

El origen del **gazpacho** puede encontrarse en las sopas de ajo, ya que comparten los ingredientes básicos que son pan, agua, aceite de oliva, ajo y sal. Estos ingredientes pueden incluir como elemento base el tomate (gazpacho más extendido) o almendras (especialmente en Málaga y Granada).

Se conserva refrigerado y se consume frío por lo que es una bebida refrescante donde su protagonismo se hace patente en época de calor. Algunos gastrónomos lo consideran una sopa fría, otros en cambio, una ensalada triturada a modo de crema.

El gazpacho de tomate

El descubrimiento de América trajo a España el tomate, y dio en Andalucía la versión más famosa del gazpacho, que se extendió universalmente. Este gazpacho de tomate admite múltiples variantes. Sin embargo, sostienen ciertos puristas, apoyándose en la manera tradicional de hacerlo, majándolo en un mortero, que el gazpacho andaluz original lleva nada más los 5 ingredientes citados más arriba, más el tomate y a veces, alguna especia, y un poco de vinagre para acidificar. Sobre él, por separado y a gusto de cada comensal, se le añade pepino, pimiento, pan y en ocasiones cebolla picados finamente, puesto que estos ingredientes no se podían reducir a pasta en el mortero, como puede hacerse con las modernas licuadoras. Es un alimento característico de la Dieta mediterránea.

Se cree que existe una relación entre el consumo de gazpacho y las altas temperaturas de Andalucía en la temporada de verano, en donde se pueden llegar a alcanzar temperaturas por encima de los 40 grados, hecho que disminuye el apetito de forma que tomando un vaso de gazpacho se obtiene el alimento necesario y al mismo tiempo sacia el apetito.

Es común que las familias andaluzas tengan siempre gazpacho en la nevera y lo beban a cualquier hora. Su mejor sabor es tomarlo frío posterior a 24 horas después de hecho, donde todos los sabores se han mezclado y servido a cada comensal en una cazuela de barro para mantener así mejor su frescura. El vinagre tiene un efecto antibacteriológico por lo que facilita su conservación.

Composición

Con el uso de las batidoras, pueden incluirse directamente todos los ingredientes a la vez en el gazpacho: el pan, el ajo, el aceite, el tomate, el huevo, el pepino, el pimiento..., pudiéndose encontrar variantes locales que añaden pimentón o comino. El pimentón se suele añadir más por darle color rojo que por el sabor que aporta.

La textura puede ir desde el puré a la sopa, y lo más frecuente es tomarlo en un cuenco de barro, la cubertería empleada es generalmente una cuchara y se le echan encima trocitos de tomate, pepino, pimiento, pan y cebolla muy picados (los famosos 'tropezones'). Aunque las variantes más líquidas (generalmente algo más avinagradas también) se pueden tomar como refresco, bebido en taza.

En muchas ocasiones se le añaden otros *tropezones*, que pueden ser daditos de pan o de jamón serrano, aceitunas, huevo duro picado, e incluso trozos de pescado frito o patatas fritas. Al ser una especie de ensalada de tomate líquida, casa con casi todos los sabores.

Variantes

Cada región andaluza ofrece su propia variante de este alimento popular, el más famoso y conocido es la variante sevillana y ha adquirido el nombre generalizado de "gazpacho andaluz". Una variante muy especial es el salmorejo de Córdoba, se trata de una crema muy espesa hecha con más pan y tomate y menos agua que se suele ofrecer con virutas de jamón serrano y huevo cocido troceado o de codorniz. Un plato similar es la porra antequerana, que se sirve con huevo duro y grandes cantidades de patatas fritas. El ajoblanco de Málaga es una modalidad de gazpacho sin tomate y con almendras molidas, que se suele servir con uvas peladas o pasas como guarnición. Otra variante del gazpacho original es el **zoque** de Málaga que lleva pimiento triturado sin las semillas y se acompaña con pan tostado.

Wikanda

112.- Contesta a las siguientes preguntas.

1.- Escribe los ingredientes del gazpacho.

2.- Lee el apartado "el gazpacho de tomate" y explica la razón por la que se le echa vinagre.

3.- Explica el significado de la palabra **majar** utilizada en el apartado "el gazpacho de tomate", para lo cual te puedes ayudar de la frase "**Sobre él, por separado y a gusto de cada comensal, se le añade pepino, pimiento, pan y en ocasiones cebolla picados finamente, puesto que estos ingredientes no se podían reducir a pasta en el mortero, como puede hacerse con las modernas licuadoras**" que aparece en el mismo párrafo".

4.- ¿Por qué explica el apartado "el gazpacho de tomate" que el gazpacho se toma en verano?

5.- Lee el apartado composición y explica cual es el objetivo por el que en algunos sitios se le añade pimentón al gazpacho

6.- Escribe de cada una de estas variaciones del gazpacho su característica principal y su diferencia con el gazpacho tradicional:

Salmorejo de Córdoba:

Porra Antequerana:

Ajoblanco de Málaga:

Zoque de Málaga:

113.-De los siguientes significados de la palabra apagar, copia debajo de cada frase el que le corresponde:

1. Extinguir, disipar, aplacar algo.
2. Interrumpir el funcionamiento de un aparato desconectándolo de su fuente de energía.
3. Echar agua a la cal viva para que pueda emplearse en obras de fábrica.
4. Hacer cesar con la artillería los fuegos de la del enemigo.
5. Atenuar los colores o templar su tono.
6. Extinguir el fuego o la luz.

1.-Apagaron el fuego.

2.-Apagaron la tele.

3.-En la fuente apagaron la sed.

114.-Señala el significado correcto de la siguiente frase: **Montar en cólera.**

- Olvidar la cola en casa.
- Enfadarse mucho.
- Tener una enfermedad.
- Subir a una cabalgadura.

115.- Relaciona cada frase con su significado:

- 1.-Invitaron de barra a barra.**
- 2.-Hizo bien el ejercicio en las barras paralelas.**
- 3.-La caja de galletas traía un código de barras.**
- 4.-Se pintó con la barra de labios.**

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">1.-A toda la gente que había en el bar.2.-Conjunto de signos formado por una serie de líneas y números asociados a ellas, que se pone sobre los productos de consumo.3.-Pintalabios4.- Barras del gimnasio |
|---|

116.-Señala el significado correcto del siguiente refrán: **Donde hay patrón no manda marinero.**

- Donde hay un jefe los empleados no mandan nada.
- Los empleados son los que mandan cuando no hay jefe.
- Los marineros mandan más que el capitán.