuis word sout al eeue lank gebruik om die smaak van kos op te kikker en op ’n natuurlike manier te preserveer, want ’n hoë soutkonsentrasie vertraag of keer die groei van bakterieë. Dit kan ook vlekke, vetterigheid en muffigheid verwyder.

Veel belangriker is egter dat jou liggaam sout nodig het om behoorlik te kan funksioneer. Natriumchloried help om jou bloeddruk, energievlak en die vloeistofbalans in jou liggaam konstant te hou, dit speel ’n rol in die vervoer en absorpsie van voedingstowwe, dit laat spiere saamtrek en ontspan en dit help om senuwee-impulse oor te dra.

Te veel of te min sout kan dus ’n baie nadelige uitwerking op jou gesondheid hê. Te veel kan byvoorbeeld bydra tot hoë bloeddruk, hart- en niersiektes, beroertes en waterretensie. Te min kan weer lei tot spierkrampe en probleme met spysvertering.

Hoeveel sout het ons nodig? Volwassenes moet nie meer as 1 teelepel (5 ml) sout, wat gemiddeld 2 300 mg natrium bevat, per dag inneem nie, maar weens ons voorliefde vir goedkoop, hoogs verfynde kits- en geblikte kos (wat hope sout bevat), kry ons gemiddeld twee tot drie keer die aanbevole hoeveelheid in.

Waar kom sout vandaan? Verbasend baie mense weet nie dat sout verkry word óf deur seewater of mineraalryke ondergrondse water te laat verdamp óf deur soliede stukke sout in ondergrondse soutmyne uit te graawe nie. Die mineraal wat ons vandag ken, het miljoene jare gelede ontstaan nadat die aarde deur meteoriete getref en verskeie vulkane tot uitbarsting gekom het. Die magdom minerale wat só op die aardkors versamel het, het oor eeue heen in reën opgelos, see toe gespoel en dit sout gemaak.

Die ontdekking duisende jare gelede dat sout help om kos te bewaar, word vandag as een van die hoofredes vir die ontwikkeling van die beskawing beskou. Hope vars produkte was skielik nie meer net in een seisoen beskikbaar nie en kon ook oor lang afstande vervoer word. Sommer gou-gou het daar ’n souttekort ontstaan waaroor daar naderhand selfs oorloë uitgebreek het.

Die oplewing in “boetieksoute”, dit wat moderne lekkerbekke die soutrevolusie noem, het in die jare sestig begin. Soos met soveel kosverwante dinge was die Franse eerste. Frankryk het ’n ryke geskiedenis wat die oes en verwerking van sout betref, en natuurlik ook streng standaarde vir die opleiding van soutvakmanne. In die moerasagtige Guérande-streek in die noordweste van die land word soutvakmanne, beter bekend as “paludiers”, al sedert

die tiende eeu opgelei. Hier word steeds op volhoubare en winsgewende manier met sout geboer deur slegs van tradisionele metodes en minimale meganisasie gebruik te maak. Vandag is daar slegs 340 “paludiers” oor wat die 20 000 soutpanne in die streek bewerk.

Ook Suid-Afrika het ’n interessante soutgeskiedenis: die eerste en enigste soutkoöperasie ter wêreld is in 1958 daar gestig. Die land spog ook met verskeie binnelandse soutpanne. In Namibië word sout hoofsaaklik langs die see geproduseer.

In ’n neutedop word sout in twee kategorieë verdeel, maar albei is afkomstig van die see (of ondergrondse water). Eerstens is daar seesout, wat maldonsout, fleur de sel, sel gris en lawasoute insluit, en dan gemynde sout (rots), soos pienk himalajasout. Hierdie soute verskil wat tekstuur, grootte, kleur, vorm en smaak betref, maar wanneer jy dit in kos gebruik, kom jy nie eintlik enige verskil agter nie. Daar is ook nog geen wetenskaplike navorsing gedoen wat bewys het dat een soort beter as ’n ander is nie.

Himalajasout bevat wel meer spoorelemente (soos kalium en magnesium) as ander soorte, maar uiteindelik is dit steeds ’n baie klein hoeveelheid wat nie jou gesondheid noemenswaardig sal beïnvloed nie, tensy jy ’n tekort het en die sout op lang termyn gebruik.

*(Verkort en verwerk uit Weg Platteland)*

Skryf by vraag **1** tot **3** telkens slegs die nommer van die korrekte antwoord in jou antwoordboek (**bv. 1 b**).

- 1 Te min sout in die dieet veroorsaak
  - A hoë bloeddruk.
  - B spierkrampe.
  - C swak spysvertering.
  - D waterretensie. [1]
  
- 2 Die sout wat ons vandag eet,
  - A is baie onlangs eers gevorm.
  - B is na vulkaniese uitbarstings gevorm.
  - C kom nie ondergronds voor nie.
  - D was nog altyd in seewater teenwoordig. [1]
  
- 3 “Paludiers” is soutvakmanne wat
  - A die oes van sout gemeganiseer het.
  - B soutproduksie as ’n kuns beoefen.
  - C volhoubaar en winsgewend met sout boer.
  - D wêreldwyd boetieksoute produseer. [1]
  
- 4 Verduidelik hoe sout bygedra het tot die ontwikkeling van die beskawing. [3]
  
- 5 Wat is **twee** hoofdoeleindes wat die skrywer met hierdie teks wil bereik? [2]
  
- 6 Hoe weet ons die skrywer vind sout interessant?
 

Motiveer jou antwoord deur na **twee** bewyse in die teks te verwys. [2]

**[10]**

- 7 Gebruik die inligting in die leesstuk om 'n klaspraatjie oor die rol van sout in ons dieet te skryf.

Die inhoudsgedeelte van jou praatjie moet ongeveer **200** woorde wees.

**[20]**

**AFDELING B**

Lees leesstuk 2 aandagtig deur en beantwoord die daaropvolgende vrae.

**Leesstuk 2****Sewe sakke sout**

Volgens die ou gesegde moet 'n mens eers 'n sak sout saam met iemand opeet voordat jy die persoon werklik sal ken. Maar moet dit asseblief net nie rêrig probeer doen nie.

Feit is, as jy 'n sak sout saam met iemand wegsluk, sal dit julle albei se dood veroorsaak. Al is sout ook hoe lekker vir jou, sal te veel daarvan jou metabolisme onherstelbaar beskadig. En dit is dodelik ongesond. Dis so seker as wat die see sout is.

Maar natuurlik wil ons nie daarmee afbreuk doen aan die waarde van hierdie gesogte verbruiksartikel nie. 'n Matige hoeveelheid sout is immers lewensnoodsaaklik vir die mens se liggaamswerking.

Die rol van hierdie mineraal in die mens se geskiedenis kan dan ook moeilik oorskat word. Die vestiging van vroeë nedersettings, die opkoms en ondergang van beskawings, die verskuiwings van volkere en die ontwikkeling van die landbou was deur die eeue heen onafskeidbaar verweef met die beskikbaarheid van sout.

Die beheer oor 'n nasie se soutvoorraad was 'n beheer oor die lewe en die dood. Veranderings in die seevlak, veral in die gebied van die Middellandse See, het verhinder dat party van hierdie beskawings 'n gereelde voorraad sout ontvang. Die gevolg was dat hulle moes wegtrek of kwyn, ander volkere moes onderwerp of self onderwerp word.

Dit verbaas 'n mens daarom nie dat sout in baie tale se idiomatiese uitdrukkings voorkom nie. Daarvan kry ons selfs die bekende woord salaris. In ou Rome het die soldate naamlik letterlik hul sout verdien: hulle het 'n "salarium" of soutrantsoen ontvang. Die vernaamste hoofweg van Rome is die Via Salaria (Soutweg) genoem. Soldate het eeue lank groot hoeveelhede sout met die Tiberrivier van die soutpanne by Ostia aangebring.

Ook in Afrika was sout eenmaal so gesog dat hoofmanne selfs bereid was om hul vroue en kinders vir 'n bietjie daarvan te ruil.

En sommige Westerse konings was in die verlede baie bewus van die waarde van sout. Toe Frankryk nog 'n monargie was, is die gewone mense (maar nie die adel nie) verplig om hul sout van sy majesteit te koop. Wanneer die koning se skatkis dan 'n bietjie leeg geraak het, het hy eenvoudig die kwota sout verhoog wat elke gesin moes koop. Die gehate soutbelasting was uiteindelik een van die oorsake van die Franse Revolusie.

Maar wat is sout eintlik? Sout smelt teen 804 grade C en begin teen 'n ietsie warmer temperatuur verdamp. En, raar maar waar, dit is die tweede hardste mineraal wat aan die mens bekend is. Net diamante is harder. Dit is die rede waarom dit plek-plek 'n gesogte materiaal vir die bou van paaie is. In die Amerikaanse staat New York is byvoorbeeld 'n pad gemaak wat feitlik heeltemal van sout is.

Dit is nie algemeen bekend dat maar net sowat vyf persent van die wêreldproduksie van sout as 'n smaakmiddel gebruik word nie. Verreweg die meeste geproduseerde sout word in groot fabriek gebruik waar dit in die vervaardiging van talle verskillende chemikalieë gebruik word.

Sout is belangrik in die vervaardiging van onder meer glas, plastiek, staal, leergoedere, farmaseutiese produkte en selfs televisiestelle.

Sout het trouens, sover bekend, meer as 14 000 gebruike. En die hoeveelheid sout wat 'n land gebruik, is in der waarheid 'n goeie aanduiding van hoe geïndustrialiseerd daardie land is. Amerika is dan ook die voorloper onder die soutproduserende lande, met 45 miljoen ton uit 'n wêreldtotaal van 209 miljoen ton in 1999.

Sout, sout, sout ... die wêreld is baie beslis ondenkbaar daarsonder.

*(Verwerk en verkort uit Mieliestronk)*

8 Gebruik die inligting in leesstuk 1 en 2 om die volgende opdrag uit te voer.

Skryf 'n opsomming in paragraafvorm van nie meer as **200** woorde nie van die noodsaaklikheid van sout in die moderne mens se lewe. **[20]**

9 Skryf 'n artikel vir julle skoolkoerant oor die rol van sout in die geskiedenis van die mensdom.

Maak gebruik van die inligting in beide leesstukke. Die lengte van die artikel moet ongeveer **250** woorde wees. **[20]**

**BLANK PAGE**

**BLANK PAGE**