

## **Family Cook-Along with AACPS Community Schools and University of Maryland SNAP Education**

**Let's get cooking!**

Date: Wednesday, October 25th

Time: 5:30 - 6:15 pm

Recipes: Enchilada Casserole for dinner and Baked Apples for dessert

Required: Items provided in the reusable bag, 2 cups of your favorite shredded cheese, 1 Tablespoon of butter.

Optional Ingredients: Cooked protein such as chicken, pork, turkey, or beef to add to the casserole. A small amount of brown sugar to enhance the dessert.

Log in: Type [meet.google.com/akq-wkud-dch](https://meet.google.com/akq-wkud-dch) into the browser of any student Chromebook

Cook along following the chef's instructions and the recipe card to make a healthy meal to enjoy with your family.

### **Share your results!**

Post your pictures on social media - Instagram, Facebook, X (Twitter) and use one or more of the hashtags below:

- #AACPSCommunitySchools
- #MDSNAPED
- #AACPSAwesome

### **Text or email photos of your family cooking together for a chance to win a grocery store gift card!**

**410-645-0353 or email [CommunitySchools@aacps.org](mailto:CommunitySchools@aacps.org)**

Include your first and last name and the school your student attends.



**Thank you to our partners from the Anne Arundel County Food Bank and local grocery store partners including Glen Burnie Giant, ACAN Severna Park, Gambrills Wegmans, Pasadena Walmart, Pasadena Wels, Geresbeck's in Glen Burnie, Pasadena and Hanover Food Lion, and the Annapolis and Severn Sams Clubs for their generous support of this event!**

## **Cocinemos juntos en familia con las escuelas comunitarias de AACPS y el programa SNAP Education de la Universidad de Maryland**

### **¡Cocinemos Juntos!**

Fecha: El evento se llevará a cabo el Miércoles, 25 de octubre

Hora: 5:30-6:15 pm.

Recetas: Enchiladas para cena y manzanas al horno para el postre.

Usted necesitará : Los materiales e ingredientes en la bolsa de la compra que le proporcionaron, 2 tazas de queso rallado, 1 Cucharada de mantequilla

Ingredientes opcionales: Proteínas cocidas como pollo, cerdo, pavo o ternera para añadir al guiso. Una pequeña cantidad de azúcar morena para realzar/adornar el postre.

Escriba en el navegador del Chromebook de su estudiante: [meet.google.com/akq-wkud-dch](https://meet.google.com/akq-wkud-dch)

Cocine siguiendo las instrucciones del chef y el recetario para preparar una comida sana y disfrutarla en familia.

### **¡Comparta sus resultados!**

- Publique sus fotos en su red social favorita: Instagram, Facebook, X(Twitter) y utilice uno de los siguientes hashtags
  - #AACPSCommunitySchools
  - #MDSNAPED
  - #AACPSAwesome

**Envíe fotos de su familia cocinando juntos por mensaje de texto o correo electrónico para tener la oportunidad de ganar una tarjeta de regalo de un supermercado.**

**410-645-0353 o correo electrónico [CommunitySchools@aacps.org](mailto:CommunitySchools@aacps.org)**

Incluya su nombre y apellidos y la escuela a la que asiste su estudiante



**¡Gracias a nuestros socios del Banco de Alimentos del Condado de Anne Arundel y supermercados locales como Giant de Glen Burnie, ACAN de Severna Park, Wegmans de Gambrills, Walmart de Pasadena, Weis de Pasadena, Geresbeck's de Glen Burnie, Food Lion de Pasadena y Hanover, y Sam's Club de Annapolis y Severn por su generoso apoyo a este evento!**