



Smagens Dag

Månedens smag: August

af Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum

Tomat

Til eleven

Hver måned kan du opleve smagen i en dansk råvare eller krydderurt, der er i sæson.

Du skal undersøge, hvilke grundsmage der er i råvaren eller i krydderurten og bruge smagen, når du tilbereder en ret.



August måned

I august måned skal du undersøge smagen i tomaten. I Danmark dyrker man tomater i store væksthuse. Tomaterne bliver solgt i supermarkeder. Men man dyrker også tomater i haven, enten i en krukke, der står i læ for vinden, et varmt sted eller i et drivhus. De danske tomater, der er dyrket i store væksthuse, er i sæson fra april til november. De tomater, der bliver dyrket i haven i en krukke eller i et drivhus, er i sæson i august og september. Tomaterne skal have varme og lys og får den bedste smag, hvis de først plukkes, når de er helt røde og modne. Smagen af tomat kan bruges på mange måder. Du kan spise tomaten rå i salater og på brød, men du kan også tilberede tomaten.

Læringsmål

- Du kan analysere og beskrive grundsmagene i tomater, når du bruger Smage-5-kanten.
- Du kan tilberede bruschetta med tomat og vurdere og beskrive dens duft, tekstur og smag.

Info om tomaten

Tomaten kommer oprindeligt fra Sydamerika. Den kom til Europa i 1500-tallet, efter at Columbus havde opdaget Amerika. De første tomater var runde og gule, og derfor blev tomaten kaldt for det gyldne æble. Europæerne troede dengang, at den rå tomat var giftig, så der gik noget tid, før tomaten blev almindelig i madlavningen. Det var italienerne, der først begyndte at koge tomater i lang tid til en slags tomatsovs, som blev en del af de kendte italienske retter som pizza og spaghetti bolognese. Først i starten af 1900-tallet blev det almindeligt at spise tomaten rå. En rå tomat skåret i skiver og lagt på rugbrød og pyntet med purløg er et kendt stykke smørrebrød i dansk madkultur.



Smagens Dag



Tomaten er en frugt

– men bruges som en grøntsag

Tomaten er botanisk en frugt, men i madlavningen omtales og bruges tomaten som en grøntsag.

Når du skærer en tomat over, kan du se, at tomaten er sammensat af to, tre eller flere frugtblade, der støder sammen i midten. Du kan også se frøene, som sidder i flere rækker.

Sådan opbevarer du tomater

For at få den bedste smagsoplevelse, skal tomater opbevares ved stuetemperatur. Tomater kan få et rynket og mat skind af at blive opbevaret på køl.

Tomat på mange måder

En tomat er ikke bare en tomat. Der findes mange typer tomater, som har forskellig størrelse, farve og smag. Fx:

- den klassiske runde tomat
- bøftomat
- blommetomat
- cocktailtomat
- cherrytomat
- snacktomat.

Du kan bruge tomater i madlavningen på mange forskellige måder. Tomaten skal bare skylles og evt. skæres ud, så er den klar til at blive spist eller stegt, bagt, grillet eller kogt. Tomaten kan bruges i retter som supper, sammenkogte retter og salater.



Tomater kan også tørres eller koges til tomatpuré eller ketchup. Tomaten kan gemmes på dåse. En af de mest solgte fødevarer på dåse er flåede tomater.



Smagens Dag

Smag på tomaten

Du skal undersøge en dansk rød tomats smag.

Skyl tomaten.

Duft til tomaten.

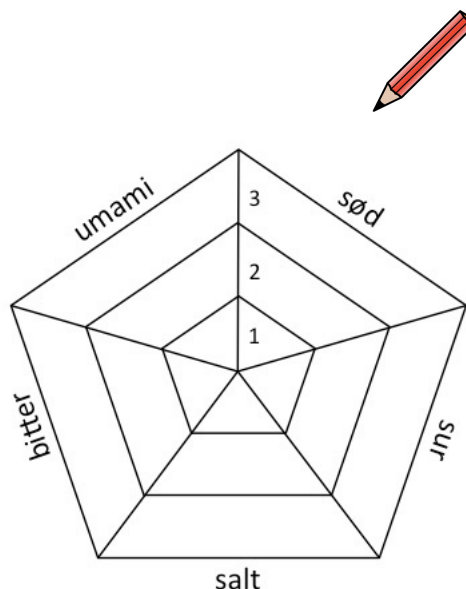
Beskriv tomatens duft:



Skær tomaten i både.
Smag på en tomatbåd.
Hvilke grundsmage har tomaten?

Skriv din vurdering ind i Smage-5-kanten.

Smager tomaten meget syrlig, farver du alle 3 felter under sur. Smager tomaten meget lidt umami, farver du felt 1 under umami. Osv.



Hvilken tekstur har tomaten? Fx fast, blød, saftig eller vandet?



Smagens Dag

Lav en ret med tomat

Tomaten kan tilberedes på mange måder, og den er en vigtig råvare i mange madkulturer. Du skal smage på bruschetta med tomat, som er en italiensk ret, der ofte bruges som en forret eller en snack.

Tilbered bruschetta med tomat, og vurder dens duft, tekstur og smag.

Bruschetta med tomat

Du skal bruge

- 1 stor moden rød tomat
- 8 blade basilikum
- lidt salt
- lidt peber
- 1 fed hvidløg
- 1 skive landbrød
- 2 tsk. olivenolie

Du kan også smage din bruschetta med tomat til med oregano, løg eller purløg.

Sådan skal du gøre

1. Skyl tomaten, og skær den i terninger.
2. Skyl basilikumbladene, og hak dem groft.
3. Kom tomatterninger og basilikumblade i en skål. Bland.
4. Kom salt og peber i skålen. Bland.
5. Pil hvidløget, og skær det over på langs.
6. Skær brødskeen over, og rist de to stykker brød på begge sider på en brødrister.
7. Læg brødskeerne på en tallerken.
8. Gnid hver skive brød med hvidløget.
9. Dryp en tsk. olivenolie på hver skive brød.
10. Læg blandingen af tomater og basilikum på hvert stykke.
11. Spis straks de 2 bruschetta.





Smagens Dag

Smageøvelse

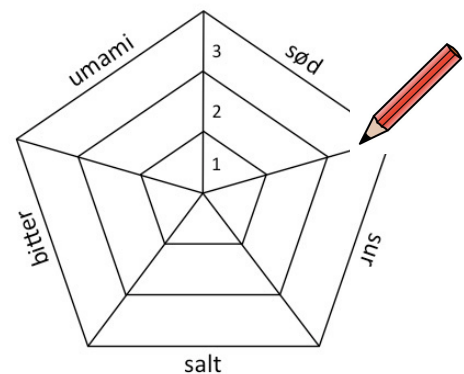
Duft til bruschettaen, og beskriv dens duft.

Smag på bruschettaen. Hvilke grundsmage kan du smage i den?

Beskriv din smagsoplevelse i Smage-5-kanten.

Smager bruschettaen meget sur, farver du alle 3 felter under sur.

Smager bruschettaen lidt bitter, farver du 1 felt under bitter. Osv.



Hvilken tekstur oplever du i bruschettaen? Er den sprød, blød, hård eller vandet?

Diskuter i klassen, hvordan og hvornår I spiser tomater.



Du kan se mere om tomater på:

Se mere om produktion af tomater i væksthuse her
<https://www.youtube.com/watch?v=IATCMV2mtRs>