

Tasten en waarnemen

Tastgevoeligheid



Activiteit: Cake bakken

Een cake bakken is leuk en uitdagend. Het is een manier om de cliënt met diverse soorten eten in aanraking te laten komen. Ervaren kan zowel met de handen als met de mond.

Thema: feest, eten klaarmaken

Opbouw van de activiteit

2-4

- Zet de ingrediënten vast klaar in bakjes en laat de cliënt deze onderzoeken met de handen, ruiken en proeven. Gebruik extra ingrediënten hiervoor.
- Benoem de naam van de ingrediënten.
- Doe de ingrediënten samen in een kom en laat voelen als deze erin zijn gedaan.
- Laat de cliënt ervaren hoe een ei voelt en wat er gebeurt als je de schaal kapot tikt.
- Kneed samen alle ingrediënten met de handen door elkaar.
- Laat bij gebruik van een mixer eerst het geluid horen en de trilling voelen.
- Probeer samen met de cliënt het beslag in de cakevorm te scheppen met een lepel.
- Tips bij cliënten met een beperkte handfunctie:
 - Laat de mixer via een schakelaar bedienen.
 - Plaats eventueel een bolletje deeg in de hand en laat de cliënt dit zelf kneden (maak het dan iets dikker door wat bloem erdoorheen te doen).
- Leg de materialen op een dienblad op tafel of op het rolstoelblad, zodat deze gemakkelijker bereikbaar zijn.
- Laat de cliënt in de buurt van de oven voelen dat deze warm is voordat de cake erin gaat. Let erop dat de cliënt zich niet kan bezeren.

4-6

- Houd de stappen aan zoals bij de leeftijds-categorie 2-4 en breid deze uit.
- Laat zo mogelijk de cliënt de cakevorm met boter invetten.
- Weeg samen met de cliënt de ingrediënten af en laat ze in een kom doen.
- Laat ervaren waar de suiker of de boter uit komt: het hele pak en/of een deel ervan.
- Benoem de eigenschappen van de ingrediënten die gevoeld worden (bijvoorbeeld korrelig, plakkerig, glad, nat, warm of droog).

Observatie- en aandachtspunten

- Ga na of de tastgevoeligheid voldoende is om alle texturen te voelen.
- Observeer of er een sterke afkeur is van bepaalde texturen. Als de cliënt alleen de vingertoppen gebruikt, kan dit hierop duiden.
- Observeer hoe de cliënt de ingrediënten en bakmaterialen aftast. Doet hij dit met een of twee handen, met de vingertoppen of de hele hand, helemaal rondom of gedeeltelijk?

Alternatieve materialen

- Bovenstaande beschrijvingen in de opbouw kunnen toegepast worden bij allerlei bakrecepten.

Ook te gebruiken bij de categorieën

- Tastend exploreren (TE)
- Tactiele taal (TT)