



Plaas asseblief die  
strepieskode-etiket hier

PUNTE-  
TOTAAL

--

NASIONALE SENIOR CERTIFIKAAT-EKSAMEN  
NOVEMBER 2023

GASVRYHEIDSTUDIES

EKSAMENNUMMER

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Tyd: 3 uur

200 punte

LEES ASSEBLIEF DIE VOLGENDE INSTRUKSIES NOUKEURIG DEUR

1. Hierdie vraestel bestaan uit 36 bladsye. Maak asseblief seker dat jou vraestel volledig is.
2. Lees die instruksies vir elke vraag noukeurig deur en maak seker dat jy dit uitvoer.
3. **Beantwoord AL die vrae op die vraestel en dien dit aan die einde van die eksamen in. Onthou om jou eksamennummer in die ruimte wat op die vraestel voorsien is, te skryf.**
4. Sakrekenaars mag gebruik word.
5. Dit is in jou eie belang om leesbaar te skryf en jou werk netjies aan te bied.
6. DRIE blanko bladsye (bladsy 34–36) word aan die einde van die vraestel ingesluit. Indien jy te min spasie vir 'n vraag het, gebruik hierdie bladsye. Dui die nommer van jou antwoord duidelik aan indien jy hierdie ekstra spasie gebruik.

SLEGS VIR AMPTELIKE GEBRUIK: NASIENER VUL DIE PUNTE IN

	V1	V2	V3	V4	V5	V6	V7	V8	V9	V10	V11	TOTAAL
Punt												
Nasiener se voorletters												
Gemodereerde punt												
Moderator se voorletters												
Vraagtotal	10	6	14	45	10	25	10	25	25	10	20	200
Hernasien												
Voorletters												
Kode												

**AFDELING A****VRAAG 1 MEERKEUSIGE VRAE**

Dui die mees korrekte antwoord aan deur die letter van die opsie wat jy kies in die ruimte wat onderaan elke bladsy verskaf is, te skryf.

1.1 \_\_\_\_\_ diens behels voedsel wat voorberei is en bedien word vanaf 'n trolle in die eetkamer.

- A Gueridon
- B Russiese
- C Silwer
- D Familie

1.2 Die eerste gang van 'n spyskaart is 'n \_\_\_\_\_.

- A hors d' oeuvre
- B friandise
- C entrée
- D aperitif

1.3 \_\_\_\_\_ dra 'n groter risiko om cholera op te doen.

- A Studente in slaapsale
- B Persone met 'n chroniese lewersiekte
- C Volwassenes wat oorsee reis
- D Persone met lae vlakke van maagsuur

1.4 Die preservingmetode wat mikro-organismes vernietig deur vloeistowwe tot 72 °C te verhit.

- A Pasteurisasie
- B Sterilisasie
- C Homogenisasie
- D Fermentasie

1.5 'n Vrugtesmeer is 'n \_\_\_\_\_.

- A growwe mengsel van uie, perskes en groen soetrissies
- B soet konfituur gemaak van eiers, suiker, botter en vrugtesap
- C sous gemaak van appels, suiker of heuning en water
- D sterkgegeurde kruieri/kondiment gemaak van gekapte vrugte en groente

1.1	1.2	1.3	1.4	1.5

1.6 'n \_\_\_\_\_ is vars of droë vrugte liggies gekook in 'n gekeurde suikerstroop.

- A Charlotte
- B Compote
- C Cobbler
- D Coulis

1.7 Die aantal happies per persoon vir 'n skemerkelkfunksie waar geen aandete bedien word nie:

- A 3 tot 5
- B 5 tot 7
- C 6 tot 8
- D 10 tot 12

1.8 E-posse, webwerwe en selfone, gebruik om produkte te bemark, word \_\_\_\_\_ bemarkingsinstrumente genoem.

- A ouditiwe
- B visuele
- C elektroniese
- D oudiovisuele

1.9 \_\_\_\_\_ is deel van handelsmerkbewustheid en kan ook as 'n bemarkingsinstrument gebruik word.

- A Verpakking
- B Promosie
- C Advertensie
- D Aanbieding

1.10 'n Persoon wat 'n vegetariese lewenstyl volg, maar soms klein hoeveelhede vleis eet.

- A Vegetariër
- B Lakto-vegetariër
- C Fleksitariër
- D Pesketariër





1.6	1.7	1.8	1.9	1.10

[10]

## VRAAG 2 PAS DIE KOLOMME BYMEKAAR

Pas die wyn in KOLOM A by die korrekte klassifikasie in KOLOM B en ook by die gereg in KOLOM C, asook by die geskikste glas in KOLOM D.

Skryf slegs die letter (A–E), die Romeinse nommer (i–v) en die nommer (1–4) langs die vraagnommer in die spasies wat aan die onderkant van die bladsy voorsien word, neer.

	KOLOM A WYN	KOLOM B KLASSIFIKASIE		KOLOM C GEREG		KOLOM D GLAS	
2.1	Sauvignon Blanc	A	Vonkel	(i)	Kerriepatats	1.	
2.2	Pinotage	B	Gefortifiseer	(ii)	Gerooktesalm-slaai	2.	
		C	Rooi	(iii)	Beesvleis-sosaties		
		D	Rosé	(iv)	Sjokolade-mousse		
		E	Wit	(v)	Botterhoender		
						3.	
						4.	

2.1	2.2

[6]

**VRAAG 3**

3.1 Kies die **EEN WAT NIE PAS NIE** en verskaf 'n **rede** vir jou antwoord.

3.1.1 Brut / Doux / Perlé

---

---

(2)

3.1.2 Bensoësuur / Askorbiensuur / Natriumbensoaat

---

---

(2)

3.2 Identifiseer DRIE simptome van tuberkulose. Skryf slegs die gekose letters (A–F) in die ruimte wat daarvoor verskaf word, neer.

- A Borspyne
- B Uithoes van bloed
- C Nagtelike sweet
- D Abdominale pyn
- E Dispnee
- F Longontsteking

(3)

3.3 Verskaf die korrekte term vir die volgende:

3.3.1 Die metode van preserving van kersies wat vir koekversiering gebruik word.

---

(1)

3.3.2 Roosterbroodhappies met 'n sout bolaag.

---

(1)

3.3.3 Die onvermoë van die liggaam om sommige voedsel ten volle te verteer of te verwerk.

---

(1)

3.3.4 Die preservering van voedsel deur dit in asyn te plaas om geur by te voeg.

---

(1)

3.3.5 Die chemiese reaksie wat die kleur en tekstuur van voedsel beïnvloed.

---

(1)

Appel-tamatie-en-komkommer-blatjang



[Bron: Foodpreserving.org]

3.4 Kies TWEE geregte van die lys hieronder, wat deur die blatjang soos hierbo uitgebeeld, gekomplementeer sal word. Omkring jou keuses.

- A Kaasbord met plaaslike kase
- B Lamskerrie
- C Gevulde varklende
- D Salm-en-kaviaar-omelet
- E Beesvleis-goelasj

(2)  
[14]

<b>30 punte</b>
-----------------

## AFDELING B

## VRAAG 4

Twee van jou vriende, Juliette en Lee, het 'n ou gastehuis in 'n klein dorpie in die Wes-Kaap gekoop, 300 km van die naaste groot dorp. Dit het hulle 6 maande geneem om die gastehuis op te knap en te meubileer. Lee het in 'n hotelomgewing grootgeword aangesien sy ouers eienaars van verskeie hotelle was. Juliette is 'n selfopgeleide sjef.

Hul dorpie is 'n gewilde halfwegstasie vanaf Kaapstad na Gqeberha vir sakereisigers, sowel as vakansiegangers op pad na die kus. Daar is geen ander gastehuis binne 'n radius van 120 km nie, en slegs 4 rugsakreisigerkoshuise in hulle dorp. Juliette en Lee beoog om gaste te lok met hulle nuwe en opwindende spyskaarte vir ontbyt, middagete en aandete. Hulle is bekommerd oor die beskikbaarheid van vars produkte, veral vrugte en groente.

Hulle is toegewyd aan die indiensneming van plaaslike mense om te help met hul eie selfvoorsienende tuin. Uit ondervinding glo hulle dat hul markstrategie deur advertensie 'op hoorsê' (*by word of mouth*), asook deur sosiale media, sal wees.

- 4.1 Juliette en Lee word as entrepreneurs beskou. Oor watter karaktereienskappe sou hulle moet beskik om suksesvol in hulle nuwe besigheid te wees?

---

---

---

---

---

(4)

- 4.2 Stel 'n SSGB(SWOT)-analise vir die gastehuis op. Identifiseer twee aspekte onder elke opskrif.

STERK PUNTE	SWAK PUNTE

GELEENTHEDE	BEDREIGINGS

(8)

- 4.3 Stel DRIE moontlike indirekte werkseleenthede voor waar die plaaslike gemeenskap betrokke kan raak wanneer die gastehuis begin funksioneer.

---



---



---

(3)

- 4.4 Identifiseer DRIE areas wat nie 'n inkomste gee nie, maar wat belangrik is vir die onderneming.

---



---



---

(3)

- 4.5 Hoe sal Lee en Juliette verseker dat hulle sosialemediabladsye effektief vir bemerking is, ten spyte van die finansiële beperkinge wat deur die opknappingswerk veroorsaak is?

---



---



---



---

(3)



4.6 Vir goeie mondelingse (*word of mouth*) bemarking, is dit belangrik om uitmuntende diens te lewer.

Beskryf hoe uitmuntende diens bereik kan word in die volgende areas:

(a) Personeel se voorkoms

---

---

---

(2)

(b) Personeel se optrede

---

---

---

(3)

(c) Veiligheid van gaste

---

---

---

(2)

4.7 Watter strategieë kan Lee en Juliette implementeer om te verseker dat gaste tydens beurtkrag gemaklik is?

---

---

---

---

(2)

4.8 Lee moet 'respek vir ander spanlede' hanteer tydens 'n opleidingssessie vir personeel. Stel VIER aspekte voor wat hy kan bespreek.

---

---

---

---

(4)

- 4.9 Lee se leuse is "Die winsgewendheid van die gastehuis is tot voordeel van al die personeel wat betrokke is".  
Skryf 'n paragraaf om sy leuse te ondersteun.

---

---

---

---

---

---

---

---

(4)

- 4.10 Lys VIER voordele van aanlynbesprekings wanneer verblyf in die gastehuis bespreek word.

---

---

---

---

(4)

- 4.11 Lewer kommentaar op die volgende stelling:

***'n Voedseldienswerker wat MIV/VIGS het, moet afgedank word.***

---

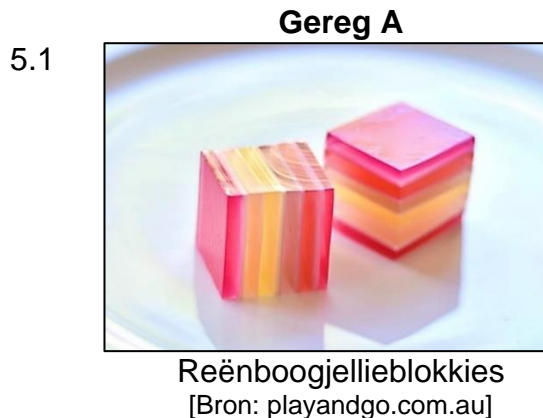
---

---

(3)  
[45]

**VRAAG 5**

Bestudeer die prente van gelatiengeregte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



5.1.1 Hoe sal die "laag-op-laag-voorkoms" by Gereg A verkry word?

---

---

(1)

5.1.2 Aspiek is gebruik om Gereg B voor te berei. Benoem die vloeistofbestanddeel wat gebruik word om aspiek voor te berei.

---

---

(1)

5.2 Velle gelatien is gebruik vir die voorbereiding van Geregte A en B. Verduidelik die volgende voorbereidingsterme.

(a) Hidrasie

---

---

(1)

(b) Dispersie

---

---

---

(2)

5.3 Verduidelik hoe egalige verspreiding van die bestanddele in Gereg B verseker word.

---

---

---

(2)

5.4 Watter metodes kan toegepas word om die afkoelingsproses van gelatiengeregte te versnel?

---

---

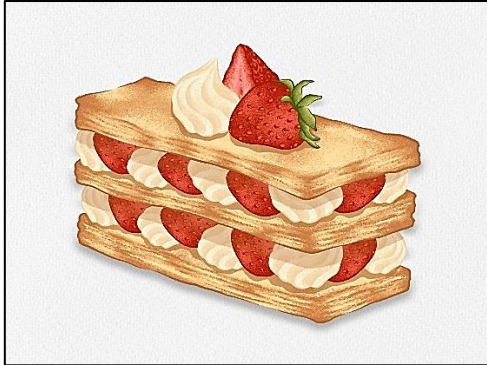
---

---

(3)  
**[10]**

**VRAAG 6**

Bestudeer die deeggeregte wat hieronder uitgebeeld word en beantwoord die vrae wat volg.

**Nagereg A**

[Bron: dribble.com]

**Nagereg B**

[Bron: spatuladesserts.com]

6.1 Identifiseer die klassieke Franse nageregte.

Nagereg A: \_\_\_\_\_

Nagereg B: \_\_\_\_\_ (2)

6.2 Benoem die soort deeg wat vir Nagereg A gebruik is.

\_\_\_\_\_ (1)

6.3 Motiveer die gebruik van die volgende bestanddele wanneer deeg voorberei word vir Nagereg A.

6.3.1 Botter

\_\_\_\_\_ (1)

6.3.2 Suurlemoensap

\_\_\_\_\_ (1)

6.4 Stel TWEE vulsels en bolae voor wat geskik is vir beide Geregte A en B.

(a) Vulsels

---

---

(2)

(b) Bolae

---

---

(2)

6.5 Jy gebruik gekoopte deeg om Nagereg A voor te berei. Hoe sal jy, wanneer dit gebak is, bepaal of dit 'n produk van goeie gehalte is?

---

---

---

---

(4)

6.6 Chouxdeeg is 'n veelsydige deeg. Motiveer die stelling en verskaf geskikte voorbeelde om jou antwoord te staaf.

---

---

---

---

(2)

6.7 Ontwerp 'n stap-vir-stap gids vir die bereiding van die chouxdeeg wat gebruik word vir Nagereg B.

- Gebruik die korrekte terminologie.
- Noem die korrekte oondtemperatuur.

Stap 1	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Stap 2	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Stap 3	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Stap 4	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Stap 5	<hr/> <hr/> <hr/>

(10)  
[25]

## VRAAG 7

Bestudeer die meringue-nageregte wat hieronder uitgebeeld word en beantwoord die vrae wat volg.

# Pavlova



[Bron: giallozafferano.com]

## Gebakte Alaska



[Bron: foodnetwork.com]

- 7.1 Pas die nageregte by die korrekte beskrywing. Skryf slegs die korrekte naam langs die beskrywing neer.

Sagte meringuebolaag of -bedekking: \_\_\_\_\_

Gebakte meringuedop: \_\_\_\_\_ (2)

- 7.2 Onderskei tussen die DRIE tipes meringue deur te verduidelik hoe die suiker tydens bereiding bygevoeg word.

	Tipe meringue	Byvoeging van suiker
(a)	Franse/algemene	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <div>(2)</div>
(b)	Switserse	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <div>(2)</div>



(c)	Italiaanse	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <div>(2)</div>
-----	------------	--

7.3 Gee TWEE riglyne om te verseker dat eierwitte suksesvol styfgeklits word vir 'n meringuenagereg.

---

---

---

---

---

---

(2)  
**[10]**

**VRAAG 8**

Juliette en Lee beplan 'n skemerkelkonthaalfunksie vir die amptelike opening van hulle gastehuis. Hulle verwag 120 plaaslike gaste. Juliette het die volgende spyskaart vir die onthaal beplan.

<b>Spyskaart</b>
Skemerkelkonthaal
<b>Southappies</b>
<i>"Angels on Horseback"</i>
Hoender-en-preipasteitjies
Gerookte Salm op Aartappelrösti
Biltong-groenvye-en-bloukaas-bouchées
Bobotie <i>"Spring Rolls"</i>
<b>Soethappies</b>
Melktertjies
Oblietjies ( <i>Brandy Snaps</i> ) gevul met Room
Witsjokolade-truffels

8.1 Juliette bereken die volgende kostes om die spyskaart te berei.

<b>Voedselkoste</b>	R13 500
<b>Oorhoofse koste</b>	R2 300
<b>Arbeidskoste</b>	R3 150
<b>Netto wins</b>	R20 400

Voltooi die berekeninge hieronder. Toon ALLE bewerkings en skryf die formules neer.

8.1.1 Verkoopprijs

---



---



---



---



---

(6)

**8.1.2 Bruto wins**

---

---

---

---

---

(3)

**8.1.3 Verkoopprys per persoon**

---

---

---

---

(3)

**8.2** Stel DRIE praktyke voor wat Lee en Juliette moet implementeer om te verseker dat hulle maksimum wins maak uit spyseniering.

---

---

---

---

(4)

**8.3** Evalueer die geskiktheid van hierdie spyskaart indien 'n hoofgereg bedien word ná die soethappies. Motiveer jou antwoord.

---

---

---

---

(2)

8.4 Evalueer die geskiktheid van die **southappies** vir die volgende gaste.

8.4.1 Joods

---

---

---

(2)

8.4.2 Moslem

---

---

---

(2)

8.4.3 Hindoe

---

---

---

(2)

8.5 Maak 'n voorstel van hoe die "*spring rolls*" aangepas kan word om dit geskik vir 'n veganis te maak.

---

---

(1)  
**[25]**

## VRAAG 9

Bestudeer die beesvleissnitte wat hieronder uitgebeeld word en beantwoord die vrae wat volg.

**A**



[Bron: familier.co.za]

**B**



[Bron: turnerandgeorge.co.uk]

**C**



[Bron: meatsupermarket.com]

9.1 Identifiseer elk van die vleissnitte.

A \_\_\_\_\_

B \_\_\_\_\_

C \_\_\_\_\_

(3)

9.2 Beveel die geskikste vleissnit vir elk van die volgende geregte aan. Skryf slegs die letter (A–C) langs die nommer (9.2.1–9.2.3) neer en motiveer jou keuse.

9.2.1 Ontbeen, gevul en gerol vir potbraai

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(2)

9.2.2 Aftreksel, sop en Osso Buco

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(2)

9.2.3 Biefstuk Diane

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(2)

Bestudeer die vleisprodukte wat hieronder uitgebeeld word en beantwoord die vrae wat volg.

**A: Kroonbraad**

[Bron: seriouseats.com]

**B: Springbokkruis**

[Bron: gamesa.co.za]

**C: Blindevinke**

[Bron: bowland.co.uk]

9.3 Die blindevinke word gevul. Gee DRIE voordele van die tegniek.

---

---

---

(3)

9.4 Identifiseer die vleisproduk wat die geskikste sou wees vir 'n gas met hoë cholesterol. Skryf slegs die letter van jou keuse (A–C) en 'n motivering neer.

---

---

---

(2)

9.5 Beveel DRIE tegnieke aan wat toegepas kan word om te verseker dat die springbokkruis 'n vogtige eindproduk sal lewer nadat dit oondgebraai is.

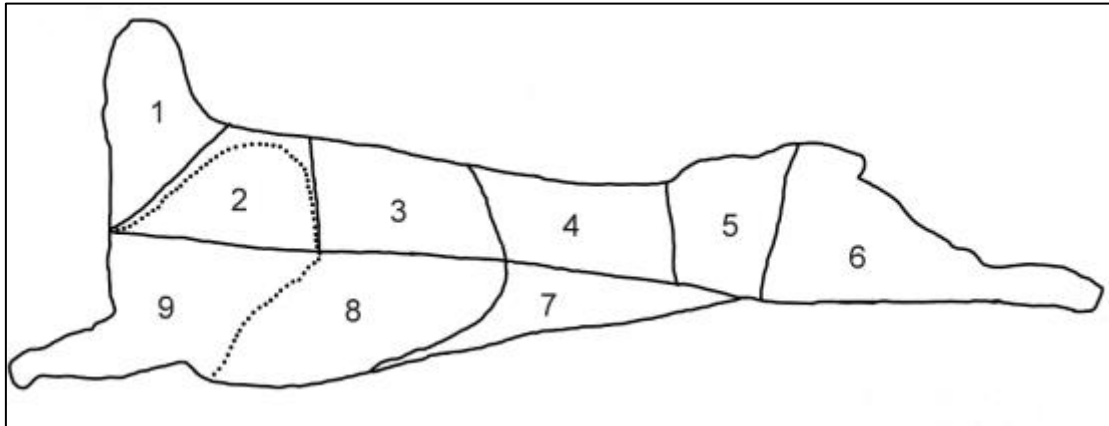
---

---

---

(3)

- 9.6 Bestudeer die voorstelling van 'n lamskarkas wat hieronder uitgebeeld word en beantwoord die vrae wat volg.



[Bron: Le Roux, F. et al. (2013) Gasvryheidstudies Graad 12. Master Books]

- 9.6.1 Identifiseer die nommer (1–9) en die naam van die snit wat geskik is vir (a) lendetjop en (b) kussing.

	Nommer van snit	Naam van snit
(a) Lendetjop		
(b) Kussing		

(4)

- 9.6.2 Beveel 'n geskikte gaarmaakmetode aan vir die kussing.

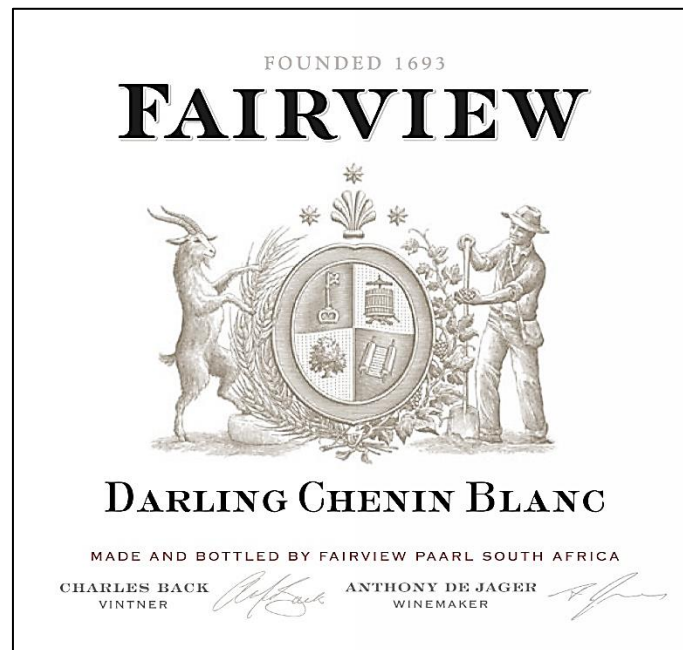
\_\_\_\_\_ (1)

- 9.6.3 Die kussing word tipies ontbeen. Gee DRIE voordele van ontbening.

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

(3)  
**[25]**

## VRAAG 10



[Bron: <thedrinksbusiness.com>]

10.1 Verwys na die wynetiket wat uitgebeeld is en gee die volgende inligting:

10.1.1 Kultivar

\_\_\_\_\_ (1)

10.1.2 Produsent

\_\_\_\_\_ (1)

10.1.3 Oorsprong

\_\_\_\_\_ (1)

10.2 By watter temperatuur word hierdie wyn bedien?

\_\_\_\_\_ (1)

10.3 Lys die prosedure wat gevolg word om hierdie wyn aan die gas **AAN TE BIED**.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(4)



10.4 Noem TWEE riglyne vir die meng van mengeldrankies.

---



---



---

(2)  
[10]

<b>150 punte</b>
------------------

**AFDELING C****VRAAG 11**

Oorweeg die volgende stellings.

**STELLING A**

**'n Vegetariese of veganistiese dieet kan jou gesondheid verbeter en dié diëte se populariteit is besig om toe te neem.**

**STELLING B**

**Daar word berig dat mense wat 'n vegetariese of veganistiese dieet volg, 'n hoër risiko het om beroerte, skade tot breingesondheid, haarverlies en depressie, op te doen.**

Gebruik Bronne A en B op bladsye 28–29 asook jou eie kennis en ondervinding en bespreek jou mening rakende die stellings hierbo in die vorm van 'n 1–1½ bladsy opstel. Hierdie vraag sal geassesseer word met behulp van die rubriek op bladsy 27.

Om die vraag te beantwoord, moet jy:

- 'n Argument wat jou mening ondersteun, stel.
- Die bronne deeglik bestudeer en dié inligting gebruik om jou argument te ontwikkel. Moenie die inligting uit die bronne net so oorskryf nie.
- Jou kennis en ondervinding met jou argument integreer.

	0 punte	1 punt	2 punte	3 punte	4 punte	Moontlike punt (20)
<b>Gebruik van bronne</b>	Geen verwysing na bronne nie.	Verwysing na slegs 'n gedeelte van 'n bron.	Verwys na een bron.	Verwys na twee bronne.	Detail in bronne amper tot volle potensiaal gebruik.	4
<b>Kwaliteit van inhoud X 2</b>	Geen of min relevante inhoud.	Betekenisvolle en belangrike inligting ontbreek EN feite hou nie verband met die onderwerp nie.	Sommige belangrike inligting ontbreek OF baie onbelangrike feite gegee.	Genoeg feite verskaf. Meeste van die inligting is relevant, gepas en korrek.	Baie feite verskaf. Alle inligting is relevant, gepas en korrek.	8
<b>Gebruik van eie kennis en ondervinding</b>	Geen eie kennis verskaf nie.	'n Paar feite en min inligting verskaf uit eie kennis of ondervinding.	Sluit 'n paar feite en inligting uit eie kennis en ondervinding in.	Sluit feite uit eie kennis en ondervinding in.	Sluit baie feite en baie inligting vanuit eie kennis en ondervinding in.	4
<b>Kwaliteit van die argument</b>	Vraag is nie beantwoord nie. Het die punt gemis.	Gebrekkige antwoord in alle opsigte.	Gebrekkig in twee opsigte.	Gebrekkig in een opsig.	Mening duidelik gestel en ondersteun in die opstel. Redenasie is logies en duidelik. Argument is nie herhalend nie. Argument is op die man af en nie langdradig nie.	4

**BRON A****MINDER PLANTGEBASEER, MEER PLAASGETEEL**

Die BBC het berig dat "Veganuary" oorspronklik 'n uitdaging was wat in 2014 gevestig is deur 'n nie-winsgewende organisasie in die VK, maar nou kom dit voor asof die woord baie algemeen en normaal is.

Vir die afgelope vyf jaar is "vegan", volgens *Google Trends*, tussen 29 Desember 2019 en 4 Januarie 2020 die mees opgesoekte term. Alhoewel belangstelling gewissel het, het die getal mense wat sedertdien "vegan" opgesoek het, afgeneem van Januarie 2022 tot Januarie 2023.

Wat meer is, volgens *The Independent*, is dat *Pret a Manger* die meeste van hulle vegetariese winkels gaan sluit as gevolg van lae aanvraag. Nadat *Veggie Pret* in 2016 geopen het, het hulle winkels in verskeie streke oor die VK heen geopen. Hier het hulle 'n verskeidenheid veganistiese en vegetariese produkte aan klante verskaf. Volgens bronne gaan daar egter met ingang 2023 net twee winkels oorbly.

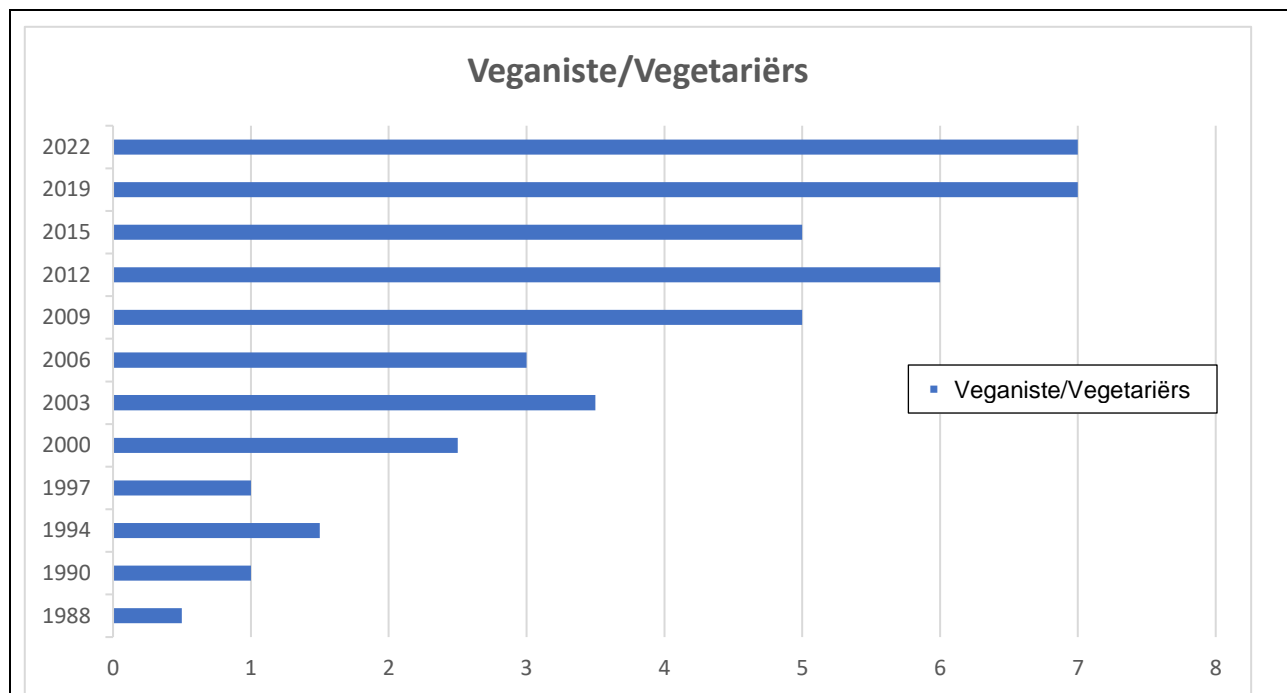
Verder het die internasionale voedsel-en-restaurant-konsultant Baum + Whiteman voorspel dat daar 'n afname in die gewildheid van plantgebaseerde voedsel gaan wees. Na verdere ondersoek, het hulle getoon dat supermarkte se verkope van kunsmatige vleis gedurende 2022 afgeneem het met ongeveer 10 persent per volume, terwyl die verkope van regte vleis bly styg het.

Statista stem ook saam dat daar 'n toenemende oplewing in die gewildheid van plaasgeproduseerde vleis is en voorspel dat die wêreldwye vleisindustrie gedurende 2023–2027 sal groei met 7,47 persent.

Nietemin, met die Amerikaanse *Food and Drug Administration (FDA)* wat in November 2022 vir *UPSIDE Foods* toestemming gegee het om gekweekte vleis te produseer en navorsing wat gedoen word deur *GFI Europe*, wat toon dat daar 'n al groter bewustheid van gekweekte vleis by die groot markte is, is alle hoop vir die gebruik van alternatiewe proteïenbronne tog nog nie verlore nie.

Dus, kan dit "uit met die nuwe" en "in met die oue" wees? Of dalk die teenoorgestelde? Dit sal deur verbruikers bepaal word.

[Bron: Five food trends to look out for in 2023 (2023) New Food Magazine. Besikbaar by: <<https://www.newfoodmagazine.com/article/188417/five-food-trends-to-look-out-for-in-2023/>-VERTAAL>]

**BRON B****VEGETARISME IS AAN DIE TOENEEM**

Persone wat identifiseer as vegetaries of veganisties maak nou minstens 6 persent van die bevolking uit, en kan volgens onlangse studies, moontlik 10 tot 15 persent wees.

Drie-vyfdes van huishoudings eet soms nie vleis nie, 'n duidelike afwyking van die vleis-en-aartappel-tradisie van vroeër.

Die generasieverskuiwing na vegetarisme word dalk die beste verteenwoordig deur persone wat meestal vegetaries eet, maar nie altyd nie.

[Visé, D.de (2022) *Vegetarianism is on the rise - especially the part-time kind*, *The Hill*. The Hill. Beskikbaar by: <<https://thehill.com/changing-america/sustainability/3747206-vegetarianism-is-on-the-rise-especially-the-part-time-kind/>>]

[illegible]

[illegible]

[illegible]



[illegible]

**20 punte**

**Totaal: 200 punte**

## BYKOMENDE RUIMTE (ALLE VRAE)

**ONTHOU OM DUIDELIK BY DIE VRAAG AAN TE DUI DAT JY DIE BYKOMENDE RUIMTE GEBRUIK HET OM SEKER TE MAAK DAT AL DIE ANTWOORDE NAGESIEN WORD.**

[illegible]

[illegible]

[illegible]