

TOMATES O JITOMATES — Página de ciencias

A ENTERARSE Los exploradores españoles llevaron semillas de tomate o jitomate a Europa a principios de siglo XVI. Allí 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 aíses andinos en América del Sur.

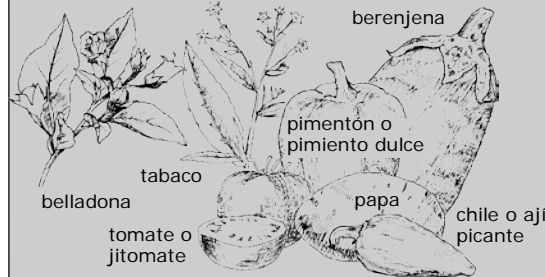


A la llegada de los españoles a México, ya los pobladores lo cultivaban y lo comían. El nombre se deriva de la palabra náhuatl, lengua hablada en México, "tomatl".

CLASIFICACIÓN DEL TOMATE

FAMILIA
Solanaceae
(Familia solano)

Existen unas 3,000 especies en esta familia.



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

GÉNERO

Lycopersicon

En griego, significa "durazno o melocotón de lob".

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



Este pariente silvestre pertenece a muchas especies de este género que se encuentran en Ecuador y Perú.

ESPECIE

esculentum

significa "que se puede comer".



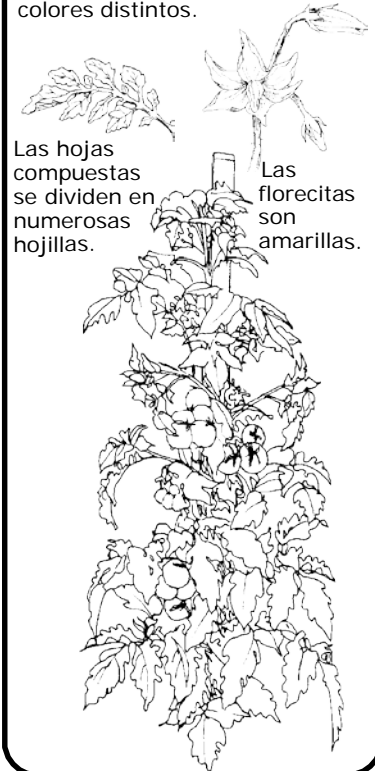
Los científicos le pusieron este nombre a la especie cuando se dieron cuenta que no era venenosa.

LA TOMATERA

Existen más variedades de tomates 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 hojas compuestas se dividen en numerosas hojillas.

Las florecitas son amarillas.

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 enalabrado. Hay que mantenerlos regados. Cuando los tomates empiezan a madurar hay que recogerlos todos los días.

Estos enalabrados sostienen mis tomaters para que el viento no las tumbe.



USOS

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

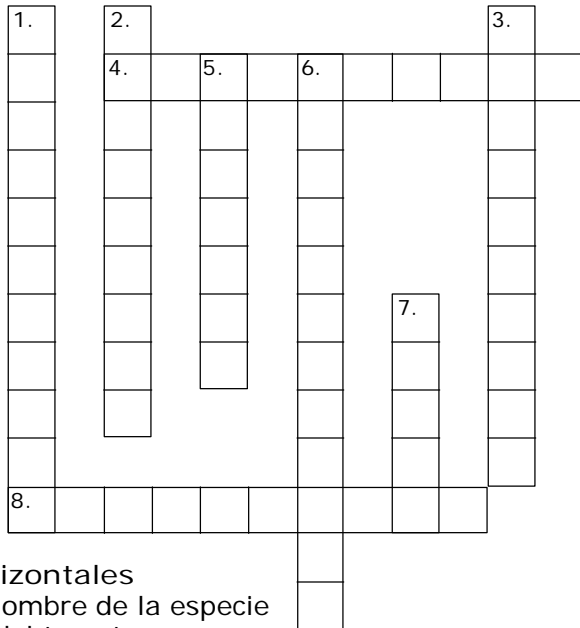


ravioli en salsa de tomate





CRUCIGRAMA



Horizontales

4. Nombre de la especie del tomate.
8. Familia a la que pertenecen los tomates.

Verticales

1. Los tomates se siembran una semana después de la fecha de la última helada.
2. Una hortaliza de la misma familia del tomate.
3. Los tomates son originarios de _____.
5. Los tomates son cultivos de temporadas _____.
6. Género del tomate.
7. Un tipo de tomate bueno para cocinar.

Respuestas al crucigrama: Horizontales: 4. *Solanum lycopersicon*; 7. pasta. Verticales: 1. *Lycopersicon*; 2. berenjena; 3. Suramérica; 5. cálidas; 6. *Solanum*; 8. Solanaceae.



INVESTIGACIÓN EN PRIMER PLANO

¿Son de utilidad los parientes silvestre de plantas cultivadas?

En 1962, dos jóvenes exploradores de plantas estudiaban las papas silvestres en Perú. Muchas importantes especies silvestres de la familia Solanaceae son originarias de la región andina. Los botanistas las buscan porque los parientes silvestres pueden tener características importantes, como resistencia a enfermedades, que se pueden incorporar a plantas cultivadas. Almorzando un día en una ladera rocosa, los exploradores tomaron unos tomates silvestres de una planta cercana. Los frutos eran verdes, del tamaño de una bolita o canica, pero muy dulces. Guardaron las semillas y las enviaron a un renombrado genético llamado Charles Rick.

Rick sembró las semillas y quedó convencido de que ésta era una especie desconocida por los científicos. Las frutitas tenían alto contenido de azúcar—casi el doble del que tienen muchísimos de los tomates cultivados. Tras diez años de entrecruzar la especie silvestre con el tomate común, Rick obtuvo nuevas variedades de tomates con características deseables de ambas especies. ¡La humilde tomatera silvestre con tomatitos verdes que encontraron en esa ladera rocosa ha demostrado su gran utilidad!

Fuente: Vietmeyer, N. (Ed.) con panel de consultores de National Research Council. (1989). *Lost crops of the Incas: little known plants of the Andes with promise for worldwide cultivation*. National Academy Press, Washington, D.C.



ADIVINANZA

¿Cón se compone una pizza partida?

Respuesta: ¡Con pasta de tomate!



GAZPACHO

Rinde: 6 porciones

Ingredientes

- * 6 tomates o jitomates grandes
- * 1 pepino grande, pelado, despepitado, en cubitos
- * 1 pimentón o pimiento dulce
- * 1 cebolla morada mediana, bien picadita
- * 3 cucharadas de vinagre vino rojo
- * 2 cucharadas de aceite de oliva
- * jugo de 1/2 limón
- * 2 a 3 cucharadas de perejil fresco picado, al gusto**
- * 2 cucharadas de albahaca fresca picada ó 2 de albahaca seca**
- * sal y pimienta molida fresca al gusto
- * salsa picante al gusto

** Variación: Usar 3 a 4 cucharadas de cilantro en vez del perejil y la albahaca.

Instrucciones

1. Sumergir los tomates 15 segundos en agua hirviendo. Ponerlos en un colador y enjuagarlos bajo chorro de agua fría. La piel sale entonces fácilmente.
2. Quitarles el corazón y las semillas y descartar. La mitad de los tomates se pican un poco y con la otra se hace un puré en una licuadora. Combinar los tomates picados con el puré en un recipiente grande.
3. Mezclar los ingredientes restantes con los tomates. Cubrir y refrigerar. Servir frío.

