

Tasten und begreifen Detailwahrnehmung



Aktivität: Gewürzstreuer untersuchen

Allerlei Gegenstände, die in der Küche verwendet werden, bieten interessante Details. Gewürzstreuer haben meist Aussparungen, um den Deckel zu öffnen. Darunter befinden sich Noppen, die in die Löcher fallen.

Aufbau der Aktivität

Die Gewürze können bei einer Kochaktivität benutzt werden.

0-2

- Untersuchen Sie gemeinsam mit dem Klienten unterschiedliche Gewürzstreuer und entdecken Sie die Details.
- Lassen Sie den Klienten daran riechen.

2-4

- Untersuchen Sie gemeinsam mit dem Klienten unterschiedliche Gewürzstreuer und entdecken Sie die Details.
- Lassen Sie den Klienten daran riechen.
- Machen Sie den Klienten auf die Öffnung aufmerksam und streuen Sie ein wenig Gewürz auf seine Hand.

4-6

- Lassen Sie den Klienten die Details entdecken und benennen Sie sie, beispielsweise eine Noppe, ein Loch oder einen Nippel.
- Lassen Sie den Klienten riechen und möglichst einige Gerüche benennen.
- Machen Sie den Klienten auf die Öffnung aufmerksam. Streuen Sie ein wenig Gewürz auf seine Hand oder lassen Sie ihn dies möglichst selbst tun.
- Verwenden Sie die Kräuter zum Backen, beispielsweise Spekulatiusgewürz.

Beobachtungs- und Anhaltspunkte

- Beobachten Sie, wie der Klient die Details erkundet. Achten Sie darauf, wie groß die Details sein müssen, dass sie gut wahrgenommen werden können.
- Prüfen Sie, ob die Feinmotorik zur Detailwahrnehmung ausreicht.
- Achten Sie darauf, ob die Gerüche und die Berührung der Gewürze Abwehr auslösen.
- Prüfen Sie, ob der Klient über genügend Sprachverständnis verfügt, um die Gewürze und Details zu benennen.

Alternative Materialien

- Streudose mit Puderzucker.
- Duschkopf.

Auch für die folgenden Kategorien zu gebrauchen:

- Zweihändigkeit (ZH)
- Taktile Sprache (TS)