W ramach innowacji pedagogicznej ,, Potrafię zrobić to sam” - zabawy stymulujące zmysły z wykorzystaniem metody sensoplastyki® i elementów terapii ręki serdecznie zapraszamy do zabaw z wykorzystaniem mas sensorycznych.

**DOMOWA CIASTOLINA**

Potrzebne składniki:

* 0,5 kg mąki pszennej
* 0,5 kg mąki ziemniaczanej
* ¾ szklanki oleju roślinnego
* ¾ szklanki wody
* barwniki spożywcze lub kakao

Wymieszaj wszystkie składniki. Powstałą masę podziel na tyle części, ile chcesz uzyskać kolorów. Dodaj barwnik spożywczy rozpuszczony w odrobinie wody. W razie potrzeby zwiększ ilość oleju i wody, aby uzyskać odpowiednią konsystencję masy.





**BIAŁA MASA**

Potrzebne składniki:

* 1 kg mąki ziemniaczanej
* ¾ szklanki oleju roślinnego

Wymieszaj składniki tak, aby powstała masa dała się formować podobnie jak śnieg. W razie potrzeby zwiększ ilość oleju, aby uzyskać potrzebną konsystencję masy.



**RYŻOLINA**

Potrzebne składniki :

* ryż biały
* barwniki spożywcze w proszku w różnych kolorach
* woda
* opcjonalnie: aromat spożywczy.

Ryż gotujemy według przepisu na opakowaniu. Ryż odcedzamy. Nie oblewamy zimną wodą. Dodajemy odrobinę barwika spożywczego w proszku i dokładnie mieszamy, aż ryż się zabarwi. Gotowe! Żeby doznania sensoryczne były mocniejsze, możemy dodać odrobinę aromatu spożywczego. Teraz możemy zacząć się bawić. Ryż idealnie się klei.



**KOLOROWY RYŻ**

Potrzebne składniki :

* ryż biały
* barwniki spożywcze w proszku w różnych kolorach
* miseczki/plastikowe pojemniki

Do miseczek/pojemników wsypujemy porcję białego ryżu, dodajemy odrobinę barwnika spożywczego w proszku, oraz łyżkę/kilka łyżek wody – w zależności od porcji ryżu, jaką chcemy przygotować. Mieszamy wszystko łyżką, aż ryż nabierze koloru i zostawiamy w tych miseczkach do wyschnięcia (może być np. na noc, ale po około godzinie, dwóch ryż już powinien być suchy).



**KOLOROWY MAKARON**

**Potrzebne składniki :**

* makaron w różnych kształtach – ugotowany al dente,
* barwniki spożywcze (np. sproszkowany burak, jarmuż lub zielone warzywa   
  w proszku do koktajli, kurkuma, karob lub barwniki naturalne),
* opcjonalnie oliwa,
* woreczek strunowy.

Ugotowany makaron wkładamy do woreczka, dodajemy barwnik spożywczy   
i energicznie potrząsamy aż do zabarwienia się makaronu. Można też dodać kilka kropli oliwy – wówczas makaron nie jest tak lepki, a bardziej śliski. Makaron można ugniatać, przekładać z ręki do ręki, przekładać z pojemnika do pojemnika. Gdy zacznie wysychać, wystarczy delikatnie polać go wodą. Zabawa tak przygotowanym makaronem rozwija koordynację wzrokowo- ruchową a także manipulację pod kontrolą wzroku.



**WORECZKI SENSORYCZNE Z MAKARONEM**

Potrzebne materiały:

* woreczki strunowe
* makaron różne kształty
* pianka do golenia lub żel do włosów
* barwnik spożywczy.

Do woreczka strunowego wkładamy żel do włosów lub piankę do golenia dodajemy makaron i jeżeli mamy to barwniki spożywcze. Zamykamy woreczek i zabawka sensoryczna gotowa.



**ŻELKOLINA**

Składniki:

* 1opakowanie galaretki smakowej
* 200 ml wody
* mąka ziemniaczana
* mąka pszenna
* olej

Galaretkę wymieszaj z gorącą wodą i poczekaj aż ostygnie. Następnie dodawaj stopniowo mąkę ziemniaczaną i pszenną. Sprawdzaj konsystencję. Jeśli uzyskasz konsystencję twardszego ciasta, dodaj olej. W zależności od ilości dodanej mąki i oleju, otrzymujemy różną sprężystość żelkoliny. Można do niej dodać różne ziarna. Po wyschnięciu żelkolina robi się bardzo twarda.



**SENSORYCZNA MASA Z NASIONAMI CHIA**

Składniki:

- 1/2 szklanki nasion chia  
- 1 1/2 szklanki wody  
- 3-4 szklanki mąki ziemniaczanej  
- Barwniki spożywcze

Umieść nasiona chia w dużej misce i dodaj wodę. Dodaj barwniki spożywcze według potrzeb, aby nasiona chia stały się kolorowe. Przykryj miskę folią i umieść w lodówce lub na blacie w bezpiecznym miejscu na około 5 h. Nasiona chia są naturalnie galaretowate, stopniowo dosypujemy  do nich mąki. Użyjcie osobistych preferencji, aby określić, kiedy przestać dodawać mąkę ziemniaczaną, ale raczej nie przekraczajcie 4 szkalnek (zbyt duża ilość mąki sprawi, że nie będzie się rozciągał). Przepis ten można trzymać w lodówce przez kilka dni, ale zwykle wyrzucamy go po 2-3 dniach.



**SENSORYCZNY ZIARNISTY GLUTEK**

Składniki:

-siemię lnianie

- woda

- barwnik spożywczy.

Kilka łyżek siemienia lnianego gotujemy w 1 litrze wody mieszając od czasu do czasu, żeby się nie przypalił, aż do momentu osiągnięcia glutowatej/ kleistej konsystencji (ok 15 min). Ilość siemienia zależy od tego czy chcemy mieć bardziej zwartą i ziarnistą konsystencję (więcej ziaren), czy bardziej płynną (mniej). Przed ugotowaniem możemy do wody dodać barwnik spożywczy.

**BURAKOLINA**

Składniki:

**-** ugotowane buraki

**-** mąka ziemniaczana

Ugotowane buraki rozdrabniamy w blenderze na gładką masę i wgniatamy   
w nie mąkę ziemniaczaną. Masa ma głęboki kolor oraz słodki zapach.



**KASZKOLINKA**

**Składniki:**

* błyskawiczna kaszka ryżowa dla niemowląt
* wrzątek
* naturalne barwniki

Kaszkę zalej małą ilością wrzątku. Zagnieć. Dodaj barwniki. Kaszkolina może mieć konsystencję podobną do ciastoliny.



Opracowała:

Bogumiła Kuracka

Emilia Dziewulska