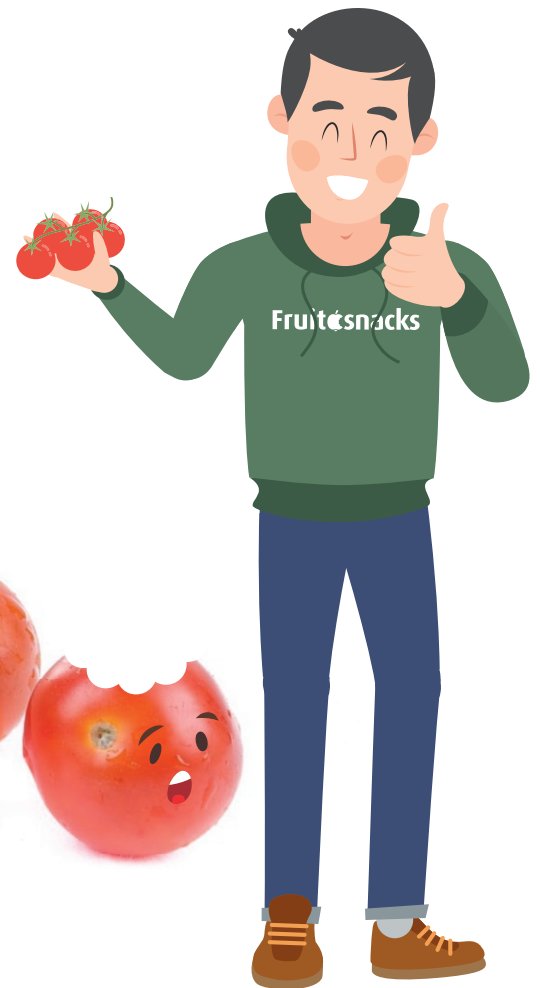


De kerstomaat

De tomaat heeft Mexicaanse roots. Het woord stamt af van het Azteekse woord "tomatl" wat opzwellend fruit betekent. De kerstomaat is maar 1 van de honderden tomatensoorten. Naast rode tomaten bestaan er ook nog gele of oranje. De kerstomaten hebben van alle tomaatvarianten het hoogste suikergehalte en hun smaak is dus ook zeer zoet.



Fruittips!

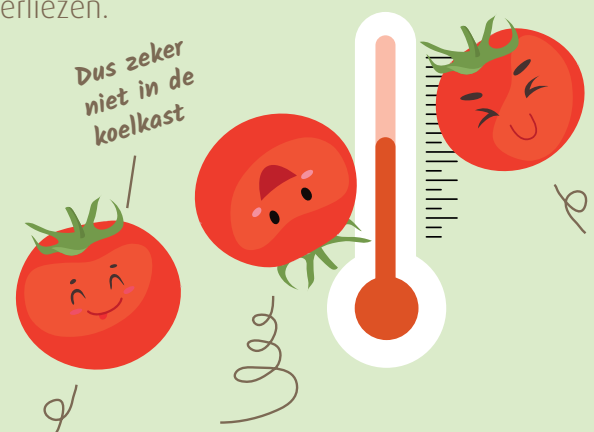
Was de kerstomaatjes voor gebruik en snijd ze in kleine stukjes om te gebruiken in salades of als snack.

Je kunt kerstomaatjes ook roosteren in de oven voor een heerlijke smaak.

Probeer verschillende kleuren kerstomaatjes om te zien welke je het lekkerst vindt.

Bewaartip

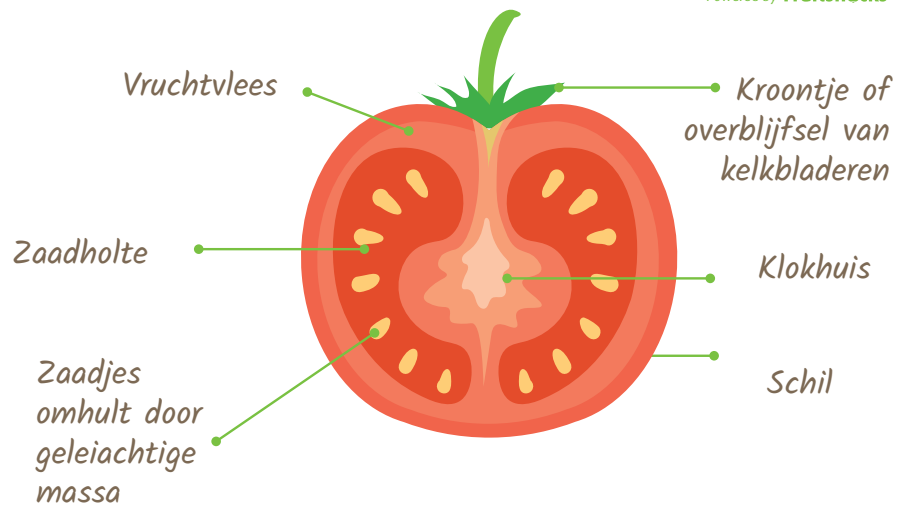
Het is beter om kerstomaatjes op kamertemperatuur te bewaren, omdat ze anders hun smaak en textuur kunnen verliezen.



Onderdelen van de kerstomaat



Ken jij alle delen van de kerstomaat?



Wist je dat...

... een tomaat eigenlijk een fruitsoort is

... er verschillende kleuren kerstomaatjes zijn, waaronder rood, geel, oranje en groen. Elke kleur heeft zijn eigen, unieke smaak.

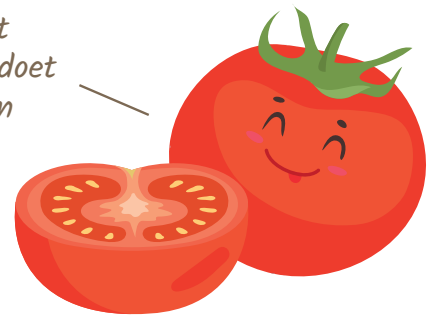
... Kerstomaatjes veel vezels bevatten, wat goed is voor onze spijsvertering.

... Deze kleine tomaten gemakkelijk te kweken zijn in een moestuin of zelfs op een balkon. Het is een leuke en educatieve activiteit om kinderen te laten zien hoe hun voedsel wordt gekweekt.



... Kerstomaten groeien in trossen aan de plant en worden vaak geoogst wanneer ze nog steeds groen zijn, om vervolgens te rijpen.

Maar echt niemand doet ons in een fruitsla



... Kerstomaten veel water bevatten en daarom een geweldige dorstlesser op een warme dag zijn.

... Kerstomaten rijk zijn aan antioxidanten, die helpen het lichaam te beschermen tegen ziekte en veroudering.



Beschikbaarheid: Kerstomaten zijn doorgaans het hele jaar door beschikbaar, omdat ze vaak in serres worden geteeld. Ze zijn een populaire keuze voor telers vanwege hun kleine formaat, zoete smaak en hoge opbrengst. In sommige delen van de wereld kan de beschikbaarheid van kerstomaten wel afhankelijk zijn van het seizoen.