

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. 2° parte



Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011

<http://www.yankodesign.com/2011/01/06/its-time-for-a-ring-peeler/>



Semplice sistema per sbucciare la frutta senza usare un coltello



www.busyboo.com

Nelle pagine precedenti abbiamo visto diversi tipi di facilitatori per aprire i tappi a vite. Questo è pensato per essere usato da tutti e quindi ha un aspetto non medicale ma divertente: si tratta di una tartaruga stilizzata. Questa soluzione, ed altre simili, possono risultare molto gradite a ragazzi disabili, in quanto sono insieme utili e graziosi da vedere.



Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



Sistema per tenere ben aperto il sacchetto dell'immondizia mentre si cucina.

www.inewidea.com/

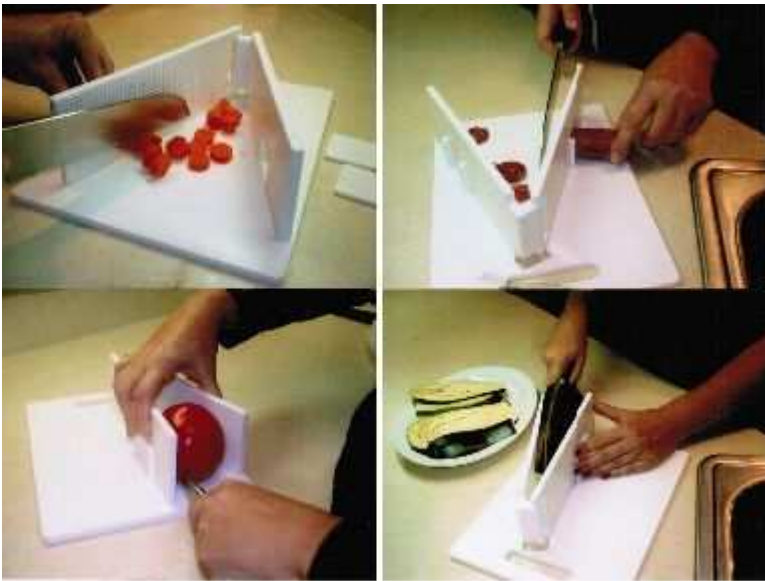


Impugnatura di silicone a forma di becco, che consente di muovere i cibi nella padella senza uso di forchettoni. La protezione ripara la mano dagli schizzi.

<http://blisTREE.com/eat/a-new-way-to-flip-your-bacon/>



Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



www.seniorssuperstore.com

Tagliere che consente di svolgere molti compiti in assoluta sicurezza perché, rispetto al coltello, le mani rimangono sempre al di là della paratia di plastica.



www.seniorssuperstore.com

Versione semplificata del precedente; assicura comunque la sicurezza delle dita che impugnano il cibo.

Per abilitare qualcuno all'uso del coltello e alla preparazione dei cibi, può costituire un secondo passaggio dopo l'uso del precedente.



Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



www.seniorssuperstore.com

Tagliere con coltello incernierato in punta. Consente maggiore sicurezza, in quanto il coltello non può essere tolto. Aiuta anche a modellare il gesto corretto per tagliare.



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

Altro tipo di "impugnatura" che consente di usare il coltello senza il pericolo di tagliarsi. Ha una presa a pinza e quindi può adattarsi a diverse misure di cibi da tagliare.

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



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

Mini tagliere sagomato e con "fermo" al lato della tavola. Serve per "bloccare" le fette di pane lasciando libere entrambe le mani per spalmarle più facilmente



<http://www.boomerstore.biz>

Capsula che facilita l'apertura di un rubinetto da esterni.



Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



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

Tagliere "strutturato" con diverse soluzioni adattive. I "chiodini" sulla destra servono a fissare ciò che deve essere tritato, se ha una forma "scivolosa": cipolle, patate, pomodori, ecc.

Il sistema sulla sinistra serve a fissare cibi da affettare, come filoncini di pane, salame, carote, zucchine, ecc.

Il fermo posteriore si fa scorrere in avanti man mano che il cibo "si accorcia".



www.independentliving.co.uk

Un esempio di come il tagliere sopra riportato può servire anche per tenere ferme pentole e contenitori mentre si preparano i cibi.



Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



Strumento per fissare frutta o verdura da sbucciare; adatto a chi può usare soltanto una mano o ha una manualità poco coordinata e quindi fatica a lavorare con due mani.

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



Piccolo vassoio che svolge la stessa funzione dello strumento sopra riportato: ci si può fissare un frutto per sbuciarlo e affettarlo più facilmente.

<http://www.wrightstuff.biz/>



Fermo di sicurezza per manici. Si tratta di un filo sagomato tenuto fermo al piano di cottura tramite delle ventose. Impedisce il rovesciamento accidentale della padella (o dei tegami).

www.seniorssuperstore.com



<http://www.boomerstore.biz/>



Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



www.seniorssuperstore.com

Sistema di cottura elettrico di sicurezza; consente di cucinare senza l'uso del gas e quindi senza fiamme libere e senza rischi di intossicazione.

Adatto anche ad ambienti come la scuola, in cui non sarebbe possibile utilizzare mezzi di cottura a fiamma libera.



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

Guanto di sicurezza, derivato dai guanti per aprire le ostriche, che non può essere scalfito neppure dal più affilato dei coltelli.

E' un altro sistema per mettere in sicurezza chi impara a tagliare. E' disponibile in misure per adulti.

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



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



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



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



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

Vasta gamma di attrezzi da cucina con impugnature angolate. Consentono più forza nell'uso e movimenti diversi rispetto agli strumenti tradizionali.



Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



Coltello con una impugnatura facilitata, che consente una presa più salda e un movimento più semplice.

<http://products.disabled-world.com>



Il coltello sopra illustrato può essere utilizzato con un tagliere di sicurezza come quello a fianco, venendo a costituire un sistema facilitante di buon livello.

www.independentliving.co.uk



Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



<http://www.spinalistips.se/>



Due diversi tipi di dispenser per sale e pepe; il secondo funziona a batteria e si attiva premendo un pulsante.



<http://www.zappos.com/oxo>

Normale strumento per affettare le verdure che può avere un uso "assistivo" cioè può essere usato per facilitare chi deve tagliare in condizioni di sicurezza.

Ha infatti un'ottima impugnatura che consente di usarlo senza rischiare di tagliarsi.

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



Strumento simile a un mixer che serve per pelare perfettamente le patate senza alcun rischio per le dita.

<http://www.spinalistips.se/>



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

Materiale antiscivolo che può essere usato sia per le superfici di appoggio, sia per le impugnature. Viene venduto in rotoli che possono essere tagliati e sagomati nella misura e nella forma necessarie.



Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



Ecco altri esempi di come può essere usato il materiale antiscivolo.

Può essere lavato ma quando è bagnato non è antiscivolo.

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



Esiste in metraggi grandi, quindi può essere usato anche per passatoie sui pavimenti, nel bagno, sulle scale, ecc.

Ovviamente esistono anche marche diverse: ciò che qui si fornisce è soltanto un esempio.



Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



Pelapatate o carote con impugnatura sagomata, che "modella" il modo corretto di tenere le mani.

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



Forbici da cucina comode, con impugnatura larga; si riaprono automaticamente ma possono essere bloccate dopo l'uso.

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

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



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

Soluzione per aiutare a pulire verdure, frutta, o qualunque altra cosa, quando coordinare le due mani riesce difficile



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

Cestello che consente di togliere la pasta o le verdure dall'acqua senza rovesciare la pentola finché l'acqua è bollente.

Garantisce maggiore sicurezza sia a chi ha difficoltà motorie, sia a chi ha difficoltà di coordinazione, di attenzione, ecc.



<http://www.spinalistips.se/>

Impugnatore che può essere collegato a qualunque tipo di bottiglia e che consente di impugnarlo facilmente (anche con l'uso di una fascia di velcro) e di rovesciare la bottiglia con un movimento diverso da quello ordinariamente richiesto.

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011



<http://enablingdevices.com/>

"braccio meccanico" che regge un contenitore graduato. Il contenitore può essere rimosso e lavato in lavastoviglie. Il braccio meccanico viene comandato tramite un pulsante (switch). Quando il pulsante viene premuto, il bracci trasporta il contenitore e versa il contenuto nel posto prescelto. Premendo di nuovo il pulsante, il braccio torna al suo posto. E' utile in qualunque attività che preveda di misurare e versare delle sostanze. Può essere motivante anche per chi avrebbe la mobilità necessaria ad eseguire le operazioni ma non lo fa.

Allegato alla nota prot. 12003 del 6 giugno 2011

**** Universal design**

Con l'espressione "universal design" si indica un settore del design, tanto di luoghi e oggetti materiali quanto di sistemi di informazione e di comunicazione, che si propone di renderli utilizzabili, accessibili e fruibili da parte della più vasta gamma di persone possibili, con le più diverse modalità, in ogni condizione fisica, psicologica, cognitiva, culturale, linguistica, ecc.

I criteri che informano questo tipo di design sono i seguenti:

- luoghi, oggetti, informazioni e situazioni devono essere accessibili e fruibili da tutti
- flessibilità nell'uso o nella fruizione
- uso semplice e intuitivo
- informazioni sull'uso, sull'installazione, sulla sicurezza facilmente leggibili e comprensibili
- tolleranza all'errore
- necessità di poca forza fisica sia per l'uso sia per l'accessibilità
- dimensioni e spazi adatti all'uso o al movimento anche di persone con diversi tipi di difficoltà; supporti negli spazi per sostenersi o per sedersi