

# Tomates cerises

## Comment poussent les tomates ?

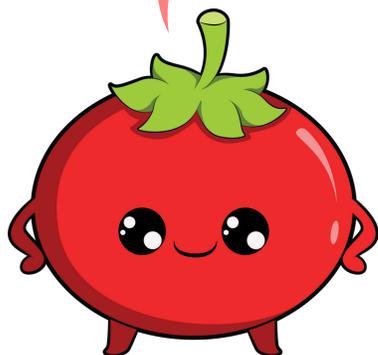
Les tomates poussent sur une plante grimpante et peuvent être consommées crues, cuites, rôties, séchées au soleil ou en soupe ! On estime qu'il existe plus de 25 000 variétés différentes de tomates ! Les tomates cerises sont de petites variétés de tomates rondes qui sont délicieuses à grignoter.

Techniquement, les tomates sont considérées comme des fruits. Elles correspondent à la définition scientifique d'un fruit, car elles se forment à partir d'une fleur et contiennent des graines. Cependant, nous cuisinons et utilisons les tomates comme des légumes.

Même si nous avons des hivers froids, nous pouvons cultiver des tomates en Ontario pendant 10 mois de l'année, grâce aux serres. Dès que le printemps arrive, nous pouvons commencer à cultiver de délicieuses tomates de plein champ de l'Ontario. Les tomates sont également faciles à cultiver dans les jardins d'arrière-cour ou en pots !



La connaissance, c'est savoir que la tomate est un fruit. La sagesse consiste à savoir qu'elles n'ont pas leur place dans une salade de fruits.



## D'où viennent-ils ?

Les premières tomates ont été découvertes en Amérique du Sud et dans la cordillère des Andes, près du Pérou. Peux-tu trouver ces montagnes sur une carte ? Aujourd'hui encore, on trouve des plants de tomates sauvages au Pérou !

Les agriculteurs de ce qui est aujourd'hui le Mexique ont cultivé la plante sauvage. Au début des années 1500, les explorateurs espagnols ont découvert les tomates et les ont partagées avec les Philippines, les Caraïbes et l'Europe.

Si certaines personnes aimaient manger des tomates en Europe, d'autres pensaient à tort qu'elles étaient toxiques ! En 1692, un livre de cuisine contenant des recettes à base de tomates a été publié en Italie, et les tomates ont commencé à devenir plus populaires. Aujourd'hui, les tomates sont utilisées dans de nombreux plats dans le monde entier.

# Saviez-vous ?

- Il est préférable de conserver les tomates sur le comptoir, et non dans le réfrigérateur. En effet, la conservation des tomates au réfrigérateur peut avoir une incidence sur leur saveur et leur texture.
- Leamington (près de Windsor, Ontario) est la capitale canadienne de la tomate. Elle produit la moitié des tomates cultivées au Canada.
- Les agriculteurs canadiens ont planté 15,515 acres de tomates de plein champ en 2020, produisant 542,570 tonnes de tomates. Les tomates cultivées au Canada sont exportées dans le monde entier. Les cinq principaux pays vers lesquels le Canada exporte des tomates sont les États-Unis, le Japon, Taïwan, la Chine et la Jamaïque.
- L'Espagne organise chaque année un festival appelé La Tomatina. Il s'agit de la plus grande bataille de tomates au monde ; les participants célèbrent l'événement en se lançant des tomates les uns aux autres.

- Les tomates peuvent être transformées en de nombreux aliments différents, notamment en pâte de tomates (qui est ensuite utilisée pour faire du ketchup, des soupes et des sauces), en tomates entières en conserve et en jus de tomate. La première conserverie de tomates de l'Ontario a été ouverte en 1870.

## Coin des blagues

- Que dit le papa tomate au bébé tomate ? "Dépêche-toi et ketchup !"
- Comment réparer une tomate cassée ? De la pâte de tomate !
- Quelle est la danse préférée des tomates ? La salsa !

# Cuisinons ensemble ! Bryschetta

## INGRÉDIENTS :

- 2 grosses tomates, coupées en morceaux
- 1-2 gousses d'ail, émincées
- 1 petit oignon, finement haché
- 5 ml (1 cuillère à café) de basilic ou d'origan séché
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- sel et poivre au goût
- 1 pain croûté italien de blé entier
- 60 ml (1/4 tasse) de parmesan râpé

## DIRECTIONS:

1. Mélanger la tomate, l'ail, l'oignon, le basilic ou l'origan et l'huile. Saler et poivrer au goût.
2. Préchauffer le gril du four à température basse/moyenne. Couper le pain en 8 tranches et faites griller les deux côtés de chaque tranche de pain sous le gril. Surveiller attentivement pour éviter les brûlures.
3. Verser le mélange de tomates sur le pain et saupoudrer le parmesan sur le mélange de tomates.
4. Chauffer sous le gril jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré. Dégustez !

