

ГАСПАЧО

- ⦿ **Ингредиенты:**
- ⦿ Помидор — 8-10 Штук
- ⦿ Болгарский перец — 3-4 Штук
- ⦿ Чеснок — 2 Зубчика
- ⦿ Лук — 1 Штука
- ⦿ Огурец — 2 Штуки
- ⦿ Хлеб белый — 2-3 Ломтиков (черствый)
- ⦿ Масло оливковое — 2 Ст. ложки
- ⦿ Сок лимонный — 2 Ст. ложки (или уксус 6% - 1ст.л.)
- ⦿ Соль — По вкусу
- ⦿

Количество порций: 3-4

КАК ПРИГОТОВИТЬ "ГАСПАЧО КЛАССИЧЕСКИЙ"

Подготовьте необходимые ингредиенты.



- Возьмите ломтики черствого хлеба, обрежьте с них корочки. Корочки и часть хлеба нарежьте на кубики, а после обжарьте на протяжении нескольких минут на сухой горячей сковороде.

○



- Помидоры надрежьте крестом и опустите на пару минут в кипяток. Снимите с них кожицу, нарежьте томаты на крупные ломтики. Перец, лук и чеснок очистите и нарежьте ломтиками. Сложите овощи в блендер, добавьте к ним ломтики хлеба, лимонный сок, соль по вкусу. Перебейте все до состояния пюре. Дайте немного настояться.



-

- Для подачи порежьте огурцы мелкими кубиками.



- Оливковое масло добавьте в самом конце для сохранения ярко-красного цвета, перемешайте. Разлейте суп в порционные тарелки, выложите сверху измельченный огурец, сухарики и свежий базилик. Приятного аппетита!



ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ

- ◉ Само по себе слово «гаспачо», по одной из наиболее популярных версий филологов, имеет арабские корни и переводится как «замоченный хлеб». Казалось бы, что общего имеет такая трактовка названия блюда с тем, что мы видим на сегодняшний день. Отнюдь, изначально в состав гаспачо как раз входили хлеб, чеснок и оливковое масло, а о помидорах на тот момент испанцы знать не знали.
- ◉ Существует несколько легенд о том, как именно был изобретен гаспачо. Так, одна из них гласит, что это блюдо было придумано погонщиками мулов. Оказывается, первоначальный рецепт был до банального прост. После долгих путешествий погонщики делали привал, во время которого занимались обедом, а делали они это следующим образом: сначала брался чеснок, который разминали при помощи камней, затем этой кашицей внутри смазывался горшок, изготовленный из глины, после чего в посудину высыпались овощи, хлебные крошки и сухари, а в конце в полученную смесь добавляли оливковое масло. А вот финальный аккорд рецепта действительно уникален: погонщики оборачивали глиняные посудыны мокрыми одеждами и оставляли на солнышке. Суп считался готовым только после того, как вся одежда высохла.

- А вот по еще одной легенде, история гаспачо уходит корнями еще во времена римского владычества. Так, это блюдо, состоящее из хлеба, чеснока, оливкового масла и соли, было основным в пайке, который выдавался расквартированным в Андалусии легионером. Считалось, что соль, чеснок и уксус были способны предотвратить обезвоживание, а хлеб с оливковым маслом были весьма питательными для солдат, готовящихся к долгим переходам.
- Сами же испанцы считают, что есть два периода создания этого блюда - «доколумбовый» и «постколумбовый». А ведь и правда, до того, как Колумб открыл Америку, европейцы ни разу не вкушали помидоров и перца. Поэтому, в «доколумбовый» период существовало два рецепта гаспачо: «белый», о котором мы уже рассказали, и «зеленый», в который добавляли все травы, пригодные для поедания. Принято считать, что второй вариант был придуман в Уэльве и Сьерра-Морене. Кстати, до появления помидоров, которые «открыли дорогу» к застольям богачей, гаспачо являлся едой бедствующего населения.

ЧТО ТАКОЕ ГАСПАЧО СЕГОДНЯ?

- На сегодняшний день существует уйма рецептов приготовления знаменитого испанского холодного супа. Вариации гаспачо разнятся для каждого региона Испании. Так, жители Кордовы предпочитают, чтобы суп был погуще, а потому кукурузная мука и сливки включаются в его состав; Херес славится супом с сырыми луковыми кольцами, а Кадис - горячим вариантом гаспачо, подающимся зимой. Но дальше всех пошли жители Гранады, Эстремадуры и Малаги - они умудрились добавить в состав супа молотый миндаль, а подают к нему виноград и ломтики дыни. Называется все это гастрономическое безумие «ахобланко».

- ◉ Вообще, надо сказать, что неугомонная фантазия как профессиональных кулинаров, так и самих испанских хозяйшек, привела к тому, что появляются множество новых рецептов гаспачо, в которые входит все, что душа пожелает: от яиц и арахиса до йогурта и креветок. К тому же появились и сладкие гаспачо из клубники, ананаса, дыни, винограда и пр. Да и сервировка претерпела значительные изменения - несмотря на то, что гаспачо - это, все-таки суп, подают его и как коктейль, и как салат.