

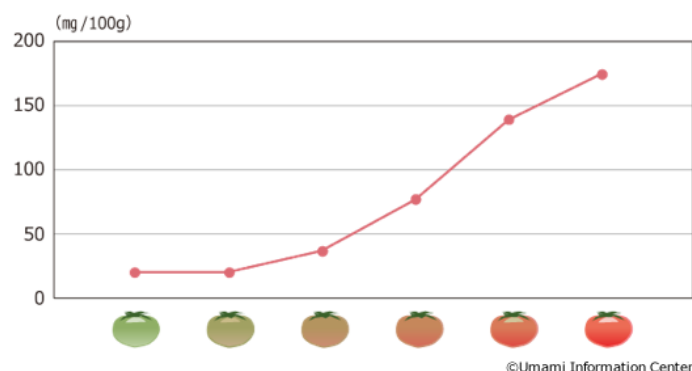
## Tomatens smag

Vidste du, at tomaten er en af de mest dyrkede grøntsager i verden? Der findes mere end 7000 forskellige tomatsorter såsom cherry-tomat, blommetomat, dadeltomat, bøftomat og mange mange flere. De smager alle sammen en lille smule forskelligt, og har forskellige anvendelsesmuligheder. Tomaten kan anvendes i alt fra supper, pizzafyld, ketchup, salater og syltning. De indeholder desuden store mængder af c-vitaminer og antioxidanter, som er gode for kroppen.



Ca. 95 % af tomaten består af vand, hvilket giver den en let og delikat smag. Alligevel bidrager tomater med masser af umiamismag til den ret, som de anvendes i.

Faktisk er tomaten den grøntsag, der indeholder allermost umami, også kaldet glutamat. Ved at tilberede tomaterne i lang tid for eksempel i en simreret, får man især umamismagen frem i tomaterne. En solmoden tomat indeholder op til 15 gange mere umami end en grøn tomat og soltørrede tomater op til fem gange så meget som en frisk solmoden!



### Ketchup

Vi har næsten alle sammen ketchup stående hjemme i køleskabet, og i dag skal I ikke blot smage på forskellige typer af ketchup, I skal også lave jeres egen!

## Hvad er ketchup?

Faktisk var ketchup oprindeligt en gæret kinesisk fiskesauce (koe-chiap). I dag er ketchup som vi kender den ikke baseret på fiskesovs, men tomatkoncentrat tilsat salt, eddike, krydderier og ofte sukker. Tomatkoncentrat er lavet af solmodne tomater, og fremstilles ved at fjerne skind og kerner fra tomaten og dampe det meste af vandindholdet ud af dem. Derved bliver smagen mere intens, ligesom ved en tomatpure.

I begyndelsen af 1800-tallet kom den første tomatketchup til den vestlige del af verden. Senere kom Heinz' ketchup, som de fleste af os kender. Mærket Heinz opstod i 1876, og skulle stadig være lavet på samme opskrift, som dengang. Senere i dag skal I smage på forskellige ketchupmærker – mon de smager ens?