

## STYMULACJA ZAPACHOWA – PRZYPRAWY

Przygotowujemy sobie trzy przyprawy: cynamon, goździki, wanilię.

Przygotowujemy sobie trochę kawy naturalnej (ziarnistej lub mielonej).

Możemy wsypać oddzielnie każdą przyprawę do małego słoiczka lub pozostawiamy w opakowaniu.

Dajemy dziecku wąchać daną przyprawę – wymieniamy głośni jej nazwę – możemy krótko opowiedzieć co nam się kojarzy z danym zapachem (smak i zapach ciasta, ciasteczek, święta itd.)

Po ekspozycji każdej z przypraw dajemy powąchać kawę, która neutralizuje podany wcześniej zapach (chodzi o to aby dziecka nie miało „mieszanki” wszystkich zapachów, ale odczuwało je oddzielnie).