

Arbeitsmaterialien für Seniorenbetreuerinnen und Seniorenbetreuer

Fertig aufbereitete Konzepte, Übungen und Kopiervorlagen für die Aktivierung und ein ganzheitliches Gedächtnistraining in der Altenpflege

Thema: Aktiv & fit - Ganzheitliches Gedächtnistraining, Ausgabe: 32
Titel: Küchenutensilien (16 S.)

Produkthinweis

Dieser Beitrag ist Teil einer Print-Ausgabe aus dem Programm »Seniorenbetreuung« der Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage GmbH & Co. KG*. Den Verweis auf die jeweilige Originalquelle finden Sie in der Fußzeile des Beitrags.

- ▶ Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie [hier](#).

Die aus der Praxis des Pflegealltags heraus entwickelten Übungen und Aktivierungen unterstützen Sie dabei, den Tagesablauf der Senioren Ihrer Einrichtung positiv und abwechslungsreich zu gestalten und das körperliche Wohlbefinden wie auch das soziale Miteinander gezielt zu fördern.

- ▶ Informationen zu den Print-Ausgaben finden Sie [hier](#).

* Ausgaben bis zum Jahr 2016 erschienen bei OLZOG Verlag GmbH, München

Beitrag bestellen

- ▶ Klicken Sie auf die Schaltfläche **Dokument bestellen** am oberen Seitenrand.
- ▶ Alternativ finden Sie eine Volltextsuche unter www.edidact.de/senioren.

Lieder & Hörgeschichten (als Dateien im mp3-Format)

(Nur) bei Beiträgen zu denen Lieder bzw. Hörgeschichten vorhanden sind, finden Sie entsprechende Hinweise mit Links zur Downloadmöglichkeit direkt in der Detailansicht des Artikels auf eDidact.

Nutzungsbedingungen

Die Arbeitsmaterialien dürfen nur persönlich für Ihre eigenen Zwecke genutzt und nicht an Dritte weitergegeben bzw. Dritten zugänglich gemacht werden. Sie sind berechtigt, für Ihren eigenen Bedarf (in Gruppengröße) Fotokopien zu ziehen bzw. Ausdrucke zu erstellen. Jede gewerbliche Weitergabe oder Veröffentlichung der Arbeitsmaterialien ist unzulässig. Vollständige Nutzungsbedingungen finden Sie [hier](#).

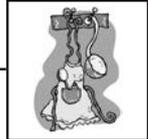
Haben Sie noch Fragen? Gerne hilft Ihnen unser Kundenservice weiter:

[Kontaktformular](#) | ✉ Mail: service@edidact.de

✉ Post: Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage GmbH & Co. KG
E.-C.-Baumann-Straße 5 | 95326 Kulmbach

☎ Tel.: +49 (0)9221 / 949-204 | 📠 Fax: +49 (0)9221 / 949-377

www.edidact.de | www.mgo-fachverlage.de



Küchenutensilien



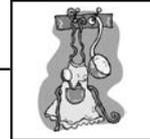


Küchenutensilien

Übersicht

Inhaltsübersicht

Phase	Übung	benötigte Materialien	Anleitung auf Seite	Material auf Seite
A Bewegung	1 Bewegungsgeschichte Kuchenbacken		3	
B Einstimmung	1 Begriffesammlung Küchenutensilien	evtl. Flipchart	4	
	2 Biografisches Gespräch Thema „Küchengeräte und Geschirr“		4	
	3 KEIN – OHNE Küchengeräte	Kopiervorlage, evtl. Flipchart	5	10
C Hauptteil	1 Wahrnehmen – Zuordnen – Merken Bilder wahrnehmen und merken	Bildkarten	6	11, 12
	2 Anagramm KÜCHENMASCHINE	Kopiervorlage, evtl. Flipchart	6	13
	3 Rätsel Drei Hinweise		7	
	4 Wortfindung Vorsilben suchen	Kopiervorlage, evtl. Flipchart	7	14
	5 Konzentration Wortverstecke	Kopiervorlage	8	15
D Ausklang	1 Redewendungen Falsch getrennte Sprüche lesen	Kopiervorlage, evtl. Flipchart	9	16



A Bewegung

1 Bewegungsgeschichte

Übungsanleitung:

Die Bewegungen erfolgen im Sitzen. Es ist wichtig, die Bewegungsteile an die Möglichkeiten der Teilnehmer anzupassen.

Wir backen einen Apfelkuchen. Zuerst gehen wir in die Küche.

→ *Gehbewegungen ausführen.*

Dann nehmen wir eine Schüssel aus dem obersten Regal des Küchenschrankes.

→ *Hände über den Kopf strecken.*

Jetzt schälen wir die Äpfel.

→ *Mit der rechten Hand fünfmal eine diagonale Bewegung von rechts oben nach links unten durchführen, danach die Hand wechseln.*

Danach schlagen wir die Eier auf und trennen Dotter und Eiweiß.

→ *Fingerspitzen zusammenführen und dreimal nach oben und unten bewegen (= aufschlagen).*

→ *Ausgestreckte Arme gegengleich nach oben und unten bewegen (= trennen).*

Nun schlagen wir den „Eischnee“.

→ *Handgelenk drehen (zuerst rechts und danach links) und dann die Hand wechseln.*

Anschließend sieben wir das Mehl in den Teig.

→ *Hände waagrecht vor der Brust nach links und rechts bewegen.*

Zum Abschluss kommen alle Zutaten zusammen und wir rühren um.

→ *Mit beiden Händen große Kreise vor dem Oberkörper beschreiben.*

Im Ofen bäckt der Kuchen so lange, bis er goldbraun ist.

Was wird trainiert?

- Erinnerungsvermögen (Einstimmung auf das Thema)
- Fokussierung der Aufmerksamkeit und Konzentration
- Koordination und allgemeine Aktivierung

Alltagstransfer:

Die Aktivierung des Körpers führt zur Verbesserung der Gehirnaktivität und bereitet optimal auf das nachfolgende Gedächtnistraining vor.

Weiterführende Vorschläge:

Mit einem selbstgebackenen Apfelkuchen oder einem Apfelkuchenrezept fällt die Erinnerung leichter. Mitgebrachte Küchengeräte können die Teilnehmer evtl. zu spontaner Bewegung anregen.