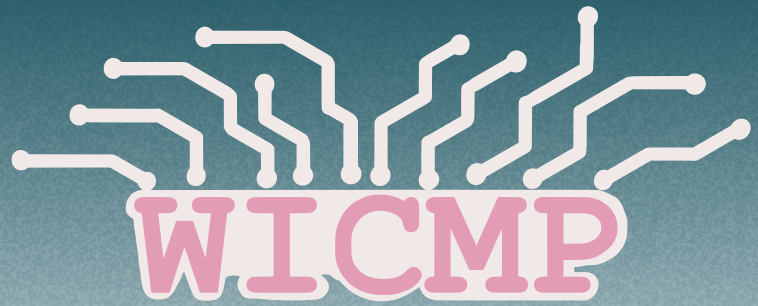




# Leckerheit von Tomatensauce als Funktion auf einem mehrdimensionalen Vektorraum

arw

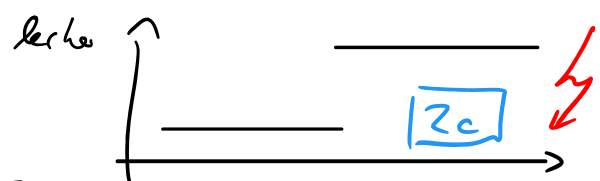
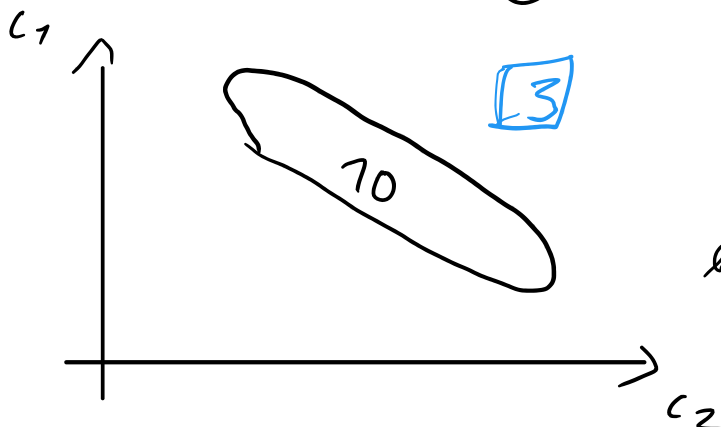
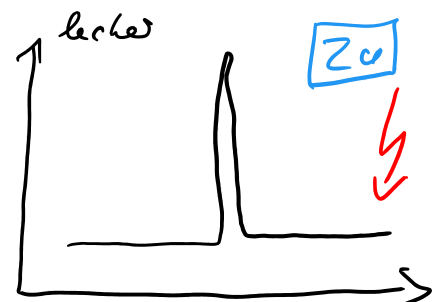
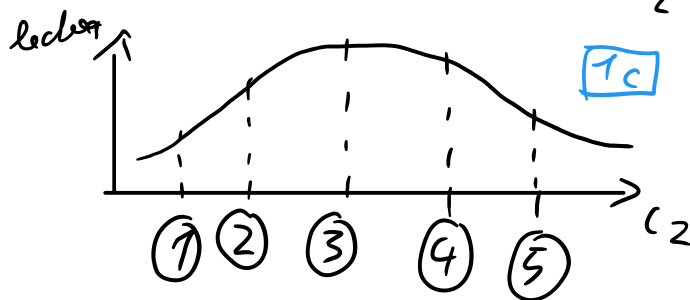
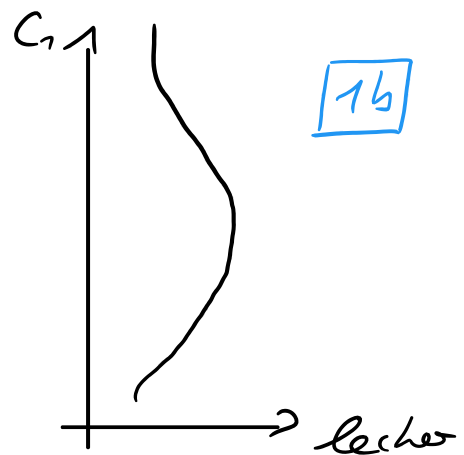
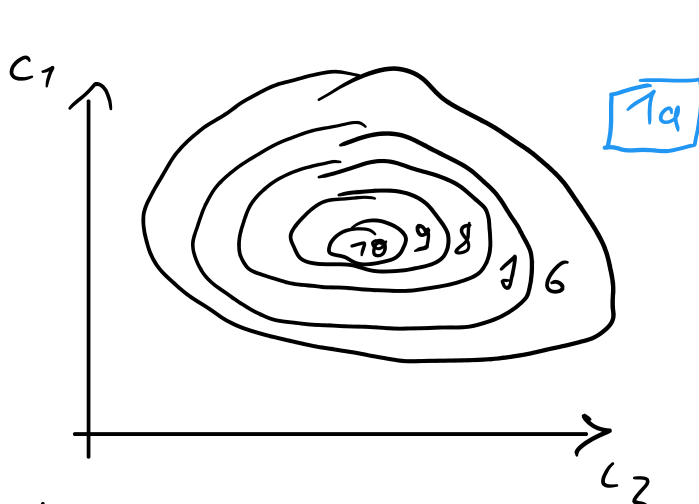
# Leckerheit als Funktion auf dem Raum der Tomatensaucenvektoren

Source  $\vec{S} = \sum_n c_n \vec{z}_n$   $c_n$ : Menge Zutat "n"

$\{\vec{z}_n\} = \{\text{Salz}, \text{Pfeffer}, \text{Zutat}, \text{Kochzeit}, \text{Technik}, \dots\}$

$\vec{0}$  = Tomatenwatsche  $c_n < 0$ ? Antimaterie!

lecker =  $\{0..10\}$   $\text{lecker}_i(\vec{S}) = \dots$   $i$ : Individuum



## Ablauf und Bazillenvermeidung

- Jeder hat seinen persönlichen Löffel und Teller
- Servierlöffel in den Probeschälchen **nur** zum rausnehmen aus diesem Schälchen!
- Portion je Probe: 1 Esslöffel (10g) pro Teilnehmer, bei 25 Teilnehmern. Jede Probe hat 250g
- Bewertungen notieren. Nach dem Workshop an mich per <mailto:arw@arw.name> oder [@arw:matrix.org](mailto:@arw:matrix.org) oder als Papierkopie. Dann kann ich auch ein "Konsensrezept" ausrechnen und ins Wiki stellen.

## Bewertungen

Die Schälchen sind mit Buchstaben und Zahlen markiert. Die Inhaltsstoffe und Rezepte findest du auf den folgenden Seiten.

Bewertungsschema: 0 bis 10.

0 bedeutet "ungenießbar", 10 bedeutet "sehr sehr lecker"

|    |    |    |    |    |  |
|----|----|----|----|----|--|
| S1 | S2 | S3 | S4 | S5 |  |
| Z1 | Z2 | Z3 | Z4 | Z5 |  |
| K1 | K2 | K3 | K4 | K5 |  |
| G1 | G2 | G3 | G4 | G5 |  |
| W1 | W2 | W3 | W4 | W5 |  |
| X1 | X2 | X3 | X4 | X5 |  |
| Z1 | Z2 | Z3 | Z4 | Z5 |  |
| T1 | T2 | T3 | T4 | T5 |  |

## Rezepte

### Reihe S: Salz

- 100g pürierte Tomaten, kurz aufgekocht
- Salz variiert:

|        |           |          |        |        |
|--------|-----------|----------|--------|--------|
| S1: 0g | S2: 1.25g | S3: 2.5g | S4: 4g | S5: 6g |
|--------|-----------|----------|--------|--------|

### Reihe Z: Zucker

- 100g pürierte Tomaten, kurz aufgekocht
- 1.5g Salz
- Zucker variiert:

|          |           |          |        |        |
|----------|-----------|----------|--------|--------|
| Z1: 0.5g | Z2: 1.25g | Z3: 2.5g | Z4: 4g | Z5: 6g |
|----------|-----------|----------|--------|--------|

### Reihe K: Kochzeit

- 100g pürierte Tomaten
- 1.5g Salz
- 1.25g Zucker
- Kochzeit variiert:

|                |                |           |        |        |
|----------------|----------------|-----------|--------|--------|
| K1: 0min, kalt | K2: aufgekocht | K3: 30min | K4: 2h | K5: 6h |
|----------------|----------------|-----------|--------|--------|

### Reihe G: Glutamat

- 100g pürierte Tomaten kurz aufgekocht
- 1.5g Salz
- 1.25g Zucker
- Glutamat variiert:

|          |          |        |          |          |
|----------|----------|--------|----------|----------|
| G1: 0.3g | G2: 0.6g | G3: 1g | G4: 1.5g | G5: 2.5g |
|----------|----------|--------|----------|----------|

## **Reihe W: Würzung (Kräuter)**

- 100g pürierte Tomaten, kurz aufgekocht
- 1.5g Salz, 1.25g Zucker, 1g Glutamat
- Gewürze variieren:
  - W1: 1g Basilikum
  - W2: 3g Basilikum
  - W3: 1g Thymian, 1g Rosmarin
  - W4: 1g Estragon, 1g Lavendel, 1g Salbei
  - W5: 0.5g schwarzer Pfeffer, 1g Majoran, 1g Kerbel
  - W6: (frische Kräuter?)

## **Reihe X: Würzung**

- 100g pürierte Tomaten, kurz aufgekocht
- 1.5g Salz, 1.25g Zucker, 1g Glutamat
- Gewürze variieren:
  - X1: 2g Knoblauchpulver
  - X2: 2g frischer gepresster Knoblauch
  - X3: 3g Sriracha Chilisauce
  - X4: 10g Butter (nicht vegan)
  - X5: 10g Olivenöl

## **Reihe Z: Was man sonst noch so panschen kann**

- 100g pürierte Tomaten, kurz aufgekocht
- Varianten:
  - Z1: fruchtig: 1.5g Salz, 1.25g Zucker, 1g Glutamat, 2g Thymian, 1g Orangenschale
  - Z2: BBQ: 1.5g Salz, 70g Zucker, 1.5g Glutamat, 3g Raucherpaprika, 1g Piment, 15g Whiskey, (1g Agar Agar für die Konsistenz)
  - Z3: Ketchup: 1.5g Salz, 40g Zucker, 1.5g Glutamat, 20g Weinessig, 0.25g Nelken (4 Stück), 1g Piment
  - Z4: arrabiata: 1.5g Salz, 1g Zucker, 2g frischer Knoblauch, 3g Sriracha Chilli sauce

## Reihe T: Tomatenmatsch

- 1.5g Salz, 1.25g Zucker, 1g Glutamat, 1g Basilikum
- pürierte Tomaten variieren (Inhaltsstoffe und Preis je 100g):
  - T1: Aldi, "King's Crown Tomaten passiert"
    - 3.7g Zucker
    - 0.4g Salz
    - 13.8¢
  - T2: Kaufland, "Oro di Parma Bio Tomaten Passiert"
    - 5.0g Kohlenhydrate, 4.0g Zucker
    - 0.4g Salz
    - 58.1¢
  - T3: di Dio, "Casa Rinaldi Passata di Pomodoro"
    - 4.4g Zucker
    - 0.45g Salz
    - 23.7¢
  - T4: di Dio, "la Molisana Passata Rustica"
    - 4.0g Zucker
    - 0.5g Salz
    - 25.9¢
  - T5: Kaufland, "Heinz Tomato passiert"
    - 7.3g Kohlenhydrate, 4.7g Zucker
    - 0.26g Salz
    - 45.9¢