

## Tasten und wahrnehmen

# Tastsensibilität



### Aktivität: Kuchen backen

Einen Kuchen zu backen macht Spaß und ist eine Herausforderung. Es ist außerdem eine gute Möglichkeit, den Klienten mit unterschiedlichen Arten von Lebensmitteln in Berührung kommen zu lassen. Die Erkundung kann sowohl mit den Händen als auch mit dem Mund erfolgen.

### Thema: Ein Fest, Essenszubereitung

#### Aufbau der Aktivität

2-4

- Stellen Sie alle Zutaten in Schüsseln bereit und lassen Sie den Klienten diese mit den Händen untersuchen, daran riechen und sie schmecken. Nehmen Sie dazu zusätzliche Zutaten. Benennen Sie, wie die Zutaten heißen.
- Geben Sie die Zutaten gemeinsam in eine Rührschüssel und lassen Sie den Klienten fühlen.
- Lassen Sie den Klienten erfahren, wie sich ein Ei anfühlt und was geschieht, wenn man die Schale bricht.
- Verkneten Sie alle Zutaten mit den Händen.
- Lassen Sie, falls Sie einen Mixer verwenden, erst das Geräusch hören und die Vibrationen spüren.
- Versuchen Sie, den Teig zusammen mit dem Klienten mit dem Löffel in eine Kuchenform zu füllen.
- Tipps bei Klienten mit einer eingeschränkten Handfunktion:
  - Lassen Sie den Mixer mithilfe eines Schalters bedienen.
  - Geben Sie ihm ggf. eine Portion Teig in die Hand und lassen Sie den Klienten den Teil selbst kneten (machen Sie den Teig dann etwas dicker, indem Sie mehr Mehl dazugeben).
  - Lassen Sie den Klienten in Ofennähe fühlen, dass der Ofen warm ist, bevor der Kuchen

hineingeschoben wird. Achten Sie darauf, dass der Klient sich nicht verletzen kann.

4-6

- Befolgen Sie alle Schritte der Alterskategorie 2-4 und erweitern Sie sie.
- Lassen Sie den Klienten möglichst die Kuchenform einfetten.
- Wiegen Sie die Zutaten zusammen mit dem Klienten ab und lassen Sie sie in die Rührschüssel geben.
- Lassen Sie ihn erfahren, woraus der Zucker oder die Butter genommen werden (aus der vollen und/oder einer angebrochenen Packung).
- Benennen Sie die Eigenschaften der Zutaten, die gefühlt werden (z. B. körnig, klebrig, glatt, nass, warm oder trocken).

### Beobachtungs- und Anhaltspunkte

- Prüfen Sie, ob die Tastempfindlichkeit des Klienten ausreicht, um alle Strukturen zu fühlen.
- Beobachten Sie, ob der Klient eine deutliche Abwehr gegen bestimmte Strukturen hat. Ein Hinweis auf eine Abwehr kann sein, dass der Klient nur die Fingerspitzen einsetzt.
- Beobachten Sie, wie der Klient die Zutaten und Backmaterialien abtastet, mit einer Hand oder mit beiden Händen, mit den Fingerspitzen oder mit der ganzen Hand, komplett rundherum oder nur teilweise.

### Alternative Materialien

- Die oben genannten Schritte beim Aufbau der Aktivität können auch für andere Backrezepte verwendet werden.

### Auch für die folgenden Kategorien zu gebrauchen:

- Tastend untersuchen (TU)
- Taktile Sprache (TS)