



## 透過水餃模型～

# 我可以包水餃！

李嘉珊／教學督導

聖家啟智中心從 93 年開始有成人職訓—設置水餃班。以前在舊院區有多位大朋友精細動作靈巧，會完成需要大量技巧的虎口壓元寶狀水餃，每天都能有高品質高產量，每到周五還會去竹南市場兜售水餃，大朋友當時成就感都滿滿，也會和家人及客人說水餃是自己包的也可以自己賺錢，以自己會包水餃工作引以為豪。

經過數年後之今日，大朋友隨著年齡增長功能也逐漸退化，會使用虎口壓元寶狀包水餃得大朋友越來越少…教保同仁與治療師開始討論因應對策，我們開始將需要大量技巧手工捏出元寶狀水餃動作改成使用輔具（水餃模型）製作水餃，從手工製作變化成壓模製作，大朋友經過數月反覆的工作訓練後，能壓出成功不爆漿的水餃，產量雖然沒有以往多，但能夠成功塑形他們仍能重拾過去的成就感。

對於一般人很簡單就能完成的水餃製作。大朋友要經過一直反覆練習及修正步驟很多次才能有所進步。在每天一點一滴的進步中，完成每個步驟：將水餃皮方在模具中央，放一定量的餡料，抹適當的水，手握好壓模壓緊，打開，倒出。手不能硬壓或是捏，不然就會變形失敗。至今大朋友成功率高達 80%。臉上露出笑容，很驕傲地說我今天有包成功很多水餃，每顆水餃都很漂亮，你要不要吃看看？最近教保同仁有研發新口味：咖哩南瓜口味。有忠實顧客買了三包回家，又回購了 5 包！！大朋友很開心客人喜歡的他們包的水餃。



**歡迎大家購買限量販售的聖家水餃，  
愛心做公益，讓愛無所不在。**

