

# NYBG

EDIBLE ACADEMY  
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



## HONEY-HERB POPCORN

By Annie Novak

### Ingredients:

- 1 Tablespoon olive oil
- 3 Tablespoons honey
- 1 Tablespoon tahini
- ½ teaspoon water
- 2 Tablespoons each of dried herbs or 3 Tablespoons fresh herbs – e.g. a mix of oregano, basil, parsley, thyme, and chives
- 4 cups of popcorn
- Salt, to taste
  
- Optional: canola oil (canola oil spray is preferred, if available)

### Instructions

In a small bowl or a glass liquid measuring cup, mix olive oil, honey, tahini, and water. In a larger bowl, pour over popcorn. To toss and mix, you can use wooden spoons (tip: lightly treat the wooden spoons with canola oil—spray or spread—to keep the popcorn from sticking). As you toss, sprinkle in the herbs. Salt to taste

# NYBG

EDIBLE ACADEMY  
DEGUSTACIONES  
FRESCAS DEL JARDÍN

## PALOMITAS DE HIERBAS Y MIEL

Por Annie Novak

### Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 cucharadas de miel
- 1 cucharada de tahini
- ½ cucharadita de agua
- 2 cucharadas de hierbas secas o 3 cucharadas de hierbas frescas (por ejemplo, una mezcla de orégano, albahaca, perejil, tomillo y cebollín)
- 4 tazas de palomitas de maíz
- Añada sal al gusto
  
- Opcional: aceite de canola (se prefiere el aceite de canola en spray, si está disponible)



### Instrucciones

En un tazón pequeño o en una taza medidora de líquidos de vidrio, mezcle el aceite de oliva, la miel, el tahini y el agua. En un tazón más grande, vierta las palomitas de maíz. Para revolver y mezclar, puede utilizar cucharas de madera (consejo: humedezca las cucharas de madera con aceite de canola, rociándolas o untándolas, para evitar que las palomitas se peguen). A medida que se va revolviendo, incorpore las hierbas. Añada sal al gusto.