

CULINARY STUDIO

APRIL 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 your Museum admission or membership.**

Drop-in Kitchen Thursday 2:00pm

4/2 Cowboy Caviar

4/9 Za'atar Spice

4/16 London Fog

4/23 Kashmiri Chai

4/30 Jam & Cream Cheese Danish



Drop-in Kitchen Saturday 2:00pm

4/4 Deviled Eggs

4/11 Tabouli

4/18 Caramel Apple Slices

4/25 Cottage Cheese Berry Bowls



Za'atar Spice



Ingredients:

- oregano
- marjoram
- thyme
- cumin
- coriander
- sesame seeds
- salt
- sumac

Directions:

1. Mix all the spices, salt and sesame seeds together in a small bowl or jar.
2. Store in an airtight container at room temperature.



ESTUDIO CULINARIO

PROGRAMA DE COCINA ABIERTA DE ABRIL

¡Prepárense para picar, mezclar y medir! Los niños pueden sumergirse en nuestra divertida y práctica Cocina de Acceso Libre para aprender nuevas técnicas y habilidades culinarias mientras preparan la receta del día.

Esta experiencia de desarrollo de habilidades está incluida de forma gratuita con la entrada al museo o con su membresía.

Cocina Abierta Jueves 2:00pm

4/2 Cowboy Caviar

4/9 Especia Za'atar

4/16 Niebla de Londres

4/23 Chai de Cachemira

4/30 Danés de Mermelada y Queso

Crema



Cocina Abierta Sábado 2:00pm

4/4 Huevos Endiablados

4/11 Tabulé

4/18 Rodajas de Manzana con Caramelo

4/25 Tazones de Queso Cottage con Bayas



Especia Za'atar



Ingredientes:

- orégano
- mermarí
- tomillo
- comino
- cilantro
- semillas de sésamo
- sal
- sumac

Instrucciones:

1. Mezcla todas las especias, la sal y las semillas de sésamo en un tazón pequeño o en un frasco.
2. Guarde en un recipiente hermético a temperatura ambiente.

