



## DOMEIN Sensomotorische ontwikkeling

### SUBDOEL Voelen

## Pizza bakken 2

### ✂ Materialen en voorbereiding

- Zet spullen voor de pizza klaar: spullen voor pizzadeeg, mixer, tomatensaus, stukjes paprika, champignons, reepjes ham, tonijn, geraspte kaas.
- Zorg voor bestek om de pizza te kunnen eten.
- Verwarm de oven voor.

### Activiteit

Maak samen met de leerlingen het pizzadeeg. Strooi meel over hun handen boven de kom. Laat hen het meel in de kom voelen. Laat het water voelen. Laat de leerlingen met hun handen even 'roeren'. Doe de mixer aan en mix het deeg. Laat de leerlingen daarna het deeg kneden. Geef ze allemaal een bolletje. Rol het deeg samen met de leerlingen uit. Smeer met de vingers de tomatensaus op de pizza. Leg de ingrediënten op de pizza. Laat de leerlingen eraan voelen: in een bakje met paprikastukjes, in een bakje geraspte kaas.

Doe de pizza in de oven en eet hem samen met de leerlingen op.

### 👉 Suggesties voor andere subdoelen/ domeinen

- Besteed aandacht aan proeven door veel verschillende ingrediënten aan te bieden.
- Werk bij het eten van de pizza aan doelen uit de leerlijn zelfredzaamheid, subdoel 'eten en drinken'

1	<b>Manipuleert sensopathische materialen</b> Geef de leerling steeds voldoende tijd om de ingrediënten te voelen: meel, water, deeg. Breng de handen van de leerling eventueel naar het materiaal toe en maak eerst samen bewegingen in het materiaal.
2	<b>Reageert op vibraties die plaatselijk worden aangeboden</b> Houd de zijkant van de mixer zachtjes tegen de hand van de leerling. Kijk naar de reactie. Laat de leerling de kom vasthouden wanneer u mixt.
3	<b>Geeft voorkeur aan voor temperatuur</b> Bied twee bakjes water aan om door het meel te mengen: een bakje koud en een bakje lauw water. Laat de leerling met zijn handen in het water voelen en een voorkeur aangeven.
4	<b>Onderscheidt tastprikkel die weinig van elkaar verschillen</b> Meng door een klein stukje deeg wat blokjes groenten. Laat de leerlingen aan een bolletje deeg met, een een bolletje deeg zonder stukjes voelen. Merkt de leerling het verschil op? Laat de leerling voelen aan een ingevet en een niet-ingevet bakblik. Merkt hij het verschil?
5	<b>Probeert niet prettige tactiele prikkels te vermijden</b> Laat de mixer rustig draaien. Geef de leerling de gelegenheid om de mixer te voelen. Kunt u zien of de leerling dit prettig vindt voelen of juist niet? Trekt de leerling dan zijn hand weg?
6	<b>Wijst het juiste materiaal aan als hij het gevoeld heeft</b> Laat de leerling voelen in een bakje met ingrediënten (bijvoorbeeld stukjes paprika). Laat dan het ingrediënt en een ander ingrediënt zien. Wat heeft de leerling gevoeld? Herhaal dit met andere ingrediënten. Begin met meel en water.