



DOMEIN Sensomotorische ontwikkeling

SUBDOEL Fijne motoriek

Brooddeeg

✂ Materialen en voorbereiding

- Maak brooddeeg (2 delen zout, 1 deel water, 3 delen meel).
- Zorg voor een deegroller en uitsteekvormpjes (basisvormen) voor koekjes.

Activiteit

Laat de leerlingen een stukje brooddeeg voelen. Rol het brooddeeg met de deegroller uit tot een grote lap. Steek er met een koekjessteker een vormpje uit. Kijk met de leerlingen naar het vormpje. Kijk dan naar het gat. Maak samen met de leerlingen nog meer gaten in de lap deeg. Laat leerlingen vormpjes terug doen in een gat en rol het met de deegroller weer vlak. Laat ze zo spelen met de vormpjes en het deeg. Leg enkele uitgestoken vormpjes op een bakplaat. Bak deze 1,5 uur bij 150 graden (oven niet voorverwarmen) tot ze keihard zijn. Schilder ze en gebruik ze in een volgende les.

In de volgende les maakt u weer een lap deeg. Haal er met de koekjesstekers weer vormpjes uit. Pak dan een gebakken vormpje. In welk gat past die? Stop in elk gat een vormpje. Maak er nog wat extra gaten bij. Bewonder met de leerling de mooie gekleurde vormpjes in de lap met deeg.

👉 Suggesties voor herhaling

- Werk aan doelen rondom voelen door aan de bestanddelen en het deeg te laten voelen.

1	Laat een voorwerp los als een ander voorwerp wordt aangeboden Geef de leerling een bolletje deeg in handen. Laat dan de koekjessteker zien. Geef het in de handen wanneer de leerling het deeg loslaat.
2	Houdt twee voorwerpen tegelijk vast Geef de leerling een vormpje in de ene hand. Bied dan een koekjessteker in de andere hand aan.
3	Wijst met de wijsvinger of de hand iets aan Vraag de leerling welk vormpje hij wil of waar u een gat moet maken. Geef de leerling het aangewezen vormpje of maak een gat op de plek waar de leerling naar wijst.
4	Gebruikt één of beide handen om verschuiven van voorwerpen tegen te gaan Laat de leerling losse stukjes brooddeeg verzamelen in een kom om er weer een bal van te maken. Breng een hand van de leerling naar de kom om zo te stimuleren dat hij deze vasthoudt bij het verzamelen van de stukjes deeg. Laat de leerling twee stukjes brooddeeg tot een bal maken. Stimuleer hierbij om beide handen te gebruiken.
5	Maakt strek- en buigbewegingen met de vingers Laat de leerlingen het deeg kneden. Doe zelf voor hoe u het deeg met strek- en buigbewegingen vervormt. Reageer enthousiast wanneer de leerling door de bewegingen het deeg kneedt.
6	Maakt puzzels met geometrische basisvormen Geef de leerling (gebakken) vormpjes. Laat deze in de gaten in het deeg stoppen. Begin met enkele gaten in het deeg van een soort vorm (alleen rondjes). Breid dit uit naar meerdere gaten en meerdere vormen.