



The Annex

CLAY & CULINARY STUDIO

CULINARY STUDIO SCHEDULE

JANUARY

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 your Museum admission or membership.

Drop-in Kitchen Thursday 2:00pm

1/8- Spiced Pomegranate Tea

1/15- Trail Mix

1/22- Herbed Cream Cheese

1/29- Rainbow Rice Paper Rolls



Drop-in Kitchen Saturday 2:00pm

1/3- Spam Musubi

1/10- Alphabet Soup

1/17- Cake Pops

1/24- Crepes

1/31- Pizza Cups



Spiced Pomegranate Tea

Ingredients:

- 1 Cup hot water (8oz)
- 1 tea bag (ex. black, green, or herbal)
- 1-2 tbsp pomegranate juice
- 1/2 tsp Cinnamon or a small piece
- 1 whole clove
- Optional add ins- 1 tsp Honey or sugar



Directions:

1. In a mug steep your choice of tea, clove and cinnamon for roughly 5 minutes. Then remove the tea bag and clove.
2. Add in pomegranate juice and choice of sweetener and mix until fully combined.
3. Enjoy!!!



The Annex
CLAY & CULINARY STUDIO



ACROSS FROM THE CHILDREN'S MUSEUM

406 W. MAIN ST. MEDFORD, OR



WWW.TCMSO.ORG



**STAY UPDATED WITH
THE ANNEX'S INSTAGRAM**

@TheAnnex_ClayCulinaryStudio

CALENDARIO DEL ESTUDIO CULINARIO

ENERO

¡Prepárate para picar, medir y mezclar! Los niños pueden unirse a la diversión, póngase manos a la obra y unpanse 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.

Únete a la Cocina Jueves 2:00pm

1/8- Te de Granada Especiado

1/15- Mezcla de Frutos y Cereales

1/22- Queso Vrema Herbal

1/29- Rollos de Papel de Arroz de Arcoiris



Únete a la Cocina Sábado 2:00pm

1/3- Spam Musubi

1/10- Sopa de Abecedario

1/17- Cake Pops

1/24- Crepas

1/31- Vasitos de Pizza



Te de Granada Especiado

Ingredientes:

- 1 taza de agua (8oz)
- 1 bolsita de te (negro, verde o herbal)
- 1-2 crdas de jugo de granada
- ½ crdta de canela en polvo o un pedazo entero
- 1 clavo entero
- 1 crda de miel (opcional)



Pasos:

1. Toma una taza y vierte agua caliente, deja remojar la bolsita de te junto con la canela y el clavo, luego de que pase 5 minutos, retira la bolsita y las especias.
2. Agrega 1 a 2 crdas de jugo de granada y tu endulzante preferido.
3. Mezcla bien y disfruta.

