

La tradición de hacer salsa casera: cuánto cuesta el cajón de tomate



Una tradición familiar de algunos mendocinos es preparar **salsa de tomates casera** y en estos meses, muchos comienzan a consultar precios para comprar los cajones. Esta costumbre comenzó siendo replicada por hijos o nietos de italianos. Ahora varios deciden realizar esta ardua tarea no sólo por el sabor único que tiene esta preparación, sino también para ahorrar.

Es común que en estos meses comiencen a verse en algunas esquinas o costados de la ruta, los comerciantes que aprovechan la temporada para vender los **cajones** con **tomates** con el cartel que especifica que es *“para salsa”*.

En esta temporada, los precios rondan los 1.500 pesos y varios vendedores piden que se los encarguen con tiempo porque “se vuelan”.

Así, muchos mendocinos pueden consultar ofertas por las redes sociales o pueden recorrer la zona de Luján de Cuyo, Maipú, en parte del Valle de Uco, Rivadavia y en el sur provincial.

“Hoy, un cajón de tomates perita para hacer salsa, que tiene unos 19 kilos, se consigue entre \$1.500 y \$2.000”, informó Omar Carrasco, presidente de la Unión Frutihortícola a El Sol.



El titular de ese sector informó que a pesar de las contingencias climáticas no prevé que vaya a aumentar en los próximos días y auguró que se mantendría así el resto de la temporada.

Por otro lado, los vendedores independientes aseguraron a este medio que a pesar de la lluvia, el tomate está en perfectas condiciones y está listo para ser utilizado para salsa y también cuentan gran cantidad.

“Todos los días entra una gran cantidad y así cómo llega, se va porque la gente compra muchos cajones porque hace para toda la familia”, comentó Daiana, una productora del Este.

Cómo se prepara la salsa casera

Esta tradición “tana” requiere de muchos participantes que deben asignarse un papel muy importante. Horas antes de comenzar, deben lavar el tomate perita y los frascos. Luego, deben poner esta fruta en agua caliente para ablandarla y comenzar a hacer la salsa.

Una vez hecho este paso, la familia espera, ansiosa y alrededor de una gran mesa, el tomate para comenzar a pelar y triturar. Acompañados por el mate y una larga charla, de a poco la salsa comienza a tomar forma.

Luego envasarlo y sumergir los frascos en agua caliente y dejarlos en el tiempo indicado. Los integrantes esperan que salgan en gran cantidad para distribuir las botellas entre todos.

La edad no es un límite para participar en el preparado. Los más pequeños también colaboran y más de uno se queja por ser salpicado con jugo de tomate.

Lo único que cambia en cada familia es la receta. Algunos deciden agregarle azúcar, otros deciden echarle una cucharada de vinagre en el frasco para evitar contagiarse de salmonella. Lo mismo ocurre con los aparatos que utilizan para realizarlo. Aun así, el sabor sigue siendo único y además, al preparar en gran cantidad, tienen para todo el año.

Los cuidados a la hora de la preparación

A la hora de hacer **salsa casera** es muy importante recordar las medidas de higiene y elaboración y el riesgo de botulismo que esto puede traer. El botulismo es la intoxicación producida por la ingestión de alimentos envasados que están en malas condiciones, en especial embutidos y conservas.

Y, por ello, los especialistas sugieren no agregar a la salsa ni ajo, ni pimientos ni berenjenas y ante la duda, cocinar antes de consumir. Sí, se sugiere incorporar dos cucharadas soperas de vinagre por botella o frasco de un kilo.

[El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria \(INTA\)](#) cada año realiza muchas recomendaciones al respecto, inclusive hay material digitalizado que se puede consultar ingresando [aquí](#).

Desde el INTA explicaron que “los tomates no son tan ácidos como antes, por eso hay que agregarles vinagre. Cuando un alimento es poco ácido, permite que se desarrollen microorganismos que producen sustancias tóxicas capaces de generar desde un simple dolor de estómago hasta la muerte por intoxicación. Es este el motivo por el cual no debe agregarse otros vegetales ni condimentos, ya que eso disminuye la acidez del tomate”.

La limpieza de la materia prima y la higiene de las personas que elaborarán la salsa, también es fundamental. Hay que lavar los tomates con abundante agua potable y también lavarse bien las manos.

Los especialistas aseguraron que es sumamente importante identificar cada producto con su nombre, así como registrar la fecha de elaboración, dado que las conservas caseras tienen una duración de un año.

Además, si se elaboró tomates en distintas fechas y se nota que algunos presentan síntomas de descomposición, la etiqueta sirve para identificar el lote y comprobar si en el



resto de los frascos presentan el mismo problema, indica el INTA.

Fuente: El Sol