



*Ministero dell'Istruzione,  
dell'Università e della Ricerca*  
*Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia-Romagna*  
*- Direzione Generale -*  
Ufficio III

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011

# **- GRUPPO A -**

## **Tecnologia assistiva per l'autonomia personale e la vita indipendente.**

### **A.2 In cucina. 1° parte**



[www.gingerandtomato.com/](http://www.gingerandtomato.com/)



[www.adapting.info/](http://www.adapting.info/)

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011

Cucinare è una delle attività più importanti per potersi assicurare una buona qualità della vita. Ovviamente qui non si parla di "alta" cucina, ma semplicemente di essere in grado di farsi un piatto di pasta, cucinare una bistecca, lavare l'insalata, rigovernare la cucina, aprire un barattolo o una bottiglia, e così via.

Attività quotidiane cui nessuno di noi presta particolare attenzione, finché ... finché riusciamo a farle. E quando non riusciamo più? E coloro che non ci riescono, come fanno?

Come abbiamo detto nella dispensa dedicata ai cucchiari e alle stoviglie adattate, il cammino dell'autonomia personale è lungo, e parte a due anni quando si impara a mangiare con le posate e dentro un piatto. Magari queste posate e questo piatto non sono proprio come quelli degli altri, ma consentono comunque alla persona disabile di mangiare da sola, senza dipendere da nessuno, con il proprio ritmo, assaporando i cibi come desidera e non con la velocità che deriva dalla fretta degli altri, ad esempio.

Il cammino deve proseguire diventando capaci di farsi un panino quando se ne ha voglia, poi di cucinarsi un piatto di pasta o di verdure saltate in padella, senza bisogno di aspettare qualcun altro che magari ha deciso di preparare cose diverse.

Va poi sottolineato che cucinare comprende una serie di abilità generali di assoluta rilevanza (tempi, pesi, misure, sequenze, rapporti di causa-effetto, ecc.), che vengono più facilmente apprese in situazione naturale e legate ad una motivazione forte.

Se ho voglia di un caffè e devo accendere il gas, ho bisogno di ruotare la manopola. Sarò quindi molto incentivato a imparare a farlo, piuttosto che esercitarmi a girare manopole attaccate a niente o a ruotare la mano nel vuoto.

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011

Se voglio un uovo non troppo cotto, sono incentivato a imparare che 3 minuti è il tempo giusto e che posso usare un timer per segnalarmi quando è ora di spegnere. Quindi starò attento a quando l'acqua bolle, imparerò a puntare il timer, starò attento al suono del timer, spegnerò il gas e così via. Fondamentali esercizi di memoria e di attenzione, senso del tempo, azioni finalizzate.

Tutto reso più semplice dal fatto che voglio mangiare l'uovo cotto come piace a me, mentre magari mia madre li cuoce troppo o troppo poco.

Inoltre le attività di cucina sono praticabili a diversissimi livelli di competenza. E quindi si prestano a poter fornire anche possibili sbocchi di lavoro "vero" anche se - magari - condotto in condizioni protette.

Per quanto riguarda il luogo di lavoro, è importante poter disporre di strumenti (ad esempio coltelli) che pur restando efficaci siano resi sicuri da adattamenti particolari. E' molto più facile che il direttore di una cucina accetti di far tagliare le verdure ad un ragazzo disabile se sa che non potrà mai brandire il coltello per far male a qualcuno e neppure tagliarsi.

Nella dispensa sulle abilità fino-motorie per l'autismo, allegata alla nota prot.1661 del 31 gennaio 2011, sono state inserite molte ricette senza fuoco, adatte per essere realizzate sia a casa sia a scuola con bambini anche piccoli.

Non è però sufficiente, bisogna andare avanti e imparare altre cose, anche a cucinare con il fuoco, mantenendo condizioni di sicurezza nell'ottica della riduzione del possibile danno; sapendo che nessuno di noi è mai (né mai sarà) completamente al sicuro da ogni rischio o pericolo.

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011

Gli strumenti che di seguito proponiamo sono esempi di come si possano rendere accessibili e sicure tante diverse attività.

Non affrontiamo il tema delle cucine accessibili, cioè di come si possano avere mobili ed elettrodomestici adatti anche a persone disabili e non soltanto fisicamente.

Per questo si rimanda alle strutture specializzate. In Emilia-Romagna pensiamo soprattutto all'Ausilioteca, che dispone di un intero appartamento attrezzato secondo i migliori criteri della domotica e che fornisce anche consulenza specifica: [www.ausilioteca.org/](http://www.ausilioteca.org/)

	<p>Progetto per lo sviluppo di un sistema per affettare le verdure, adatto a persone cieche. Può tuttavia essere utile anche a persone con altri tipi di disabilità.</p> <p>The Helen Hamlyn Research Centre</p>
<p><a href="http://www.hhc.rca.ac.uk/archive/hhc/programmes/awards/2006/shortlist_15.html">http://www.hhc.rca.ac.uk/archive/hhc/programmes/awards/2006/shortlist_15.html</a></p>	



Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011

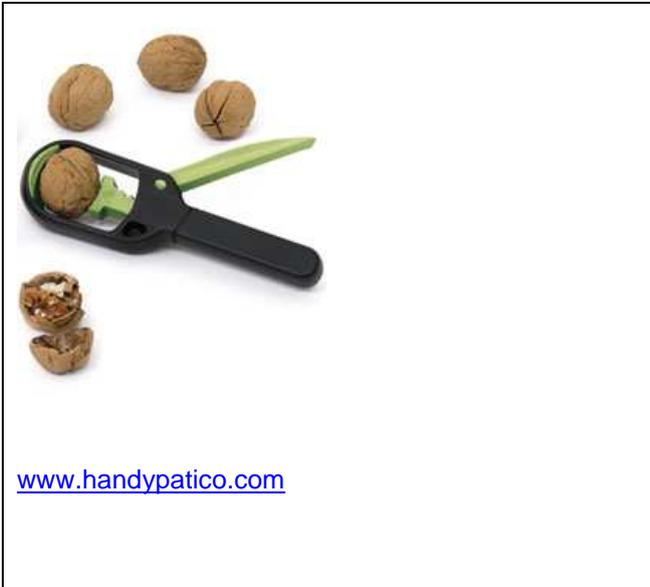
	<p>Apribarattolo. Serve per aprire tutti i tappi a vite. Basta premere il bottone e il tappo viene svitato senza fatica.</p> <p>Da non usare con quei bambini che devono imparare ad aprire i barattoli avendone la potenzialità. Utile in tutte le situazioni in cui non c'è abbastanza forza nelle mani.</p>
<p><a href="http://www.thedisabledshop.com/">http://www.thedisabledshop.com/</a></p>	<p>Strumento che serve ad aprire facilmente i tappi non a vite.</p>
	<p>Impugnatura che consente di girare qualunque tipo di manopola, ad esempio quelle per aprire il gas nei fornelli della cucina.</p>
<p><a href="http://www.handypatico.com">www.handypatico.com</a></p>	



Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011

	<p>Leva ingrandita per l'apertura delle lattine di bibite.</p>
<p><a href="http://www.welcomemobility.co.uk">http://www.welcomemobility.co.uk</a></p>	<p>Semplici gusci che facilitano l'apertura dei tappi a vite grandi o piccoli.</p>
	
<p><a href="http://www.flaghouse.com/">http://www.flaghouse.com/</a></p>	<p><a href="http://www.welcomemobility.co.uk">http://www.welcomemobility.co.uk</a></p>
	<p>Altro sistema di facilitazione per l'apertura dei tappi a vite.</p>
<p><a href="http://www.welcomemobility.co.uk">http://www.welcomemobility.co.uk</a></p>	

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011

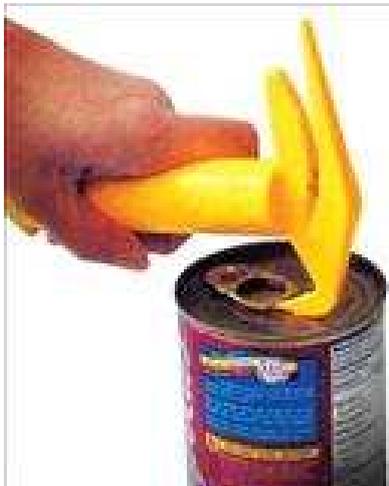


[www.handypatico.com](http://www.handypatico.com)



<http://www.welcomemobility.co.uk>

Apriscatole facilitato. Ne esistono anche per i mancini.



<http://enablingdevices.com/>

Schiaccianoci e nocciole facilitato nell'uso grazie ad un diverso tipo di leva.



Macchina che toglie i noccioli dalle ciliegie. Esiste anche in molte altre versioni. Se vogliamo farci una crostata di ciliegie, non possiamo farci bloccare dal problema dei noccioli ...

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011

[www.kaboodle.com/](http://www.kaboodle.com/)



Versione più semplice del denocciolatore, che serve anche per le olive; serve per piccole quantità perché si denocciola un frutto alla volta.

[www.kaboodle.com/](http://www.kaboodle.com/)



Piccolo attrezzo meccanico (azionato dalla corda) che serve per tritare piccole verdure, frutta secca, ecc.

[www.kaboodle.com](http://www.kaboodle.com/)



Attrezzo che affetta le verdure. Ha diversi tipi di lame e quindi può produrre svariati tipi di tagli. E' adatto a persone con buona forza fisica nelle braccia ma poca destrezza manuale.

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



[www.disabilityproducts.com/](http://www.disabilityproducts.com/)

Sistema per lavare i bicchieri o le tazze con più semplicità.

<http://www.disabledhands.com/>



Attrezzo a batteria che serve per lavare le stoviglie. Si può usare sia con la spazzolina sia con la spugnetta.



<http://www.disabledhands.com/>

Pentole con un manico speciale che consente di usare un movimento lungo l'asse verticale anziché orizzontale, quindi migliore per determinati tipi di difficoltà motorie.

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



<http://www.welcomemobility.co.uk>



<http://www.welcomemobility.co.uk>



<http://www.seniorssuperstores.com/>

Supporti facilitanti per versare liquidi da contenitori. Evitano la fatica di sostenere il contenitore e assicurano che il contenitore non si rovesci evitando il rovesciamento dei liquidi (sia bollenti sia freddi).



Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



[www.independentliving.co.uk](http://www.independentliving.co.uk)

Sistema elettrico che mantiene l'acqua calda pronta per farsi un tè o una tisana. Può essere di aiuto per le persone che hanno difficoltà ad accendere il gas (ad esempio di notte da sole). Potrebbe essere utile a scuola per preparare il té per i compagni senza problemi con il fuoco e senza rischi di scottarsi



[http://hipandthigh.blogspot.com/2008\\_12\\_01\\_archive.html](http://hipandthigh.blogspot.com/2008_12_01_archive.html)

Vi sono strumenti di uso comune (quindi non pensati per persone con handicap) che però possono fornire soluzioni utili e interessanti. Ad esempio questo serve per ottenere fette sottili da un panetto di burro, rendendo più facile l'azione di imburrarle.



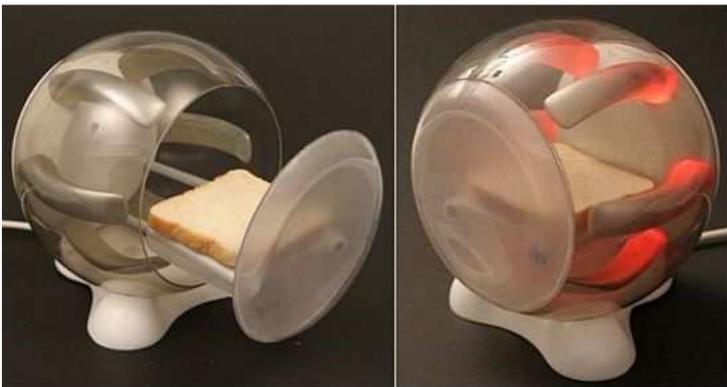
Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



Ancora della serie strumenti comuni: tostapane trasparente che consente di vedere quando le fette di pane sono tostate al punto giusto, secondo il gradimento individuale.

[http://hipandthigh.blogspot.com/2008\\_12\\_01\\_archive.html](http://hipandthigh.blogspot.com/2008_12_01_archive.html)

<http://itechtop.com/roastie-toaster-concept/>



Un sistema diverso, con comandi elettronici, per fare i toast ... è interessante per la disabilità fisica, forse meno per quella intellettiva (richiede capacità di comprendere e impostare i comandi elettronici)



Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



<http://progressiveintl.com/>

Forbici da cucina che consentono di sminuzzare gli odori senza uso del coltello.

<http://www.disabledhands.com/>



Manopole per microonde che sono a metà tra le presine e i guanti. Sono adatte a chi articola con fatica le dita delle mani.

[www.kitchencritic.co.uk/](http://www.kitchencritic.co.uk/)



Sistema elettronico per fare marmellate velocemente e senza problemi. Il contenuto viene rimescolato automaticamente. Funziona con l'elettricità e quindi potrebbe anche essere usato a scuola (in un ambiente presidiato dagli adulti)

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011

[www.kitchencritic.co.uk/](http://www.kitchencritic.co.uk/)



Sistema per preparare in pochi minuti dei gelati con frutta fresca, succhi di frutta, spremute, ecc.

[www.kitchencritic.co.uk/](http://www.kitchencritic.co.uk/)



Prendete una sfoglia di pasta frolla e usate questa rotella: otterrete dei biscotti a forma di mattoncini Lego.

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



Il sistema funziona così: le formine servono per ritagliare dei biscotti o delle cialde. Una volta cotti i biscotti o le cialde, si riempie di gelato la formina fermandolo ai due capi con due biscotti o cialde. Poi si fa consolidare in frigo. Ecco pronta un'ottima e originale merenda, che anche persone con difficoltà possono contribuire a preparare o preparare in autonomia.

[www.kitchencritic.co.uk/](http://www.kitchencritic.co.uk/)

[www.kitchencritic.co.uk/](http://www.kitchencritic.co.uk/)

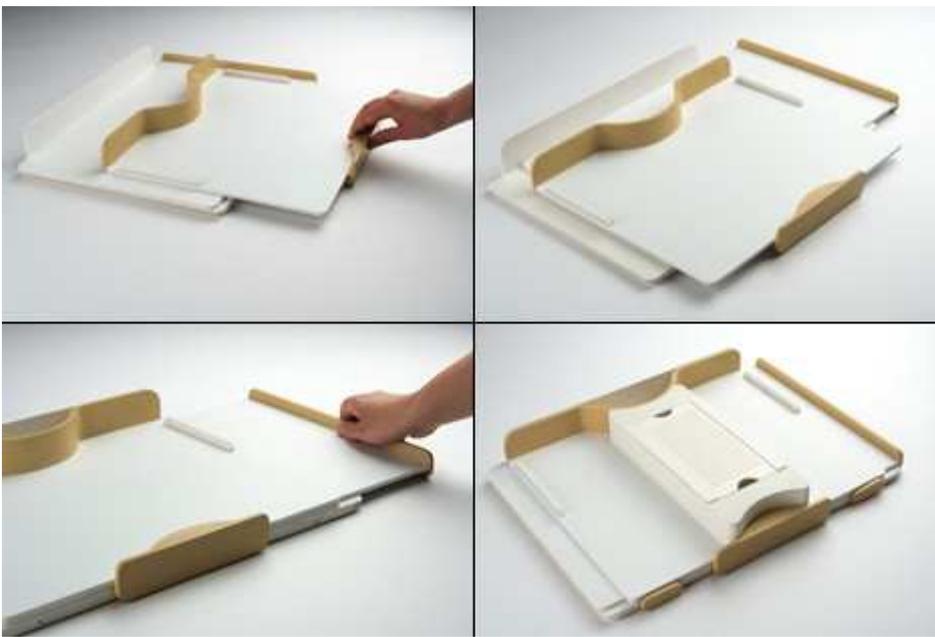


Piccolo sistema elettrico per preparare gli hot dog senza troppe difficoltà.  
Perché privarsene?

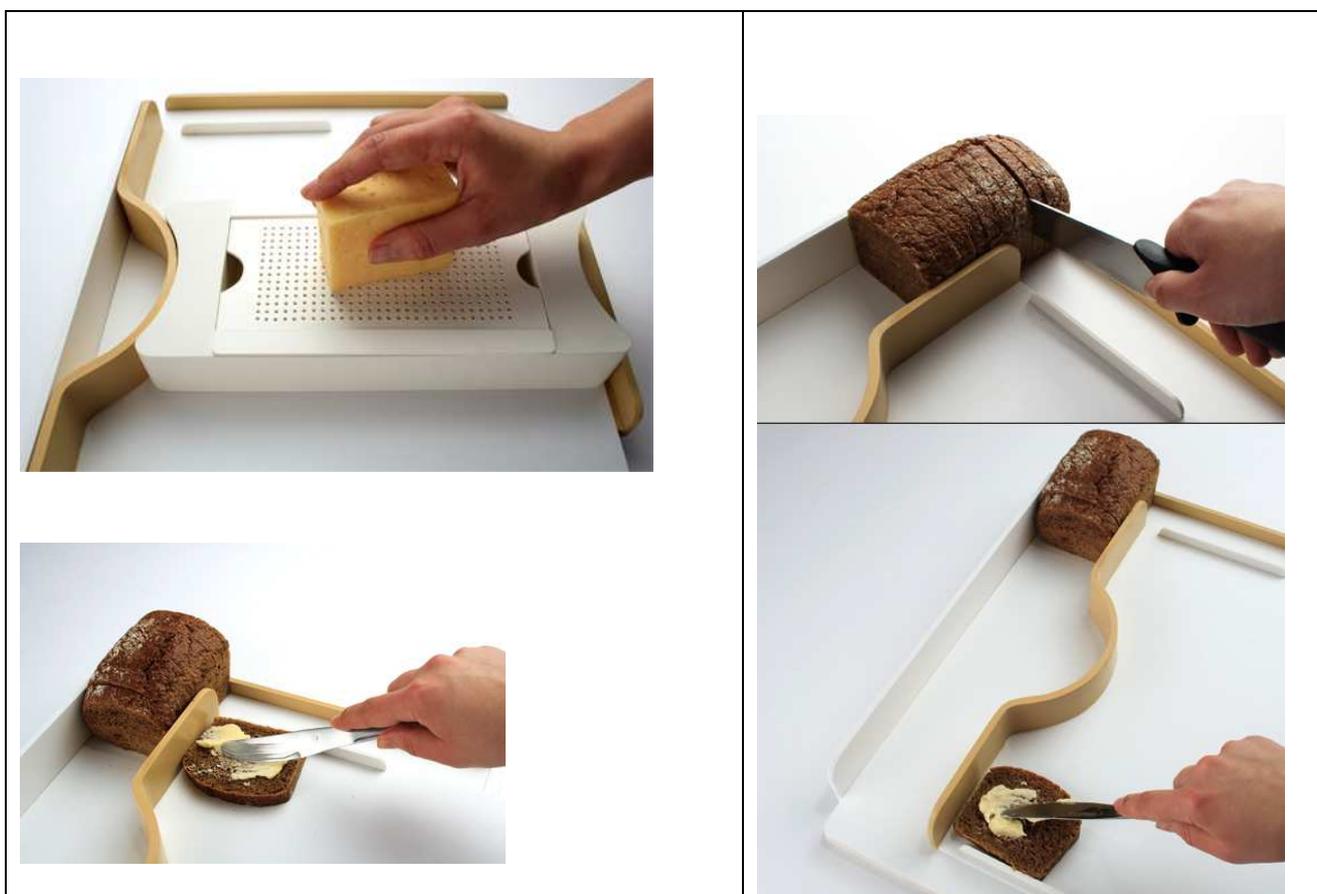


Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011

<http://www.yankodesign.com/2009/09/07/single-hand-cook/>



Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



Con queste dettagliate illustrazioni si è voluto fornire un esempio di come la ricerca di design per le persone con deficit fisico possa produrre risultati anche esteticamente validi e utili per una vasta gamma di persone. Infatti questo attrezzo multifunzione può essere utile anche a persone con svariati tipi di disabilità sia fisiche sia cognitive e non soltanto alle persone senza una mano, che è il target cui è stato rivolto il progetto.

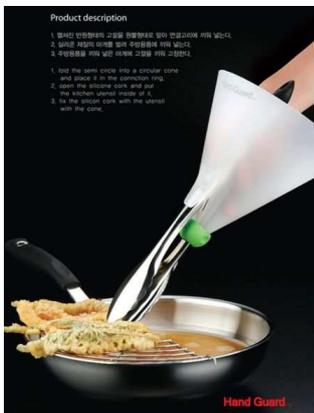


Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



<http://progressiveintl.com/>

Tagliauova con 5 diverse modalità d'uso; consente di ottenere facilmente risultati di effetto visivo interessante. C'è anche la possibilità di effettuare un minuscolo forellino nelle uova prima di bollirle per evitare che si rompano.



[www.inewidea.com/](http://www.inewidea.com/)

Pinza da cucina con una protezione a forma di imbuto che ripara la mano dagli schizzi dell'olio bollente.



<http://www.yankodesign.com/2011/01/07/draining-your-peas/>

Una sottile striscia forata che si applica a qualunque bordo, che sia barattolo o pentola o tazza, e serve per scolare dall'acqua o dall'olio il contenuto.

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



Putting the sliding mechanism on the handle enables you to have a wider turning area and moment effect which makes mixing easier.



[www.newtech-eneews.com/](http://www.newtech-eneews.com/)

Design di un progetto di pentola il cui contenuto può essere rimescolato attraverso una manovella che sorge dal coperchio.

Evita la complicazione di prendere una manopola, togliere il coperchio, appoggiare il coperchio, prendere il cucchiaino di legno, rimescolare, rimettere il coperchio, ecc.



[www.newtech-eneews.com/](http://www.newtech-eneews.com/)

Progetto di design di un oggetto che riduce le verdure in lunghi "spaghetti" decorativi.

Offre a chiunque la possibilità di preparare piatti esteticamente belli anche senza avere eccelse capacità manuali. Si tratta di esempi di "universal design" \*\*cioè di oggetti pensati per essere usati da tutti, anche da persone disabili.

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



[www.busyboo.com](http://www.busyboo.com)

Strumento (pensato come piccolo gadget) che consente di arrotolare correttamente i tubetti, dal concentrato di pomodoro al dentifricio.



[www.busyboo.com](http://www.busyboo.com)

Piccolo strumento che, fissato alla mano, consente di pelare le verdure con estrema semplicità