

우리는 언제부터 토마토 소스를 먹었을 까요?
토마토를 알고 먹으면 요리도, 맛도, 건강도 두배!!!



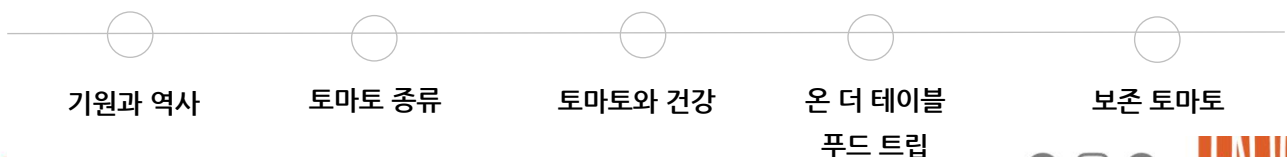
발달된 요리 문화를 가진 풍요롭고 비옥한 땅에서 자라난 토마토는 이제 국제적으로 인정받는 예술 작품으로 거듭났습니다. 성숙도가 절정에 달했을 때 수확한 다음 유서 깊은 방식으로 보존 처리된 유럽 산 토마토는 품질, 맛, 아름다운 외형과 영양가 면에서 단연 최고라 할 수 있습니다.

오직 토마토 만으로 충분합니다. 다른 통조림 토마토를 만들 때 들어가는 첨가물이나 조미료 역시 전혀 필요치 않습니다. 통조림 토마토는 주방의 필수품이 분명하지만 모든 통조림 토마토에 해당되지는 않습니다! 여러분이 아마추어 요리사든, 5성급의 요리사든 유럽산 토마토는 이제 주방의 필수품을 넘어선 보물 같은 존재라 해도 과언이 아닙니다.

오늘은 토마토의 기원부터 이태리 보존 토마토까지 알면 요리도, 맛도, 건강도 두배가 될 수 있는 토마토 퀴즈를 만들어 봤습니다. 토마토 퀴즈 투어 여정을 시작해 볼까요? 퀴즈의 여정은 토마토 기원과 역사, 토마토 종류, 토마토와 건강, 온 더 테이블/푸드 트립, 그리고 보존 토마토 총 5 개의 여정입니다.

퀴즈의 정답은 보도자료 맨 하단에 정리되어 있고, 레드골드프롬유럽의 공식 SNS 채널을 통해서도 자세한 정보를 받아 보실 수 있습니다.

토마토 퀴즈 투어



REDG

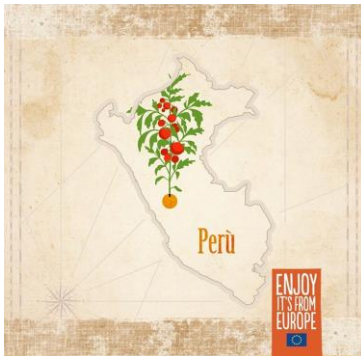


CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY
AGRICULTURAL PRODUCTS.



기원과 역사

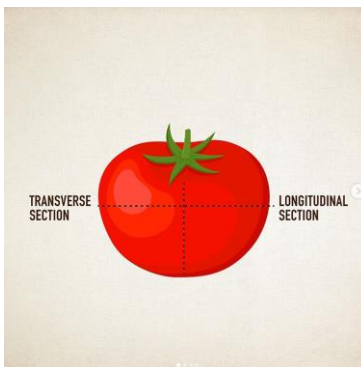


가짓과 (Solanaceae) 초본 식물인 토마토는 코르테즈 (Cortès)와 함께 유럽 정복자가 도착하기 3 천년 전부터 □□에서 자생하고 있었습니다. 마야와 아즈텍에서는 토마토를 '토마틀 (tomatl)', 또는 '시토마틀(Xitomatl)'이라 부르면서 옥수수와 함께 재배했고 이를 요리에 널리 사용했다고 합니다.

토마토가 옥수수 경작지 내의 잡초나 풀에서 기원 했고 나중에 기르면서 현지 토착민들의 식단에 필수적인 요소가 된 것 같습니다.

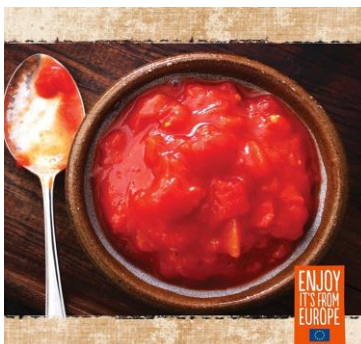


"토마토"라는 단어는 우리의 토마토와 다른 식물인 아즈텍의 "Xitotomate" 또는 "Nahuatl Tomatl"에서 유래 되었습니다. □□□□란 용어는 글로 옮기는 과정의 오류에 의해서 만들어진 것으로 보입니다.



1,500 년대 중반에 이르러서야 유럽에 소개된 토마토는 오랫동안 독성이 있는 것으로 여겨졌으며 그 나무는 신비로운 자극과 최음 효과가 있는 것으로 알려져 마법의 묘약과 치료제로 사용되기도 했습니다.

한편 완전히 익으면 마치 황금처럼 강렬한 노란색을 띠는 열매의 맨 처음 모습을 따서 토마토를 □□□□ Pomo d'oro' 즉 '황금 사과'라 칭하는 이탈리아에서는 고기의 맛을 내기 위한 레시피 용도로 처음 요리에 사용 되었습니다.



토마토소스는 언제부터 쓰였을까요?! 🍅

토마토소스에 대한 첫번째 문서화 된 레시피는 1694 년에 나타납니다. 셰프 안토니오 라티니(Antonio Latini)가 "모던스타일 Lo scalco alla moderna"에서 "□□□□식 토마토 소스 Spagnuola Tomato Sauce 라고 언급을 했습니다.

RED GOLD FROM EUROPE. THE ART OF PERFECTION, PRESERVED FOR YOUR TABLE.

토마토 종류



🍅는 세계에서 가장 인기있는 과일은 일까요?! 연간 6 천만 톤의 생산량으로 세계에서 가장 많이 필요로 되고, 가장 인기 과일입니다. 2 위는 바나나, 3 위는 사과, 4 위는 오렌지, 5 위는 수박입니다.



전세계적으로 대략 10,000 가지 이상의 토마토 품종이 있습니다. 토마토 색상 종류는 12가지가 있으며 색상은 다음과 같습니다. 빨간색, 분홍색, 녹색, 노란색, 주황색, 흰색, 검은 색, 갈색, 자주색.



🍅 세계에서 온 토마토 뉴스! 🇺🇸는 미국에 이은 세계 2 위의 토마토 가공 나라로 세계 생산량의 13.6 %와 유럽 생산량의 49 %를 차지합니다.



이탈리아에서 9월은 아주 특별한 달입니다. 자연의 컬러가 변화하는 시기 입니다. 실제로, 이 시기는 지중해의 태양을 듬뿍 받은 토마토가 익기 시작하여 아름다운 붉은 색을 띠고 독특한 향을 냅니다.

REDGOLDFROMEUROPE.KR



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

Follow us on



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY
AGRICULTURAL PRODUCTS.



RED GOLD FROM EUROPE. THE ART OF PERFECTION, PRESERVED FOR YOUR TABLE.

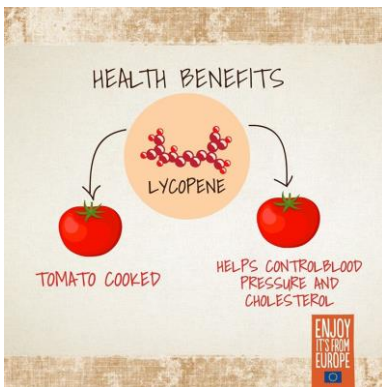


□□□□□ DOP 토마토는 바다 가까운 화산지역의 비옥한 평야에서 재배됩니다. 이 모든 자연적 환경이 독특한 토마토를 만드는 농사에 유리하게 작용을 합니다!!!



토마토는 □□ 이기도 하고 □□ 이기도 합니다. 생물학적으로 말하면 토마토는 꽃의 밑부분에 있는 씨방에서 발육하고 식물의 씨앗을 함유하고 있어서 과일입니다. 반면 요리적인 측면에서 풍미를 가진 야채로 여겨 집니다.

토마토와 건강



토마토에 포함 된 □□□□□은 요리하면 더 잘 흡수 될까요? 라이코펜은 조기 노화를 예방하고 혈압과 콜레스테롤을 조절하는 데 도움이 됩니다



토마토도 소화를 촉진하는 기능이 있을까요? 사실, 신선한 토마토 3.5 온스(100g) 약 □□ Kcal 정도 입니다. 토마토는 미네랄과 비타민이 풍부하고 이뇨 작용과 소화도 잘 되고 무엇보다 칼로리가 적어서 맛있는 다이어트에 적합합니다.

REDGOLDFROMEUROPE.KR

Follow us on



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY
AGRICULTURAL PRODUCTS.



RED GOLD FROM EUROPE. THE ART OF PERFECTION, PRESERVED FOR YOUR TABLE.

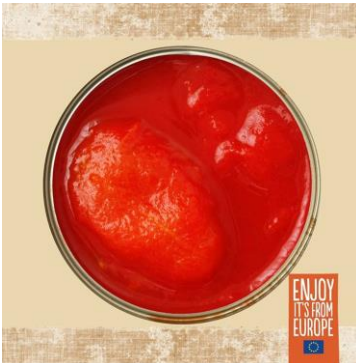


토마토는 설탕과 지방 함량이 적지만 향이 풍부하다는 것을 알고 계세요?

□□□□□을 낮추는 토마토는 미네랄 소금, 비타민, 단백질의 함량도 높기 때문에 몸에 좋고, 행복하고 건강한 삶(wellness)을 위한 최상의 식재료입니다.



토마토의 □□ 함량은 토마토 무게의 94.5%입니다



토마토에 존재하는 강력한 항산화 물질인 라이코펜(Lycopene)은 토마토가 "가공"되어 □□□(보존 토마토 형태)으로 만들어질 때 체내 흡수가 증가한다는 사실이 과학적으로 입증 되었습니다.



요즘 같은 시기에 무엇이 진짜로 중요한지 생각나게 합니다.

🍅토마토가 건강에 좋다는 것을 모두 잘 알고 계시죠? 과학적 연구에 따르면, 익힌 토마토는 신선하게 먹는 토마토보다 훨씬 좋다고 합니다. !!! □□분 동안 요리하면 항산화 물질인 라이코펜이 토마토의 세포벽 밖으로 빠져 나와 흡수율이 높아지고 콜레스테롤과 심장병의 위험을 낮춰 준다고 합니다.

REDGOLDFROMEUROPE.KR



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

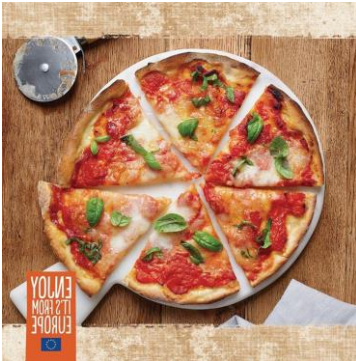
Follow us on



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY
AGRICULTURAL PRODUCTS.



온더 테이블/ 푸드 트립

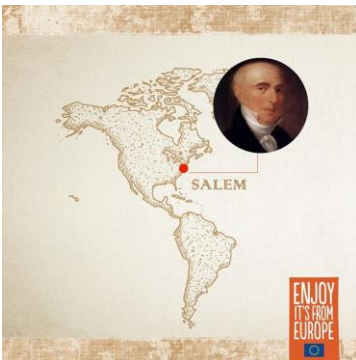


피자 좋아하세요? 여기 집에서 간단히 만들 수 있는 **□□□□** 피자입니다.

재료 : 피자반죽: 400 g 강력분/ 15 g 생이스트/ 200 ml 물/ 소금
토핑: 300 g 곱게 다진 통조림 토마토/ 150-200 g 모짜렐라/ 40 g
엑스트라 버진 올리브오일/ 간 맛출 신선한 바질 잎과 소금



토마토는 다양한 방법으로 사용되는 다재 다능한 야채입니다. 생으로, 조리해서, 말려서 사용하는 것 외에도 사용법이 무궁무진합니다. 토마토는 전통적인 **□□□□**, 라자냐, 피자 같은 지중해 식단과 요리의 기둥입니다! 여러분이 좋아하는 토마토 요리법은 무엇일까요?.



1803 년 메사추세츠 **□□**에서 이탈리아 출신의 화가인 미셸 펠리체 코네 (Michele Felice Corné)가 대중 앞에서 토마토를 먹어서 해롭지 않다는 것을 보여주었습니다.

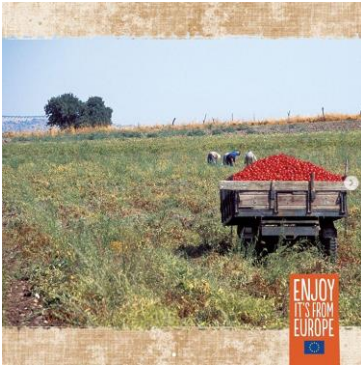
로드 아일랜드 뉴 포트에는 미셸 펠리체 코네와 이 이벤트에 헌정된 기념비가 있습니다!



토마토 전용 이탈리아 민속 박물관이 있습니다. 토마토 박물관은 토마토 생산과 가공에 역사적인 장소인 **□□□□** 지방에 위치하고 있는데, 이곳에 가면 파스타 박물관도 같이 볼 수 있습니다..

RED GOLD FROM EUROPE. THE ART OF PERFECTION, PRESERVED FOR YOUR TABLE.

보존 토마토 (캔 토마토)



보존토마토(캔토마토)는 과일의 모든 맛이 그대로 유지 될 수 있도록 **□□□**(아주 잘 익은 정도)과 **□□□□**가 절정에 도달했을 때 수확해서 전통적인 공정 방식으로 생산됩니다. 🍅



토마토는 작물의 개선과 확산에 있어서의 전통과 수세기의 경험, 그리고 과학 기술 분야에서의 지속적인 새로운 성과와 발견이라는 두 가지 측면을 가지고 있다.

토마토의 멈출 수 없는 확산과 음식에서의 사용은 **□□□**철에도 사용할 수 있는 가장 적합한 저장 방법에 대한 끊임없는 연구가 이루어지도록 했다.



🍅 보존토마토의 종류는 껍질을 벗긴 **□□□□□**, 체리 토마토, 다진 토마토, 토마토 파스타 등 다양합니다.

여러분은 원하는 대로 캔 토마토를 구입할 수 있고, 어떤 캔 토마토를 고르든 창의적이고 향을 돋우는 요리를 위한 핵심이 됩니다. 캔토마토를 조합하면 여러 가지 다양한 또다른 재료를 만들 수도 있습니다.



"신선한 토마토가 통조림 토마토보다 낫다"는 것은 일반적인 믿음입니다.

□□□□으로 만들어진 토마토는 제철이 지난 신선한 토마토 보다 더 좋을 수 있습니다. 가공 방법은 강력한 산화 방지제인 리코펜 (lycopene)과 같은 영양소를 보존하고 방금 딴 토마토 처럼 신선함을 유지할 뿐 아니라, 인체에 더 쉽게 흡수되도록 하기 때문입니다.

REDGOLDFROMEUROPE.KR

Follow us on

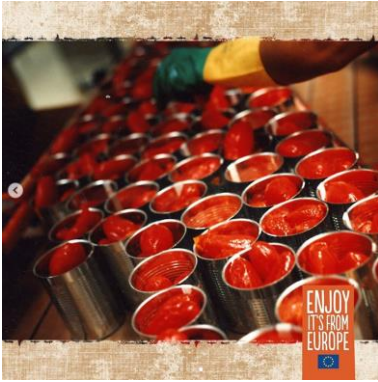


CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY
AGRICULTURAL PRODUCTS.



RED GOLD FROM EUROPE. THE ART OF PERFECTION, PRESERVED FOR YOUR TABLE.



현재의 보존 기술은 자연스레 산업 규모에 맞게 다시 고안된 수세기의 전통 방식을 재현합니다. 처리 과정은 최고의 원료를 수집하고 선택하는 것으로 시작됩니다.

이렇게 모아진 토마토는 껍질과 과육을 분리하기 위해 고온에 놓여지고 다른 통로에서는 광학 분류기를 통해 손상된 과일과 잔류 물질을 제거합니다. 이 시점에서 캔에 껍질을 벗긴 토마토와 즙이 채워져서 ☐ 밀봉되고 저온 ☐ 됩니다

토마토 관련 정보와 새로운 레시피가 궁금 하다면, 우리의 앱을 다운로드 하거나 공식 웹사이트와 SNS 를 방문해 주세요.!!

웹사이트

<https://redgoldfromeurope.kr/ko>

Facebook @RGFESK

<https://www.facebook.com/RGFESK/>

Instagram @redgoldfromeuropekorea

www.instagram.com/redgoldfromeuropekorea

Twitter @redgoldkorea

<https://twitter.com/redgoldkorea>

애플 앱 스토어

<https://rebrand.ly/GTFE-AppStore>

구글 플레이 스토어

<https://rebrand.ly/GTFE-PlayStore>

맛있게 드세요!, 유럽에서 왔습니다!

The Red Gold from Europe Team

sally@redgoldfromeurope.com

=====

퀴즈의 정답 입니다

페루, 토마토, 뽀모도로, 스페인

토마토, 9, 이탈리아, 6, 산마르짜노, 과일/야채

라이코펜, 17, 콜레스테롤, 수분, 통조림, 15

마가리타, 스파게티, 살렘, 파르마

숙성/ 아로마, 겨울, 홀토마토, 통조림, 진공/살균

주의 - 이 보도자료의 내용은 작성자의 견해일 뿐이며 그 책임은 전적으로 작성자인 '그' 또는 '그녀'에게 귀속됩니다. 유럽 위원회는 이 보도자료에 포함된 내용이 그 어떤 용도로 사용되더라도 책임을 지지 않습니다.

REDGOLDFROMEUROPE.KR

Follow us on



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY
AGRICULTURAL PRODUCTS.

