



Stamlijn

Eiersalade

Materialen en voorbereiding

- Zorg voor een paar hard gekookte en een paar zacht gekookte eieren, een paar warme en een paar koude eieren.
- Pak mayonaise, zout, peper en eventueel hüttenkase, bieslook, kerrie of kleine stukjes augurk.
- Zorg voor kommetjes, vorken en lepels.

Activiteit

Laat de leerlingen een ei met schil voelen. Laat dan een ei met gebroken schil of een glibberig gepeld ei voelen.

Laat de leerlingen met hun handen de stukjes schil voelen en fijn maken. Snijd de eieren in stukjes. Laat de leerlingen een stukje hardgekookt ei proeven. Laat ook een hapje zachtgekookt ei proeven. Prak de eieren in een kom verder fijn. Voeg ingrediënten toe. Laat tussendoor verschillende ingrediënten proeven: een hapje ei met zout, een hapje ei met scherpe bieslook of zure augurk. Bekijk steeds de reactie.

Aandachtspunten

- Houd rekening met (voedsel)allergieën van leerlingen.
- Overleg met de logopediste waar u bij de leerlingen rekening mee moet houden met slikken en kauwen.
- Voer de activiteit uit voor het eten en drinken. Eet de eiersalade op brood.

A	<p>Volgt een horizontale beweging vanuit het midden van zijn blikveld Pel het ei in het blikveld van de leerling. Haal een stukje schil eraf. Beweeg dit langzaam naar een afvalschaaltje naast het ei. Blijf hierop de aandacht vestigen. Pel zo het hele ei.</p> <p>Houdt een voorwerp vast dat in de hand gegeven wordt Geef een lepel of een ei in de handen. Klem de vinger er omheen. Wanneer de leerling het loslaat, bied u het opnieuw aan.</p> <p>Opent zijn mond als voedsel wordt aangeboden Houd een lepel met wat ei tegen de lip van de leerling. Wanneer hij zijn mond opendoet laat u het op eten. Kijk ook of de leerling zijn mond open doet wanneer u de lepel in zijn blikveld houdt en zijn lippen nog niet raakt. <u>Zorg dat de leerling iets te eten krijgt waar hij een voorkeur voor heeft.</u></p>
B	<p>Volgt een verticale beweging vanuit het midden van zijn blikveld Pel het ei in het blikveld van de leerling. Haal een stukje schil eraf. Beweeg dit langzaam naar een afvalschaaltje onder het ei. Blijf hierop de aandacht vestigen. Pel zo het hele ei.</p> <p>Reageert op verschillen in smaken (zoet, zuur, zout en bitter) Bied steeds een andere smaak met het ei aan. Een hapje ei met zout. Een hapje met zure augurk. Bied niet te veel smaken achter elkaar aan en zorg voor sterke smaken (veel zout, veel bieslook).</p> <p>Reageert op verschillen in temperatuur (warm en koud) eten/drinken Geef de leerling een hapje warm ei. Geef dan een hapje afgekoeld ei. Wissel weer af met een warm hapje. Zorg voor grote contrasten tussen warm en koud en maak deze steeds kleiner.</p> <p>Reageert op verschillen in temperatuur op de huid (water, aanraking) Laat de leerling een warm ei voelen en vervolgens een koud ei. Let op of u een reactie op het verschil in temperatuur ziet. Wat lijkt de leerling het prettigst te vinden?</p> <p>Reageert op verschillen in textuur (glad, hard, ruw, zacht) Laat de leerling een ei met schil voelen. Bied dan een ei met gebroken schil en dan een gepeld ei aan. Bekijk steeds de reactie.</p>