## Tomates o Jitomates

### A ENTERARSE
Los exploradores españoles llevaron semillas de tomate o jitomate a Europa a principios del siglo XVI. Allá la gente creía que el tomate era venenoso y no lo comían hasta que los italianos lo hicieron ingrediente importante en su cocina.

### ORÍGENES
El tomate es originario de los países andinos en Suramérica.

A la llegada de los españoles a México, ya los pobladores lo cultivaban y lo comían. El nombre se deriva de la palabra náhuatl, lengua hablada en México, tomatl.

### CLASIFICACIÓN DEL TOMATE

#### FAMILIA
*Solanaceae*
(Familia solano)
Existen unas 3,000 especies en esta familia.

Incluye numerosas especies venenosas, tales como belladona, así como muchas especies comestibles.

#### GÉNERO
*Lycopersicon*
En griego, significa "duraño o melocotón de lobo".

Los científicos lo pusieron este nombre al género porque en ese tiempo casi todos creían que el tomate era venenoso.

#### ESPECIE
*esculentum*
significa "que se puede comer".

Los científicos le pusieron este nombre a la especie cuando se dieron cuenta que no era venenosa.

### LA TOMATERA
Existen más variedades de tomate que de ninguna otra hortaliza.

Ciertas variedades son tupidas, con frutos en la punta de las ramas. Otras son más parecidas a parras. Las frutas son de formas, tamaños y colores distintos.

Las florecitas son amarillas.

Las hojas compuestas se dividen en numerosas hojillas.
**CULTIVO Y COSECHA DEL TOMATE**

Los tomates se dan muy bien a pleno sol en suelo fértil bien drenado. Los trasplantes se hacen una semana después de la última fecha de helada. Casi todas las variedades necesitan soporte de estaca o enalambrado. Hay que mantenerlos regados. Cuando los tomates empiezan a madurar hay que recogerlos todos los días.

**USOS**

Casi todas las variedades de tomate o jitomate se pueden comer frescas o cocidas. Pero las italianas que se emplean para pastas son las mejores para salsas de cocina. Los tomates "bistec" son buenos para comer en rodajas.