

FELADATOK A SZAGLÁS, ÍZLELÉS TÉMAKÖRHÖZ

Vegyen elő különféle fűszereket. Pl. bors, fahéj, szegfűszeg, kömény, fokhagymapor, de lehet kávé is. *(Ezek többnyire megtalálhatók a háztartásban.)* Elsőként a legintenzívebb illatot mutassuk és így haladjunk az enyhébb illatok felé. Háromnál több illatot ne mutassunk egymást követően, mert nem váltható ki a továbbiakban a reakció! Mindig kellemes illattal kezdünk és fejezzük be a feladatot!

Ültesse le az idős személyt.

Mondja el, hogy különféle illatokat fog az orrához tenni.

Ekkor emelje az orrához az üvegcsét és jobbra-balra mozgassa, hogy kiválassza az illatot/szagot. Kérdezze meg, hogy milyen szagot/illatot érez, és nevezze meg, ha felismerte.

Fontos, hogy a kérdező ne társítson a szagokhoz érzelmi jelzőket *(pl. kellemes, édeskés, szúrós, bűdös)*, mert ezzel befolyásolja a kialakult és a kialakuló képet az idős személyben. Kérdezzük meg, hogy kedveli-e az adott illatot vagy sem?

Két illat/szag között hagyjunk elegendő szünetet, hogy semlegesítődjön az előző minta.



FELADATOK A SZAGLÁS, ÍZLELÉS TÉMAKÖRHÖZ

Vegye elő azokat az élelmiszereket, melyeket meg szeretne kóstoltatni. Ezek lehetnek gyümölcsök (*narancs, málna, eper, banán*) az édes íz kiváltására, tonik a keserű íz kiváltására, pogácsa a sós íz kiváltására, citrom vagy savanyú uborka a savanyú íz kiváltására

Ültesse le az idős személyt.

Mutassa meg, hogy mit kóstoltat. Ne mondja el milyen ízt fog érezni.

Kérdezze meg, hogy milyen ízt (*édes, sós, savanyú, keserű*) érez. Kérje, hogy nevezze meg, ha felismerte milyen élelmiszert kóstolt.

Kérdezze meg, hogy kedveli-e a kóstolt élelmiszert vagy sem?

Két kóstolás között itasson vizet, hogy semlegesítődjön az előző minta.



FELADATOK A HŐFOK ÉRZÉKELTETÉSÉHEZ

A feladat célja az ételek hőfokának érzékeltetése. Kóstoltassunk hideg és meleg ételeket, italokat.

Vegye elő azokat az élelmiszereket, melyeket meg szeretne kóstoltatni. A meleg és a hideg ételeket külön-külön alkalommal kóstoltassuk meg!

Ültesse le az idős személyt.

Mutassa meg, hogy mit kóstoltat. Amennyiben meleg vagy hideg italt kóstoltat, adja a kezébe a poharat, hogy érzékelje annak hőmérsékletét. Utána kóstoltassa meg pl. a hideg limonádét, vagy a fagyaltot. Ne mondja el, hogy milyen hőmérsékletű az adott élelmiszer és azt sem, hogy milyen ízt fog érezni.

Kérdezze meg, hogy milyennek érzékeli a pohár hőmérsékletét, majd azt, hogy milyen ízt érez. Kérje, hogy nevezze meg, ha felismerte milyen élelmiszert kóstolt. Kérdezzük meg, hogy kedveli-e a kóstolt élelmiszert vagy sem?

Ugyanígy járjon el a meleg ételek, italok esetében is. Figyeljen arra, hogy megfelelő, fogyasztásra alkalmas hőfokon kínálja az ételt, italt! Meleg italok: tej, tejeskávé, feketekávé, tea.

Két kóstolás között itasson vizet, hogy semlegesítődjön az előző minta.

