

TOMATOES PRESERVING

☀ Spring - Fall



Quick tomato sauce

Ingredients

- 3 tablespoons oil (pecan, olive or vegetable)
- 3 cloves of garlic, sliced or $\frac{3}{4}$ teaspoons garlic powder
- Small bunch fresh basil
- 5 pounds ripe tomatoes (plum or sauce varieties are best), seeded and quartered
- Salt to taste

Directions

1. Heat the oil in a saucepan over a medium heat
2. Add the garlic and basil and cook until garlic turns golden
3. Add the tomatoes and salt
4. Cook, stirring occasionally, until the mixture simmers and the tomatoes have completely collapsed and liquefied
5. Turn off the heat
6. Either strain the sauce through a colander or sieve into another saucepan, or blend the mixture until smooth and return to the pan
7. Place sauce back over medium heat and reduce to about 5 cups, or until desired thickness
8. Add sauce to freezer bags and freeze until needed

TOMATOES CONSERVAS

☀ primavera - otoño



Salsa de tomate rápida

Ingredientes

- 3 cucharadas de aceite (de nuez pecana, oliva o vegetal)
- 3 dientes de ajo en rodajas o $\frac{3}{4}$ de cucharadita de ajo en polvo
- Un manojo pequeño de albahaca fresca
- 2 kilos de tomates maduros (las variedades de ciruela o salsa son las mejores), sin semillas y cortados en cuartos
- Sal al gusto

Preparación

1. Calienta el aceite en una cacerola a fuego medio
2. Añade el ajo y la albahaca y cocinar hasta que el ajo se dore
3. Añade los tomates y la sal
4. Cocina, removiendo ocasionalmente, hasta que la mezcla hierva a fuego lento y los tomates se hayan deshecho y licuado por completo
5. Apaga el fuego
6. Cuela la salsa con un colador o tamiz en otra cacerola, o licúa la mezcla hasta que esté suave y regrésala a la cacerola
7. Vuelve a poner la salsa a fuego medio y reducir a aproximadamente 5 tazas, o hasta obtener el espesor deseado
8. Añade la salsa a bolsas para congelar y congelar hasta que se necesite

TOMATOES STORAGE

☀ Spring - Fall



The best way to store tomatoes depends on their ripeness.

Ripe tomatoes

- Are best stored at room temperature, stem-side down, out of direct sunlight.
- Refrigeration can be used for ripe tomatoes to extend their shelf life, but they should be brought back to room temperature before eating.

Unripe tomatoes

- Store stem-side down in a cardboard box or brown paper bag to encourage ripening.
- Farm fresh tomatoes can vary in color, some tomatoes may still be green when fully ripe. A tomato is ripe when it is slightly soft to the touch.

Other tips

- Avoid storing tomatoes near ethylene-producing fruits: Bananas, apples, and other fruits can cause tomatoes to over-ripen.
- Freeze for long-term storage: If you have a large amount of tomatoes, you can freeze them for later use.
- Thaw before using: Thaw frozen tomatoes before using them in cooking.

Tomato varieties

- Different varieties have different culinary uses.
- Use cherry tomatoes or large heirloom tomatoes fresh on salads or sandwiches.
- Plum shaped tomatoes, known as "sauce tomatoes" have a lower moisture content and are best for cooking as they won't water down a dish.

TOMATOES ALMACENAMIENTO

 primavera - otoño



La mejor manera de almacenar los tomates depende de su madurez.

Tomates maduros

- Se conservan mejor a temperatura ambiente, con el tallo hacia abajo, fuera de la luz solar directa.
- Se pueden refrigerar los tomates maduros para prolongar su vida útil, pero deberían volver a ponerse a temperatura ambiente antes de consumirlos.

Tomates verdes

- Guarde los tomates con el tallo hacia abajo en una caja de cartón o una bolsa de papel marrón para facilitar su maduración.
- Los tomates frescos de granja pueden variar de color; algunos tomates pueden permanecer verdes cuando están completamente maduros. Un tomate está maduro cuando está ligeramente blando al tacto.

Otros consejos

- Evite almacenar los tomates cerca de frutas que producen etileno: los plátanos, las manzanas y otras frutas pueden provocar su maduración excesiva.
- Congela para un almacenamiento prolongado: si tiene muchos tomates, puede congelarlos para usarlos más adelante.
- Descongela antes de usar: descongele los tomates congelados antes de usarlos para cocinar.

Variedades de tomate

- Cada variedad tiene un uso culinario diferente.
- Use tomates cherry o tomates heirloom grandes frescos en ensaladas o sándwiches.
- Los tomates ciruela, conocidos como "tomates para salsa", tienen un menor contenido de humedad y son ideales para cocinar, ya que no adelgazan el plato.