



Drop-In Kitchen Programs

Get ready to chop, mix, and measure! Kids can dive into our fun, hands-on Drop-in Kitchen to learn new kitchen techniques and culinary skills while preparing the recipe of the day.

This skill-building experience is **included free with museum entry**.

Thursday 2:00pm

6/4 Pumpkin Pudding



6/11 Pomegranate Compote



6/18 Fruit Kabobs



Saturday 2:00pm

6/6 Rolo Ritz



6/13 Deviled Strawberries

6/20 Mango Chutney Smoothies



Deviled Strawberries



Ingredients:

- Strawberries
- Cream cheese
- Powdered sugar
- Vanilla extract
- Heavy whipping cream
- Graham cracker crumbs

Directions:

1. Wash all the strawberries and dry them thoroughly.
2. Slice each one in half lengthwise, then slice off the hump on the back of each half so the strawberries lay flat. Place them on a baking sheet and set aside.
3. In a medium mixing bowl, combine softened cream cheese, powdered sugar, and vanilla extract. Mix until smooth and creamy.
4. Pour in the heavy whipping cream, then whip until the mixture has slightly thickened (about 2 minutes).
5. Transfer the creamy mixture to a piping or Ziploc bag, then fill each strawberry with the cheesecake filling.
6. Sprinkle graham cracker crumbs on top before serving!





The Annex

CLAY & CULINARY STUDIO

Junio Estudio Culinario



¡Programa de Cocina!

¡Prepárate para picar, medir y mezclar! Los niños pueden unirse a la diversión, póngase manos a la obra y unanse a nuestra cocina para aprender nuevas técnicas culinarias mientras preparan la receta del día.

Esta experiencia basada en habilidades está incluida en su admisión diaria y/o membresía.

Jueves a las 2:00pm

6/4 Pudín de calabaza

6/11 Compota de Granada

6/18 Brochetas de Fruta



Sábado a las 2:00pm

6/6 Rolo Ritz

6/13 Fresas Rellenas

6/20 Batidos de Chutney de Mango



Fresas Rellenas



Ingredientes:

- Fresas
- Queso crema
- Azúcar glas
- Extracto de vainilla
- Nata para batir
- Migas de galleta Graham

Instrucciones:

- Lave todas las fresas y séquelas minuciosamente.
- Corte cada una por la mitad a lo largo; luego, corte la parte redondeada de la base de cada mitad para que las fresas queden planas y estables. Colóquelas en una bandeja para hornear y resérvelas.
- En un tazón mediano, combine el queso crema ablandado, el azúcar glas y el extracto de vainilla. Mezcle hasta obtener una consistencia suave y cremosa.
- Incorpore la crema para batir y bata hasta que la mezcla se haya espesado ligeramente (aproximadamente 2 minutos).
- Transfiera la mezcla cremosa a una manga pastelera o a una bolsa con cierre hermético, y luego rellene cada fresa con la mezcla de tarta de queso.
- ¡Espolvoree migas de galleta Graham por encima antes de servir!



The Annex
CLAY & CULINARY STUDIO

📍 406 W. MAIN ST. MEDFORD, OR 📞 541.772.9922 🌐 WWW.TCMSO.ORG



¡Véanos cocinar!