

# C'est vrai, ça?!

Démêle le vrai du faux et cumule des points afin de voir si tu es une tomate verte, une tomate cerise ou une tomate italienne!

Chaque bonne réponse vaut 5 points!

Il existe plus de 10 000 variétés de tomates.

N°1

La tomate est un légume.

N°2

La tomate cerise est une cerise qui se prend pour une tomate.

N°3

Une tomate peut être jaune, rayée ou même violette.

N°4

On peut faire de la confiture de tomates.

N°5

Les tomates rougissent quand on les complimente.

N°6

Il existe une variété de tomates qui s'appelle « cœur de bœuf ».

N°7

Plus une tomate est grosse, plus elle est sucrée.

N°8

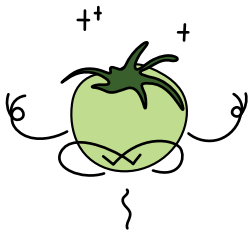
Les tomates n'aiment pas le frigo.

N°9

## Tomate verte

0-15 PTS

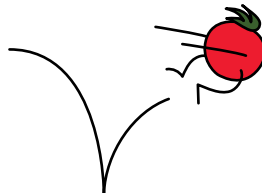
Tu es en train de mûrir! Comme une tomate verte, tu as du potentiel, mais il te faut un peu de soleil pour être pleinement savoureuse!



## Tomate cerise

20-30 PTS

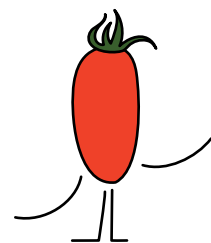
Petite mais pleine de saveur! Tu sais déjà pas mal de choses, et tu rends le quiz sucré et fun, comme une tomate cerise juteuse.



## Tomate italienne

35-45 PTS

Tu es spécialiste des tomates! Tomate originale et colorée, tu as du style et de la saveur; tu surprends tout le monde!



**SOLUTIONS :** 1. Vrai, 2. Faux, botaniquement, c'est un fruit, 3. Faux, elle s'appelle comme ça à cause de sa petite taille et de sa forme ronde, qui rappellent la cerise, 4. Vrai, 5. Vrai, et c'est délicieux!, 6. Faux, c'est le pigment naturel appelé « lycopène » qui donne sa couleur rouge aux tomates, 7. Vrai, c'est le nom d'une variété de tomates, appelée ainsi à cause de sa forme, 8. Faux, le goût d'une tomate dépend surtout de la concentration en sucre et de son niveau d'acidité, et non de sa taille, 9. Vrai, le froid ralentit leur mûrissement et endommage certaines cellules de la membrane. Mieux vaut les garder à température ambiante pour profiter pleinement de leur saveur.