



**The
Annex**

CLAY & CULINARY STUDIO



October Culinary Programs

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

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.

Thursday 2:00pm

10/1 Citrus-Rosemary Salt

10/8 Mango Nectar Refresher

10/15 Pumpkin Mac and Cheese

10/22 Popcorn

10/29 Farmer's Market Day



Saturday 2:00pm

10/3 Sopes

10/10 Tortillas

10/17 Roasted Pumpkin Seeds

10/24 Three Sisters Soup

10/31 Wormy Dirt Pudding



Wormy Dirt Pudding



Ingredients:

- 12 chocolate cream-filled sandwich cookies
- 1 (3.9 ounce) package instant chocolate pudding mix
- 2 cups milk
- 1 (3 ounce) package gummy worms candy

Directions:

- Place cookies into a resealable plastic bag and crush with a rolling pin to make crumbs.
- Combine pudding mix and milk together in a bowl, stirring for 2 minutes.
- Sprinkle about 1/3 of the crushed cookie crumbs into the bottom of a serving bowl; spoon chocolate pudding over the crumbs and smooth out the top. Sprinkle remaining chocolate cookie crumbs on top to resemble dirt.
- Poke gummy worms halfway into the dirt. Refrigerate until serving.



**The
Annex**
CLAY & CULINARY STUDIO

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



**SEE US
COOK!**



The Annex

CLAY & CULINARY STUDIO



Programa Culinario del mes de *Octubre*

Esta experiencia para desarrollar habilidades está incluida gratis con la entrada al museo.

¡Prepárate para cortar, mezclar y medir! Los niños pueden sumergirse en nuestra divertida y práctica cocina para aprender nuevas técnicas y habilidades culinarias mientras preparan la receta del día.

Jueves 2:00pm

10/1 Sal de Citrico y Romero

10/8 Nectar de Mango

10/15 Macarron con Queso de Calabaza

10/22 Palomitas

10/29 Día del Mercado del Agricultor



Sábado 2:00pm

10/3 Sopes

10/10 Tortillas

10/17 Semillas de Calabaza Tostadas

| 10/24 Sopa de las Tres Hermanas

10/31 Pudín de Tierra con Gusanos



Pudín de Tierra con Gusanos



Ingredientes:

- 12 galletas sándwich rellenas de crema de chocolate
- 1 paquete (3.9 onzas) de mezcla instantánea para pudín de chocolate
- 2 tazas de leche
- 1 paquete (3 onzas) de caramelos de gomitas en forma de gusano

Instrucciones:

- Coloca las galletas en una bolsa de plástico con cierre y tritúralas con un rodillo para hacer migajas.
- Combina la mezcla para pudín y la leche en un tazón, revolviendo durante 2 minutos.
- Espolvorea aproximadamente 1/3 de las migajas de galleta trituradas en el fondo de un tazón para servir; vierte el pudín de chocolate sobre las migajas y alisa la parte superior. Espolvorea el resto de las migajas de galleta de chocolate encima para que parezca tierra.
- Introduce los gusanos de goma hasta la mitad en la "tierra". Refrigera hasta el momento de servir.



The Annex

CLAY & CULINARY STUDIO

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



**Ven a
Cocinar!**