

Sonderpreis der GAD



Im Jahr 2015 erhielt aphasia suisse für die Kochbroschüre den Sonderpreis der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD). In ihrer Laudation bezeichnete die GAD das Werk als neu, innovativ und lobte die gelungene grafische Umsetzung. Die Kochbroschüre setze neu- und grossartige Massstäbe für die Hilfe zur Selbsthilfe.
[www.gastronomische-akademie.de/Literarischer Wettbewerb 2015](http://www.gastronomische-akademie.de/Literarischer_Wettbewerb_2015)

Informationen zum Produkt

Die Broschüre im Format 23 x 23 cm umfasst 48 Seiten. Sie kann zum Preis von 22.00 Fr. inkl. Versandkosten unter info@aphasia.org bestellt werden.

aphasia suisse in Kürze

aphasia suisse ist eine Non-Profit-Organisation im Gesundheits- und Sozialbereich. Die schweizweit tätige Fachgesellschaft und Betroffenenorganisation wurde 1983 als Verein gegründet. Der Verein finanziert sich zu 80% aus Spendengeldern und ist ZEWÖ zertifiziert.

Das Wort «Aphasie» stammt aus dem Griechischen. Es bedeutet «ohne Sprache» und wird mit «Sprachverlust» übersetzt. Eine Aphasie ist eine Sprachstörung, die meist infolge eines Schlaganfalls oder einer Hirnblutung auftreten kann. In der Schweiz erleiden jährlich rund 5'000 Menschen eine Aphasie.



**Preisgekröntes Hilfsmittel:
Kochen, ohne an Barrieren zu stossen**

aphasia suisse
Spitalstrasse 4 | 6004 Luzern
www.aphasia.org | info@aphasia.org
Telefon 041 240 05 83



aphasiasuisse (...)

wenn Worte fehlen.
quand les mots font défaut.
quando le parole sfuggono.
sch'ils plets mancan.

Einblick in die Kochbroschüre



Unsere Kochbroschüre kommt ohne Worte aus. Jedes der zehn Rezepte besteht aus Fotos und Piktogrammen. Alle Zutaten und Kochutensilien werden im Bild gezeigt, jeder Arbeitsschritt ist fotografiert.

Mit der Kochbroschüre können alle Gerichte selbständig gekocht werden. Der sorgfältig ausgewählte Rezeptbogen reicht von Polenta mit Birnen, Älplermagronen, Pasta mit Tomatenpesto, Lasagne, Eglifilets an Kräuter-Wein-Sauce, Poulet mit Gemüse über Szegediner Gulasch bis hin zu Himbeersorbet und Schoggi-crème.

Auf fünf Seiten finden sich zudem praktische Tipps: Wie man Zitronenschalen abreibt, das Eiweiss von Eigelb trennt, Zwiebeln hackt, Kräuter schneidet und Dosen öffnet. Dies speziell für Menschen, die wegen einer Lähmung oder einer rheumatischen Erkrankung mit einer Hand zurechtkommen müssen.

Fünf unterschiedlich von Aphasie betroffene Männer und Frauen gehörten zum vielköpfigen Team, das die Kochbroschüre erarbeitet hat. Unterstützt wurden sie von einer Ernährungsberaterin, einem Ergotherapeuten und einem Foodfotografen.

