

La Tomate

Est-ce un fruit ou un légume? Selon les définitions, un fruit est la partie comestible d'une plante qui contient les graines qui permettent à la plante de se reproduire. Un légume ne les contient pas. Mais dans le langage courant, la distinction réside plutôt dans la façon dont on les mange. Si on le mange cuit avec de la viande ou en hors d'oeuvre et il n'est pas trop sucré, on l'appelle légume. Si on le mange en dessert et il est plutôt sucré, c'est un fruit.

La tomate est originaire d'Amérique centrale et a été rapportée en Europe au XVI^e siècle par Christophe Colomb. On la connaît aussi sur le nom de «pomme d'amour». En 2003, les Français ont consommé en moyenne 13 kg par personne, et les grandes régions productrices de tomates en France sont la Bretagne, le Nord-est et le Midi.

La tomate est 95% de l'eau. Une bonne tomate a une odeur distinctive et une couleur unie, quoiqu'elle puisse être rouge, verte, jaune ou orange. La tomate peut se manger crue ou cuite, en salade ou en sauce, farcie ou en tranches sur un sandwich.

La tomate supporte bien la conservation. On trouve des tomates en conserve sous plusieurs formes: (1) entière; (2) pelée; (3) concassée; (4) en purée ou concentrée; ou (5) séchée.

Pour enlever la peau d'une tomate, il suffit de la plonger dans l'eau bouillante pendant quelques secondes. Cela permet d'enlever plus facilement la peau. Pour adoucir l'acidité de la tomate à la cuisson, on peut ajouter une cuillère à café de sucre.

Exercices sur le texte

1. Selon la définition, la tomate est-elle un fruit ou un légume?
2. Mange-t-on la tomate comme fruit ou comme légume?
3. Comment est-ce que la tomate a été introduite en Europe?
4. Quel est le sobriquet de la tomate?
5. Dans quelles régions françaises produit-on les tomates?
6. À quoi voit-on la fraîcheur d'une tomate?
7. Quels sont des exemples de plats où l'on utilise la tomate?
8. Quels moyens de conservation peut-on utiliser pour la tomate?
9. Comment peut-on peler une tomate?