The Annex
CLAY & CULINARY STUDIO



November
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



11/5 Huckleberry Black Tea

11/12 Pumpkin Spice Blend

11/19 Cranberry Sauce

11/26 No Class: Happy Thanksgiving!

Saturday 2:00pm



11/7 Succotash

11/14 Pumpkin Raviolis

11/21 Salami Roses and Charcuterie

11/28 Roasted Sweet Potato with homemade marshmallows



Cranberry Sauce



Ingredients:

- 1 cup granulated sugar
- 1 cup water (or freshly squeezed orange juice for added flavor)
- 1 bag (12 ounces) fresh cranberries (rinsed and sorted, removing any soft ones)
- (Optional) 1 pinch of salt
- (Optional) 1 strip of orange zest or ½ teaspoon cinnamon for extra spice

Directions:

- Boil: In a saucepan, bring 1 cup sugar and 1 cup water (or orange juice) to a boil, stirring until sugar dissolves.
- Simmer: Add 12 oz fresh cranberries. Simmer on medium-low for 10–12 minutes, stirring occasionally, until berries pop.
- Cool: Remove from heat and let cool completely (it will thicken as it cools). Chill before serving.

The Annex
CLAY & CULINARY STUDIO

Programa Culinario del mes de Noviembre



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

11/5 Te de arándanosde monte

11/12 Especia de calabaza

11/19 Salsa de arándanos

11/26 Sin clase: Dia de Accion de Gracias





Sábado 2:00pm

11/7 Succotash

11/14 Raviolis de calabaza

11/21 Rosas de salami y tabla de botana

11/28 Camote rostisado con malvavisco



Salsa de arándanos



Ingredientes:

- 1 taza de azúcar granulada
- 1 taza de agua (o jugo de naranja)
- 1 bolsa (12 oz) de arándanos frescos o congelados (enjuaga y remueve los que estan malos)
- 1 pequeña pizca de sal

- (Opcional) 1 trozo de casara de naranja o ½ media cucharada de canela para maas sabor.

Preparación:

- Hervir a fuego alto: En una cacerola, lleva a ebullición 1 taza de azúcar y 1 taza de agua (o jugo de naranja), revolviendo hasta que el azúcar se disuelva.
- Hervir a fuego lento: Agrega 12 oz de arándanos frescos. Cocina a fuego medio-bajo durante 10-12 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que los arándanos estallen.
- Remover: Retira del fuego y deja enfriar completamente (se espesará al enfriarse). Refrigera antes de servir.