



DOMEIN Sensomotorische ontwikkeling

SUBDOEL Ruiken en proeven

Pizza bakken

✂ Materialen en voorbereiding

- Zet spullen voor de pizza klaar: pizzadeeg, 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 een pizza. Maak eventueel samen het deeg (het gaat deze les echter om het proeven, zorg dat daar voldoende tijd voor is). Laat de leerlingen steeds proeven wat er op de pizza gaat: een lepeltje tomatensaus, stukjes groenten, vlees, vis of een beetje kaas.

Stop dan de pizza in de oven. Wanneer deze klaar is, laat u de leerlingen stukjes van de pizza proeven.

👉 Suggesties voor andere subdoelen/ domeinen

Werk aan doelen rondom voelen door het kneden van het deeg.

1	Reageert consequent op een bepaalde smaak Bied de leerling meerdere keren hetzelfde ingrediënt aan. Laat tussendoor iets anders proeven. Zorg dat er steeds voldoende tijd zit tussen twee dingen die u aanbiedt. Reageert de leerling hetzelfde wanneer u een ingrediënt vaker aanbiedt?
2	Beweegt zijn hoofd naar iets toe om te proeven Houd iets wat de leerling lekker vindt vlakbij de leerling. Stimuleer de leerling om er naartoe te bewegen: 'proef maar!' Geef de leerling het eventueel eerst in de mond en biedt daarna nogmaals hetzelfde aan waarbij de leerling zelf er naartoe mag bewegen.
3	Geeft na ruiken aan wat hij wil proeven Ruik zelf aan een stukje ham. Laat zien dat u het lekker vindt ruiken en proef de ham. Laat de leerling ruiken. Geef het pas om te proeven als hij laat merken dat hij wil proeven. Herhaal dit met andere ingrediënten.
4	Maakt onderscheid tussen eetbaar en niet eetbaar materiaal Bied de leerling een ingrediënt van de pizza aan en een heel ander voorwerp. Zeg 'proef maar!' Laat proeven als de leerling het eetbare kiest.
5	Geeft bij het zien van verschillende etenswaren zijn voorkeur voor een bepaald etenswaar aan Laat niet eerst proeven. Bied twee ingrediënten aan. Vraag welke de leerling lekker vindt. Laat daarna pas proeven. Herhaal de oefening met andere ingrediënten. Begin met twee etenswaren waarvan de leerling er één duidelijk lekkerder vindt dan de ander.
6	Associeert geuren met bepaalde activiteiten Wanneer de pizza in de oven staat, gaat u met de leerling even de keuken uit. Maak de leerling bewust van de geur wanneer u terugkomt. Weet de leerling wat er gaat gebeuren? Laat de leerling na het eten van de pizza afwasmiddel ruiken. Weet de leerling wat nu gaat gebeuren?