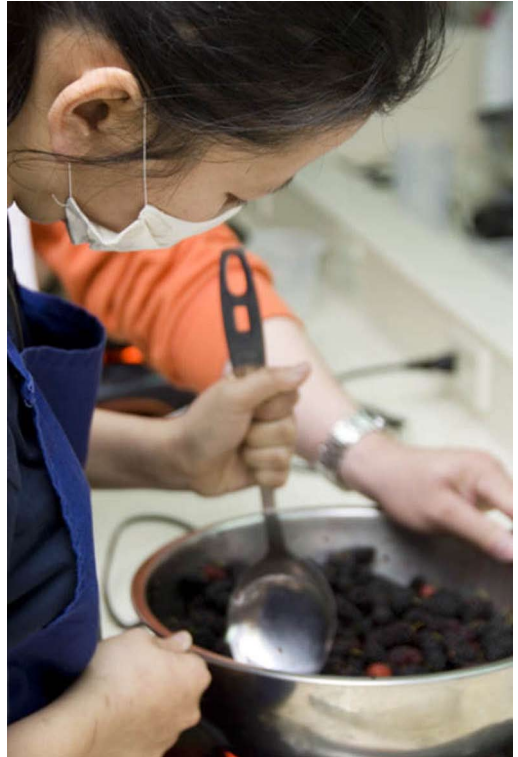


我很會做餅乾…肯納工作坊的故事

文圖／肯納自閉症基金會提供

座落在花東縱谷的肯納家園，最初是由四位自閉兒的家長成立的，希望能讓心肝寶貝有一個歸屬且能自力更生的地方，讓孩子們可以互相照應。後來，配合民宿的經營，肯納自閉症基金會在這裡附設了「肯納工作坊」，透過烘培的製程，教導這些已成年的特殊大孩子們有一個學習的機會和一技之長。

小吉是一個非常愛吃餅乾與蛋糕的孩子，對吃西點的慾望非常的大，剛來到基金會時總是一做好馬上就拿起來吃，經過老師逐步地教導，現在的他已瞭解到「工作」的意義，並懂得克制自己想吃的慾望。每天進行烘焙工作時，小吉只要從桌上的材料就知道今天要做的是什麼餅乾，馬上接著說：「餅乾是要賣的！」，意思是告訴自己不能把它吃掉，然後聽從老師的口令完成整個揉麵糰動作，在工作時，小吉每每期待著最後那些「不足重量」、「不小心破壞了」的餅乾，會是屬於他的。因為小吉真的很愛這些餅乾！



小俊是一個表達與溝通能力較為欠缺的孩子，但是他非常熱愛旅行。老師發現，在整個烘培過程較不適合以語言和口令的方式來教導，而是要以「大字報」來協助小俊完成一項一項的揉麵糰動作。但是對整個於麵糰製作過程，以及麵糰的整形、排列，只要告訴他一次，他就能永遠記得每一個步驟，並且期許自己一次比一次做的更好。在工作坊，時常會聽到小俊口中唸唸有詞說：「星期二做烘培」、「明天作烘培」、「我是烘培高手」、「幾月幾日領薪水」、「要認真工作賺錢、才能出去玩」等話語。從這些言語中可以感覺到他對烘培有很大的期待，期待自己很會做餅乾，而且餅乾賣出去可以賺錢，就有薪水領，一點一點的小錢累積起來便可以去旅行。

阿雅在進行烘焙工作時，雙手的力量較不足，在麵糰製作時較沒力氣攪拌均勻。但阿雅的手指很靈巧，能把麵糰用拇指挖個洞，把內餡放入，再將麵糰慢慢包裹起來。但偶爾也會出錯，有幾次將兩個麵糰混在一起揉，再包內餡，或是在一個麵糰中包入兩個內餡，天真的她還會問老師說：「這樣可不可愛？」，並向老師表示：「我做一個大大的鳳梨酥，可以賺很多很多的錢」。老師只好笑著鼓勵阿雅，再做一個吧！

烘焙食品的製作，讓這些自閉症的大孩子們瞭解到「工作」的意義，烘焙的製作，讓孩子瞭解到「自我」的價值，從他們身上，體會到這些大孩子對於烘培工作的期待與認真，老師也不斷地叮嚀孩子們，讓孩子們體認到製作過程中要做好個人的衛生，培養他們良好的工作態度，例如工作前一定要洗手、戴口罩、戴帽子，在製作過程中麵糰形狀要整齊，透過步驟性的結構教學方式，讓自閉症大孩子進入烘培的美味世界，做出好吃爽口的餅乾，餅乾的芳香開始飄散在縱谷中…。每一塊小餅乾都是他們的用心，期待您來品嚐。