

# LOCAL RED GRAPE TOMATOES

## DID YOU KNOW?

Grape tomatoes have a ton of fiber and other important antioxidants, which help keep our bodies functioning. There are over 10,000 varieties of tomatoes, and red grape tomatoes are known as one of the sweetest varieties. Red grape tomatoes can be used in salsas, jams, salads, or even just for snacking!



While you're tasting the local red grape tomatoes, think about the five senses (touch, taste, hearing, sight, smell), and write 3 descriptive words for each sense.



---

---

---



---

---

---



---

---

---



---

---

---



---

---

---








# TOMATES TIPO GRAPE (O UVA) LOCALES

## ¿LO SABÍA?

Los tomates “grape” tienen muchísima fibra y otros antioxidantes importantes, que ayudan a mantener el buen funcionamiento de nuestro cuerpo. Existen más de 10,000 variedades de tomates, y los tomates grape son conocidos por ser unos de los más dulces. ¡Los tomates grape pueden usarse en salsas, jaleas, ensaladas o incluso simplemente como bocadillos!



Mientras saborea los tomates grape, piense en los cinco sentidos (tacto, sabor, oído, vista, olfato) y escriba 3 palabras descriptivas para cada uno.

	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____



# LOCAL RED GRAPE TOMATOES

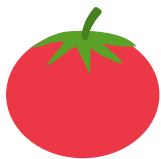
## DID YOU KNOW?

Grape tomatoes have a ton of fiber and other important antioxidants, which help keep our bodies functioning. There are over 10,000 varieties of tomatoes, and red grape tomatoes are known as one of the sweetest varieties. Red grape tomatoes can be used in salsas, jams, salads, or even just for snacking!



The Power of Photosynthesis: Tomatoes convert sunlight into food. Place the local red grape tomato photosynthesis process in order, from start to end.

A. FOOD  
(energy)



B. GREEN PLANTS  
(chlorophyll)



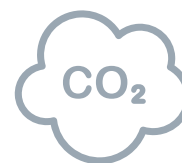
C. OXYGEN  
(into the air)



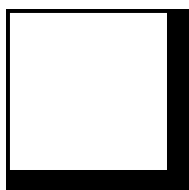
D. SUNLIGHT  
(energy)



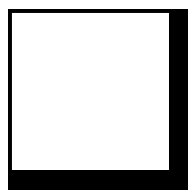
E. CARBON DIOXIDE  
(from the air)



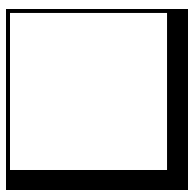
1.



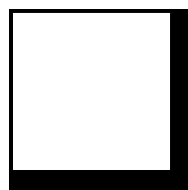
2.



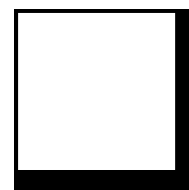
3.



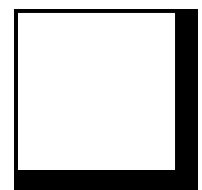
4.



5.



6.



ANSWERS: 1.D 2.F 3.E 4.B 5.A 6.C



# TOMATES TIPO GRAPE (O UVA) LOCALES

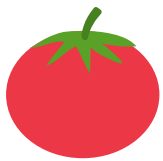
## ¿LO SABÍA?

Los tomates “grape” tienen muchísima fibra y otros antioxidantes importantes, que ayudan a mantener el buen funcionamiento de nuestro cuerpo. Existen más de 10,000 variedades de tomates, y los tomates grape son conocidos por ser unos de los más dulces. ¡Los tomates grape pueden usarse en salsas, jaleas, ensaladas o incluso simplemente como bocadillos!



El poder de la fotosíntesis: los tomates convierten la luz del sol en alimento. Colocar en el orden correcto el proceso de fotosíntesis de los tomates tipo “grape” locales, desde el inicio hasta el final.

A. ALIMENTO  
(energía)



B. PLANTAS VERDES  
(clorofila)



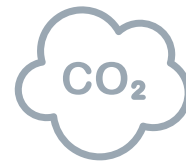
C. OXÍGENO  
(en el aire)



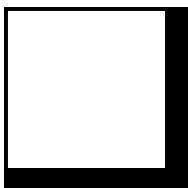
D. LUZ SOLAR  
(energía)



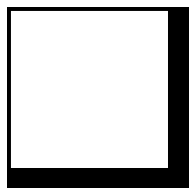
E. DIÓXIDO DE CARBONO  
(del aire)



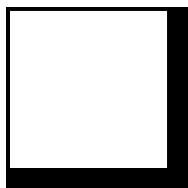
1.



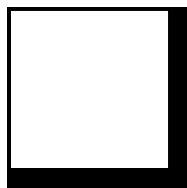
2.



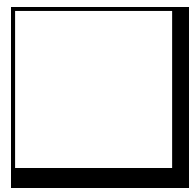
3.



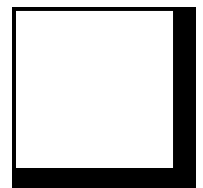
4.



5.



6.



RESPUESTAS: 1.D 2.F 3.E 4.B 5.A 6.C