

Во сколько новосибирцам обойдется гаспачо от Хэмингуэя?

Весна наконец-то надумала вернуться в сибирские регионы, и самое время готовить первые холодные супы. Традиционно хозяйки начинают с окрошки, но почему бы не попробовать что-нибудь новое? Например, национальное испанское блюдо, которое очень уважал гениальный писатель Эрнест Хэмингуэй, – гаспачо. Возможно, этот огненный в плане остроты суп напоминал ему о собственных «испанских» страстях, ведь Хэмингуэй был известным ветреником и сердцеедом.

«Блюдо подали в большой миске. Хрустящие кусочки огурца, помидоры, чесночный хлеб, зеленый и красный перец и лед плавали в приправленной перцем жидкости, похожей на смесь растительного масла с уксусом», – так описывал Хэмингуэй гаспачо в своем «Райском саду».



Рим, мулы и Колумб

Гаспачо считается гордостью Андалусии и именно этой провинции Испании со столицей в Севилье приписывают авторство супа. На самом деле происхождение блюда имеет как минимум три официальных версии. Согласно первой, его придумали погонщики мулов, но тогда гаспачо был белым. Поскольку помидоров и красного болгарского перца в нем не было и в помине – их на тот момент попросту не существовало в Европе, завез-то их намного позже из Америки Колумб. А до него испанцы не знали вкуса томатов.

Поэтому брался чеснок – много, его растирали обычными камнями и плотненько укладывали на дно глиняного горшка. Сверху сыпали зелень, добавляли черствый хлеб, сухари, крошки, и все это заливали оливковым маслом. Интересная деталь: сверху горшка укладывалась мокрая одежда погонщиков, а готовым суп считался только после того, как она полностью высыхала. Не очень аппетитно, честно говоря, но против исторического факта не попрешь.

Еще одна версия относительно происхождения супа – итальянская. Якобы гаспачо во времена римского владычества в Андалусии являлся не чем иным, как «мокрым» пайком для легионеров. В гаспачо в то время уже добавляли уксус, соль. Традиционный чеснок в больших количествах – само собой. Считалось, что такой суп-салат отлично предотвращает обезвоживание, работает на профилактику цинги и позволяет долго не испытывать чувство голода.

Собственно, сам гаспачо

С момента появления в Испании диковинных красных, сочных помидоров и перца, гаспачо становится блюдом для элиты. Раньше, судя по рецептуре, он являлся едой для самых бедных слоев населения. В наше время ингредиентами для андалусского гаспачо не удивишь, разве что ценами на них. Итак, считаем.



Помидоры – 1 килограмм
– 180 рублей;

Огурец – 1 штука – 20
рублей;

Красный лук – 2 штуки –
20 рублей;

Болгарский перец – 1 штука – 30 рублей;

Чеснок – упаковка из трех головок – 35 рублей;

Оливковое масло – 100 граммов, бутылку 250 мл. можно найти за 300 рублей;

Зелень – набор 35 рублей;

Уксус фруктовый или яблочный – по вкусу, бутылка – 35 рублей;

Томатный сок – 3 стакана на трехлитровую кастрюлю, пакет – 90 рублей.

Итого гаспачо от автора «Старик и море» обойдется нам примерно в 800 рублей с учетом приправ, но без соуса Табаско. Он стоит в пределах 400 рублей, но не обязателен в супе, все зависит от вкусовых пристрастий и кошелька. Готовим так. Лук режем и маринуем, перец режем и запекаем в духовке, зелень, чеснок режем, солим и смешиваем, туда же выливаем оливковое масло. Огурцы и помидоры измельчаем в блендере, смешиваем все вместе и ставим в холодильник примерно на час, после чего можно приступать к трапезе. Ведь именно про этот суп говорят, что гаспачо, как и мечь, нужно подавать холодным и вовремя.

Пы-сы

Летом в гаспачо можно положить пару кубиков льда в каждую тарелку. А вот что писал про него французский поэт, журналист и писатель Теофиль Готье, родившийся рядом с испанской границей.

«Это любимая еда в Андалусии и самые красивые женщины не боятся проглотить вечером большие тарелки этой дьявольской похлебки. Считается, что гаспачо прекрасно освежает. Вкус его кажется несколько странным, но постепенно мы привыкли и даже полюбили».

Bon Appetit! И пусть эта «дьявольская похлебка» добавит вам здоровья и оптимизма в наши непростые времена. Бабр ищет новые литературно-кулинарные идеи.

Фото: kulturologia.ru

Автор: Анна Леро © Babr24.com ИСТОРИЯ, КУЛЬТУРА, КАК ПО-ПИСАНОМУ, НОВОСИБИРСК 👁 44567
21.04.2023, 18:35 🔄 503

URL: <https://babr24.com/?IDE=244657> Bytes: 4429 / 4113 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Новосибирской области:

nsk.babr@gmail.com

Автор текста: **Анна Леро**.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](#)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](#)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](#)
эл.почта: krsyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot

эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)