

# STILKEN, BØFFEN OG BLOMMEN

## Undersøg tomaten

Tomaten er en saftig frugt med mange frø. Undersøg en tomat, og studer de forskellige plantedele.

### Du skal bruge

- 1 tomat
- 1 kniv
- 2 tallerkener
- 1/4 tsk. salt

### Sådan skal du gøre

1. Skær tomaten over på tværs. Læg de to halve tomater på hver sin tallerken med skærefladen opad.
2. Kig først på den ene halve tomat.
3. Hvor mange frugtblade har din tomat?
4. Hvor mange frugtblade har dine kammeraters tomater?
5. Skær et frugtblad ud, og læg det på tallerkenen.
6. Skrab lidt frø ud, og læg dem på tallerkenen.
7. Hvor sidder vandet i tomaten?
8. Drys salt på skærefladen af den anden halve tomat.
9. Lad tomaten stå i 15 minutter. Hvad er der sket?
10. Lad tomaten stå i 15 minutter. Hvad er der nu sket?
11. Lad tomaten stå i længere tid. Hvad sker der?

## Sæt smag på tomaten

Undersøg, hvad der sker med tomatens smag, når du tilsætter den søde, den salte og den sure smag.

### Du skal bruge

- 1 klassisk rund tomat
- lidt sukker
- lidt salt
- lidt eddike

### Sådan skal du gøre

1. Skyl tomaten, og skær den i 4 skiver. Læg skiverne på en tallerken.
2. Kom sukker på en skive tomat.
3. Kom salt på en skive tomat.
4. Kom eddike på en skive tomat.
5. Den sidste skive tomat skal der ikke noget på.
6. Smag, og vurder.

	Sødt	Surt	Salt	Bittert	Umami
Tomat					
Tomat med sukker					
Tomat med salt					
Tomat med eddike					

Diskuter jeres resultater.



## Bag tomaten, og smag

Hvad sker der med tomatens smag, når du bager tomaten?

Tilbered bagte tomater.

Vurder smag og konsistens i de bagte tomater og i rå tomater.

Skriv dine resultater i skemaet.

## Bagte tomater

### Du skal bruge

- 1 klassisk rund tomat
- 5 cocktailtomater

### Til fyld

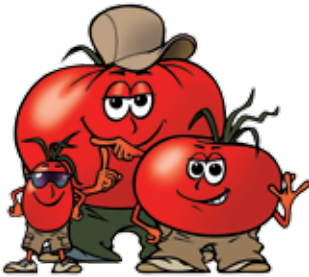
- 6 stilke persille
- 1 fed hvidløg
- 5 mandler
- 1 spsk. rasp
- 1 spsk. olivenolie
- 1 spsk. æbleeddike

### Sådan skal du gøre

1. Pensl et lille ovnfast fad med lidt olie.
2. Tænd ovnen på 200 grader.
3. Skyl tomaterne, og skær dem midt over.
4. Læg tomaterne i det ovnfaste fad med skærefladerne opad.

### Fyld

5. Pluk persillen af stilkene, og skyl den grundigt.
6. Hak persillen fint, og kom den i en skål.
7. Pil, og hak hvidløget. Kom det i skålen.
8. Hak mandlerne, og kom dem i skålen.
9. Kom rasp, olivenolie og æbleeddike i skålen. Bland godt.
10. Fordel fyldet på de halve tomater.
11. Sæt tomaterne i ovnen.
12. Bag tomaterne i ca. 20 minutter, til fyldet er lysebrunt.

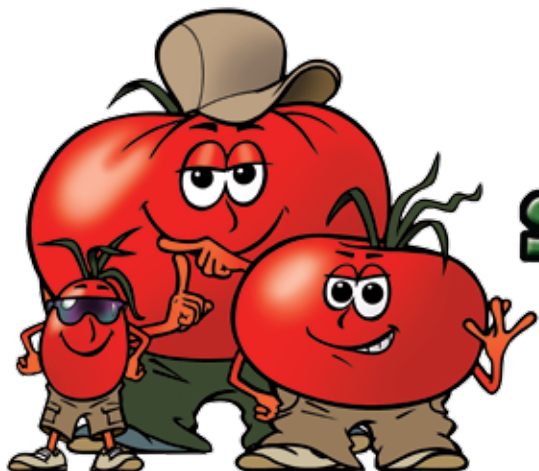


### Tip

Server bagte tomater med groft brød eller som tilbehør til en kød- eller fiskeret.

	Smag Sødt, salt, surt, bittert, umami?	Konsistens Saftig, sej, fast, sprød, blød?
Rå klassisk rund tomat		
Bagt klassisk rund tomat		
Rå cocktailtomat		
Bagt cocktailtomat		

Diskuter jeres resultater. Hvad sker der med tomatens smag og konsistens, når den bliver bagt? Hvilken type tomat foretrækker du i retten bagte tomater? Begrund dit svar.



# STILKEN, BØFFEN OG BLOMMEN

## TEST DIN VIDEN OM TOMATEN

### Tip 13 rigtige

Spørgsmål		1	x	2	1	X	2
1	Hvor er det bedst at opbevare tomater?	I køleskabet	I fryseren	I køkkenet ved stuetemperatur			
2	Hvad er budskabet i kampagnen: 6 om dagen?	At vi skal spise 6 kg frugt og grønsager om dagen	At vi skal spise 600 gram frugter og grønsager om dagen	At vi højst må spise 6 tomater i løbet af en dag			
3	Hvor stammer tomaten oprindeligt fra?	Mexico	Spanien	Italien			
4	Tomatplanten kan blive op til	1-3 meter	3-6 meter	9-12 meter			
5	Tomaten er ifølge botanikken	En grønsag	En frugt	En krydderurt			
6	Flåede tomater er	Tomater der er flået i stykker	Tomater på dåse	Tomater hvor skindet er taget af			
7	Når du kommer salt på en tomat, smager tomaten mere	Sødt	Bittert	Surt			
8	Hvorfor bliver tomat til konserves varmet op?	For at give tomaten mere smag	For at tomaten er nemmere at hakke	For at dræbe bakterierne, så tomaterne kan holde i længere tid			
9	Hvilken tomattype er den mest almindelige?	Cherrytomat	Cocktailtomat	Den klassiske runde tomat			
10	Hvilken tomattype kan veje 500 g?	Snacktomat	Bøftomat	Blommetomat			
11	Hvilken ret er der tomat i?	Boller i karry	Chilli con carne	Frikadeller			
12	Tomaten består af	95% vand	10% vand	80% vand			
13	Tomaten indeholder mange	E-vitaminer	D-vitaminer	A-vitaminer			