

# Les Tomates Cerise

## Comment poussent Les Tomates Cerise

Les tomates cerise poussent sur des vignes et peuvent être mangé crus, cuit, rôtie, séché ou dans une soupe! On croit qu'il y a plus de 25,000 différentes variétés de tomates! Les tomates cerises sont des petites variétés rondes qui sont bonne en collation.

En théorie, les tomates sont considéré comme un fruit. Ils sont scientifiquement classé un fruit car il se forment d'une fleur et ils contiennent des pépins. Parcontre, nous utilisons les tomates cuit et comme légume.

Même si nous avons des hivers glacial, nous pouvons pousser des tomates en l'Ontario pendant 10 mois de l'année, grâce à des serres. Une fois le printemps arrivé nous pouvons commencer à faire pousser les délicieuse tomates de champs de l'Ontario. Les tomates sont aussi facile à faire pousser dans notre jardin dans la cour arrière ou en pots aussi!



## D'ou sont-ils venue?

Les premières tomates étaient découvert en Amérique du Sud et dans la chaînes de Montagnes des Andes près du Pérou. Peux tu trouver ces montagnes sur une carte géographique? On peut encore trouver des plantes de tomates sauvage au Pérou! Les cultivateurs dans ce qui est maintenant le Mexique cultivaient les tomates sauvages. Tôt dans les années 1500, les explorateurs de l'Espagne ont été initié aux tomates et les ont partagé avec les Philippines, Les Caraïbes, et l'Europe.

Bien que certaines personnes en Europe aimaient manger les tomates, d'autre personnes avaient tort de croire qu'ils étaient vénéneux! En 1692, un livre de recette avec des recettes pour tomates étaient publié en Italie, et les tomates ont commencé à devenir plus populaires. Aujourd'hui, les tomates sont utilisé dans une variété de plat partout dans le monde.

## LE COINS DES DEVINETTES

Comment peut-on réparer  
une tomate brisé?  
On fait de la pâte à  
tomate!

C'est quoi la danse  
favorite d'une tomate?  
La Salsa!

# Le saviez vous?

C'est mieux d'entreposer les tomates sur le comptoir, pas dans le réfrigérateur.

Entreposer une tomate au froid peut avoir une impacte sur le goût et la texture.

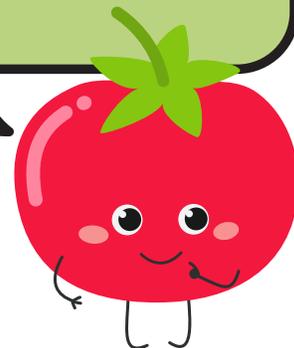
Leamington (près de Windsor en Ontario) est la Capital de la Tomates de L'Ontario. Ils produisent la moitié des tomates cultivé au Canada.

Les Cultivateurs Canadiens ont planté 15.515 arpents de tomates en 2020, produisant 542,570 tonnes de tomates. Les Tomates poussées au Canada sont exporté autour du monde. Les premier 5 pays que le Canada exporte ses tomates sont, les États Unies, le Japon, Taïwan, la Chine, et la Jamaïque.

L'Espagne ont une célébration qui s'appel La Tomatina. Ce festival est le plus grand combat de Tomates au monde; ils célèbrent en se lançant des tomates à l'un et l'autre.

Les tomates peuvent être transformé en beaucoup de différent produits incluant la pâte à tomate (qui est ensuite utilisé pour faire de la ketchup, des soupes, et de la sauce), des tomates entière ou en dés en boîte, et du jus. La première conserverie en Ontario pour traiter les tomates s'est ouvert en 1870.

La Connaissance est de savoir que la tomate est un fruit. La Sagesse est de savoir qu'ils n'appartient pas dans une salade de fruits



## Faisons de La Cuisine!

### Bruchetta

#### Ingrédients

- 2 grosses tomates haché
- 1-2 gousses d'ail émincé
- 1 petit oignon haché
- 5ml (1c.à. thé) de basilique ou origan séché
- 15 ml (1 c. à table) d'huile végétale
- Sel et poivre au goût
- 1 pain de blé entier italien crouaté
- 60 ml (1/4 tasse) fromage parmesan, râper

#### Mode d'emploi:

1. Mélanger la tomate, ail, oignon, basilique/origan, l' huile. Ajouter sel et poivre au goût.
2. Préchauffer le four sur Rôtir (Broil) à bas ou médium. Trancher le pain en 8 tranches et rôtir sur les 2 cotés dans le four. Portez attention pour éviter que le pain brûle.
3. Mettre le mélange à tomates sur les rôties et ensuite y saupoudrer le fromage parmesan.
4. Chauffer sous le rôtitseur jusqu'à ce que le fromage est brunît légèrement.
5. Bonne Appétit!

