

Mesquite workshop series 2016



At Santa Cruz River
Farmers' Market
Thursdays, June 2nd, 9th
and 23rd, 4:00 –7:00 PM

6/2: Mesquite harvesting work shop w/ Jeau Allen

- ◆ Learn to identify, harvest and store mesquite pods.

6/9: Baking with Mesquite w/ Mikaela Jones

- ◆ Get the mesquite pods you've been storing milled into nutritious flour & learn about delicious ways to cook with mesquite pods.

6/23: Annual mesquite milling w/ Las Milpitas & Barbara Rose

- ◆ Get the mesquite pods you've been storing milled into nutritious flour & learn about delicious ways to cook with mesquite pods.

The cost to mill is \$3 per gallon of whole pods, with a minimum of \$10. All pods must be pre-sorted and dried.

For more information, go to www.desertharvesters.org.

Mercado San Agustín, 100 S. Avenida del Convento

West of I-10 near Congress/Grande

We accept food stamps, WIC checks, cash, credit and debit!

Free and open to the public!



Mesquite workshop series 2016



At Santa Cruz River
Farmers' Market
Thursdays, June 2nd, 9th and
23rd, 4:00 –7:00 PM

6/2: Mesquite harvesting work shop w/ Jeau Allen

- ◆ Learn to identify, harvest and store mesquite pods.

6/9: Baking with Mesquite Mikaela Jones

- ◆ Get the mesquite pods you've been storing milled into nutritious flour & learn about delicious ways to cook with mesquite pods.

6/23: Annual mesquite milling w/ Las Milpitas & Barbara Rose

- ◆ Get the mesquite pods you've been storing milled into nutritious flour & learn about delicious ways to cook with mesquite pods.

The cost to mill is \$3 per gallon of whole pods, with a minimum of \$10. All pods must be pre-sorted and dried.

For more information, go to www.desertharvesters.org.

Mercado San Agustín, 100 S. Avenida del Convento

West of I-10 near Congress/Grande

We accept food stamps, WIC checks, cash, credit and debit!

Free and open to the public!



Taller de Mesquite serie 2016



En el Mercado de
Agricultores del Rio de
Santa Cruz
Los jueves 2, 9 y 23 de
Junio.
4:00 –7:00 PM

2 de junio- Taller de cosecha de mesquite con Jeau Allen y Barbara Rose.

- ◆ Aprende ha cosechar y guardar los vainas de mesquite.

23 de junio- Anual molienda de mesquite con/Las Milpitas y Barbara Rose .

- ◆ Lleve sus vainas de mesquite que usted ha tenido guardados para que se puedan moler y convertir ha una harina nutritiva. Usted aprendera como cocinar con vainas de mesquite.

El costo de molino es de \$ 3 por galón de vainas enteras , con un mínimo de \$ 10 . Todas las vainas deben ser pre- ordenados y se secan.
Para obtener más información , vaya a www.desertharvesters.org .

Mercado San Agustín, 100 S. Avenida del Convento
oeste de 1-10, cerca de la Congress y Grande

Aceptamos estampillas de comida, cheques de WIC,
efectivo y tarjetas de débito/crédito.

Para más información: 520-882-3304



Taller de Mesquite serie 2016



En el Mercado de
Agricultores del Rio
de Santa Cruz
Los jueves 2, 9 y 23 de
Junio.
4:00 –7:00 PM

2 de junio- Taller de cosecha de mesquite con Jeau Allen y Barbara Rose.

- ◆ Aprende ha cosechar y guardar los vainas de mesquite.

23 de junio- Anual molienda de mesquite con/Las Milpitas y Barbara Rose .

- ◆ Lleve sus vainas de mesquite que usted ha tenido guardados para que se puedan moler y convertir ha una harina nutritiva. Usted aprendera como cocinar con vainas de mesquite.

El costo de molino es de \$ 3 por galón de vainas enteras , con un mínimo de \$ 10 . Todas las vainas deben ser pre- ordenados y se secan.
Para obtener más información , vaya a www.desertharvesters.org .

Mercado San Agustín, 100 S. Avenida del Convento
oeste de 1-10, cerca de la Congress y Grande

Aceptamos estampillas de comida, cheques de WIC,
efectivo y tarjetas de débito/crédito.

Para más información: 520-882-3304

