

Preparare e versare bevande

[Torna all'elenco degli articoli >](#)

Una delle difficoltà più comuni per le persone non vedenti o ipovedenti consiste nel preparare e versare bevande, calde o fredde, senza provocare fuoriuscite. Non solo può essere difficile centrare il recipiente, ma anche capire quando è il momento di smettere di versare prima che il liquido fuoriesca. Il segreto è quello di versare lentamente e controllare frequentemente il livello: con un po' di pratica e di pazienza, si può versare qualsiasi cosa facilmente ed efficacemente. In questo articolo vi darò quindi qualche dritta su **come versare i liquidi** e vi indicherò qualche **oggetto che può aiutarvi nella manovra**.

COME VERSARE I LIQUIDI

- Bisogna innanzitutto utilizzare un'adeguata illuminazione, per evidenziare la tazza il più possibile e assicurarci di vederla al meglio delle nostre possibilità. Se la luce naturale non è sufficiente possiamo utilizzare una lampada a braccio, oppure una luce montata sopra l'area di lavoro.
- Una buona norma, inoltre, può essere quella di versare i liquidi stando sopra al lavandino o ad un vassoio, che conterranno quindi eventuali trabocchi.
- Cercate di utilizzare bollitori di dimensioni e peso ridotti, che sono molto più maneggevoli. Allo stesso modo, cercate per quanto possibile di utilizzare una quantità di liquido non superiore a quella effettivamente necessaria: in questo modo non solo ridurrete gli sprechi, ma vi aiuterete ulteriormente a contenere il peso della brocca.
- Utilizzate una tazza che sia in grado di fornire un buon contrasto rispetto ai liquidi che verserete, ad esempio una tazza bianca per liquidi scuri come tè o caffè, e aggiungete per ultimo il latte; al contrario, se volete versare del latte, cercate di utilizzare una tazza colorata.
- Per versare, portate la tazza verso il bollitore o brocca, piuttosto che spostare il bollitore o la brocca verso la tazza. Se ne è provvisto, collegate il labbro del bollitore o brocca con la tazza, così da posizionare il bollitore con precisione.
- Versate i liquidi lentamente e, nel caso siano liquidi freddi, mettete un dito della mano opposta a quella che versa sul bordo della tazza per sentire quando è quasi piena; per quelli caldi affidatevi per quanto possibile alla regola del contrasto cromatico, oppure ad aiuti esterni come quelli nelle foto qui a seguire.
- Alcune persone hanno sperimentato, con la pratica, di riuscire a rilevare il livello del liquido ascoltando come cambia il suono man mano che la tazza si riempie.

AUSILI ESTERNI

- **Indicatore di livello del liquido:** questo dispositivo si aggancia sul bordo della tazza ed emette un segnale acustico nel momento in cui il liquido si avvicina al bordo. Assicuratevi di posizionarlo sul lato della tazza opposto rispetto a quello in cui state versando, altrimenti rischierete di bagnarlo prima del dovuto. Io ne ho un tipo dotato di calamita che quando non lo utilizzo, lo appoggio sulla parete del frigorifero, in modo da averlo sempre a portata di mano.
- Se avete difficoltà nel sollevare un bollitore, esistono degli **ausili ribaltabili** reperibili presso siti web specializzati: vi aiuteranno a sostenere il peso del bollitore e vi accompagneranno nei movimenti necessari per effettuare la manovra;

Per le piccole quantità, per il caffè, tè e zucchero, vi consiglio di considerare l'utilizzo di un set di misurini : la loro forma è infatti più profonda rispetto a quella dei normali cucchiaini, ed è quindi più facile evitare fuoriuscite accidentali - questo consiglio vale anche ovviamente per gli ingredienti solidi.

