

OBSAH

ÚVOD	5
VNÍMÁNÍ ČICHEM A CHUTÍ U DÍTĚTE SE ZRAKOVÝM POSTIŽENÍM	7
FAKTORY OVLIVŇUJÍCÍ KVALITU VNÍMÁNÍ ČICHEM A CHUTÍ	9
Rizikové anatomicko-fyziologické faktory	9
Vnější faktory - mikroklima prostředí	10
VÝCVIK VNÍMÁNÍ ČICHEM	11
Cíle	12
Praktická cvičení	13
Pomůcky (výroba a použití)	15
VÝCVIK VNÍMÁNÍ CHUTI	21
Cíle	21
Praktická cvičení	22
Recepty jednoduchých pokrmů k rozvoji chuťového vnímání	25
POUŽITÁ LITERATURA	28
DOPORUČENÁ LITERATURA	29

*Poněvadž schází jeden ze smyslů,
a to právě ten, na jehož základě se
získává nejvíce poznatků, je nutno
věnovati větší péči smyslům
ostatním, přičemž je často potřebí
užítí rozdílných prostředků.*

Villey, P.: Pedagogika slepců

ÚVOD

Čich a chuť jsou tzv. „chemické smysly“. Člověk patří mezi mikroskopické organismy, které mají slabě vyvinutý čich a chuť. Proto je význam vnímání těmito smysly v porovnání se zrakem poměrně malý. Podstatně však vzrůstá u osob, u nichž došlo k omezení nebo vyloučení zrakového vnímání.

I člověk s těžkým zrakovým postižením je po celý život neustále konfrontován s novými vjemy a zkušenostmi. Jejich správné hodnocení je nesmírně důležité pro jeho samostatnost a správnou orientaci v životě běžné populace.

Těžce zrakově postižení jsou nuceni používat více ostatní smyslové orgány. Ty sice nejsou u osob se zrakovým postižením vrozeně lépe vyvinuty, ale systematickým a metodicky správným cvičením je možné dosáhnout zdokonalení jejich citlivosti a funkčnosti.

Pro osoby se zrakovým postižením je stálým zdrojem informací z vnějšího prostředí také čich a chuť. Jejich prostřednictvím si dokreslují počitky a vjemy sluchové i hmatové, vytvářejí si přesnější představu vnímaného. I chuť jim poskytuje řadu údajů, i když v porovnání s celkovým množstvím informací zprostředkovaných všemi smyslovými orgány je její význam menší.

Má-li dítě těžkou zrakovou vadu, dochází u něj k závažnému a zásadnímu omezení toku informací z vnějšího prostředí. Dnes je již vyvráceno tvrzení, že takové dítě je odloučeno od velké části světa a je mu znemožněno, aby se ho naučilo chápat a ovládat, protože nemůže přímo (zrakem) pozorovat výsledky svého aktivního působení na okolí.

Ztráta zraku u dítěte velmi znesnadňuje úkol rozvíjení účinného využití ostatních smyslů, nevidomé dítě vstupuje do života nejen s handicapem zraku, ale i s handicapem ostatních smyslů.

Zkušenosti z práce s dětmi s těžkým zrakovým postižením naopak prokázaly, že ztrátu zraku lze do značné míry kompenzovat vnímáním ostatními smysly. Je nutné začít se systematickým výcvikem vnímání ostatními smysly co nejdříve po narození dítěte, protože nejvýraznější rozvoj smyslového vnímání probíhá v předškolním věku. Nedílnou součástí tohoto výcviku jsou i cvičení zaměřená na rozvíjení čichového a chuťového vnímání a na účelné využití čichu a chuti v praxi, včetně jejich vzájemných vazeb.

Čichové a chuťové zážitky jsou tak těsně vázány, že je nutný společný výcvik těchto smyslů u dětí se zrakovým postižením. Výcvik čichu i chuti začíná u těžce zrakově postižených dětí již v předškolním věku. Na základní škole hraje velkou roli zejména v počátcích výuky, v prouce, kdy se žáci učí, jak voní květiny, koření, potraviny a nápoje. Jednotlivé druhy ovoce a zeleniny určují nejen čichem, ale také podle chuti. Schopnost jemného čichového a chuťového vnímání hraje významnou úlohu při vytváření návyku pravidelného příjmu potravy a chuti k jídlu, protože zrakově postižené děti posuzují předkládanou potravu právě podle chuti, čichu (a vzhledu). Starší děti je vhodné seznámit s nebezpečím alkoholismu a drog (včetně kouření).

Cílem této příručky je seznámit učitele a rodiče dětí s těžkým zrakovým postižením se specifickými problémy vnímání čichem a chutí, s některými činnostmi zaměřenými na jejich rozvoj, s návody na výrobu jednoduchých, názorných a u nás méně obvyklých pomůcek k výcviku vnímání čichem nebo chutí a s recepty některých jednoduchých pokrmů, jejichž přípravu by mohly zvládnout i starší děti. To vše by mělo být inspirací, dostatek použitelných námětů nabízí i běžně dostupná literatura.

Při práci s dětmi s těžkým zrakovým postižením, zejména s dětmi nevidomými, je důležité každému z nich zvlášť přesně slovně popsat požadovanou činnost a předvést mu ji tak, aby dítě bylo schopno ji vnímat ostatními smysly (např. hmatem, sluchem), napodobit ji, popř. i zdokonalovat.

VNÍMÁNÍ ČICHEM A CHUTÍ U DÍTĚTE SE ZRAKOVÝM POSTIŽENÍM

Čich

Děti jsou v porovnání s dospělými mnohem citlivější vůči pachům, které vnímají v podstatně nižších koncentracích.

Některé látky lze zaznamenat čichem, i když jsou přítomny v prostředí pouze ve stopových koncentracích. Jiné látky (např. jedovatý oxid uhelnatý) nelze vůbec čichem zjistit.

Rozeznáváme čtyři základní druhy vůní - pachů: sladkou, kyselou, spálenou a pižmovou (štiplavě živočišnou). Některé čichové podněty vnímá člověk subjektivně jako příjemné - libé, jiné naopak jako nepříjemné - nelibé. Toto rozdělení se může s věkem měnit.

Čich se vyznačuje rychlou adaptací na dlouhodobé podněty. Např. i vnímání velmi nepříjemného pachu se snižuje v závislosti na době jeho trvání, až se nakonec zcela zastaví. Vnímání nových pachů zůstává přitom zachováno.

Nejmenší děti mají rády vůni, která se jim spojuje s osobou matky. Většina dětí má ráda vůně sladké a vůně ovoce (např. vůni jahod); pižmové pachy jim mohou být nepříjemné až vysloveně odporné. V období puberty se obliba vůní mění; ovocné vůně jsou nahrazeny vůněmi těžkými.

Čich má pro děti se zrakovým postižením mnohem větší význam než pro děti zdravé:

- umožňuje jim získávat z vnějšího prostředí specifické informace;
- ovlivňuje citovou stránku jejich prožívání (vůně - pachy libé či nelibé);
- pomáhá jim orientovat se zprostředkovaně v čase i v okolním prostředí. Důvodem je přirozená schopnost člověka zapamatovat si komplexní vjemy, které vznikají současným spojením početků a vjemů z různých smyslových analyzátorů v emocionálně zabarvených situacích (dobrá či špatná osobní zkušenost);
- v některých situacích je jediným zdrojem důležitých informací o okolí. Tak může být např. nevidomé dítě včas varováno před nebezpečím (únik nebezpečných těkavých látek, zápach dýmu při požáru apod.).

Je-li čich cíleně, dlouhodobě cvičen již od nejútlejšího věku, může se zjemnit a stát se dalším zdrojem smyslového vnímání dětí s těžkým

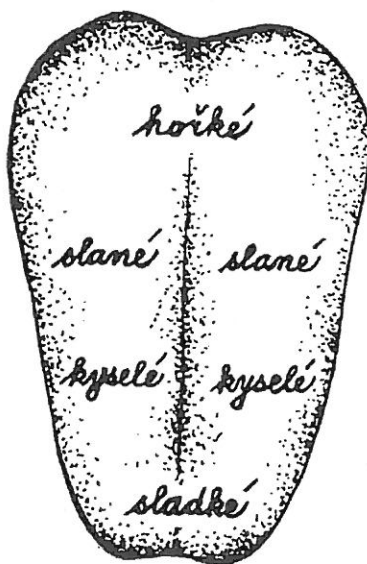
zrakovým postižením. Proto je rozvoji čichového vnímání věnována pozornost především v předškolním věku.

Chuť

Chuťové orgány zjišťují chemické vlastnosti látek, které jsou s nimi v přímém kontaktu a které jsou rozpustné ve vodě. Člověk rozeznává čtyři základní chuťové počitky:

- sladko (zejména na špičce jazyka),
- slano (po celé ploše jazyka, ale hlavně v jeho přední části),
- kyselo (na patře a vzadu po stranách jazyka),
- hořko (na patře a vzadu ve středu jazyka).

Jejich vzájemnou kombinací, většinou smísením hořké a sladké nebo kyselé a slané chuti, vznikají chuťové mezistupně.



Oblasti chuťových vjemů na jazyku.

Chuťové počitky dětí jsou ve srovnání s dospělými silnější a také jejich spektrum je mnohem širší. Většina dětí dává přednost sladkým jídlům na rozdíl od dospělých, kteří preferují pokrmy s pikantní a ostrou chutí. Chuť na některé důležité složky lidské stravy je vrozená a projevuje se při jejich nedostatku v těle (např. chuť na slané jídlo při nedostatku chloridu sodného v těle).