

Во сколько сибирякам обойдется гаспачо от Санчо Пансы?

Тополиный пух, жара... июнь. Почти как в песне. Сибирская жара, так же как и морозы, имеет свою специфику, не каждый вытерпит. Южане говорят, что их +40 переносятся намного легче наших +30. Есть в такую духоту особо не хочется, но как говорится, жара жарой, а обед по расписанию. Есть один холодный суп с горячим испанским характером – гаспачо. Почему бы не попробовать?

Тем более что этот суп любили многие литературные герои и исторические личности. Например, бессменный оруженосец самого романтического борца с мельницами – Дон Кихота. За гаспачо Санчо Панса был согласен даже отказаться от губернаторства, которого так долго добивался. Зачем человеку остров, даже собственный, если ты всегда будешь голоден?

«Лучше мне досыта наедаться похлебкой, чем зависеть от скаредности нахального лекаря, который морит меня голодом. И я предпочитаю в летнее время развалиться под дубом, а в зимнюю пору накрыться шкурой двухгодовалого барана, но только знать, что ты сам себе господин, нежели под ярмом губернаторства спать на голландского полотна простынях и носить соболи мех», – считал Санчо Панса в знаменитом произведении Сервантеса «Хитроумный идальго Дон Кихот Ламанчский».

Немного истории

Похлебкой Санчо называет как раз гаспачо, именно так с испанского на русский переводится это слово. Кстати, в книге Сервантеса в общей сложности упоминается порядка ста пятидесяти блюд испанской кухни, правда, большинство из них в переводе Любимова не дошли до наших дней. А сам суп появился в начале 1492 года. В этот период почти весь испанский берег находился во власти мусульман. Но только в 1983 году гаспачо начали грузить бочками – в прямом смысле.

Именно эту емкость использовал испанец Рафаель де Акино, выпуская в оптовую продажу андалузский гаспачо. С его легкой предпринимательской руки гаспачо стал известен на весь мир. Любопытно, что его еще называют жидким салатом. Гаспачо не только вкусен, но и весьма полезен для организма, особенно в жару. Он освежает, утоляет голод и жажду, а самое главное – снабжает организм солью, столь необходимой при высоких температурах на улице. Изначально для классического гаспачо использовали хлеб, чеснок, соль, уксус, растительное масло, помидоры, стручки сладкого перца и огурцы.

Непосредственно гаспачо

Вкуснее всего считается настоящий «вчерашний» гаспачо, как наш борщ или щи. А еще гаспачо был любимым блюдом 18-й герцогини Альбы. В песне Хоакина Сабина *Qué hermosas eran* гаспачо напоминает автору о его первой любви Софии. В фильме Педро Альмодовара «Женщины на грани нервного срыва» гаспачо формирует одну из сюжетных линий. Итак, во сколько обойдется сибирякам этот «суп мести» – испанцы считают, что гаспачо, как и мечь, – это такие блюда, которые нужно подавать в холодном виде.

Спелые мясистые помидоры – килограмм – 300 рублей;

огурцы – 2 штуки – 60 рублей;

перец болгарский, сладкий – 2 штуки – 100 рублей;

чеснок – головка – 30 рублей;

зелень – 100 граммов – 50 рублей;

оливковое масло – 2 столовых ложки – 200 рублей бутылка;

уксус – 2 столовых ложки;

томатный сок – пол-литра – 100 рублей упаковка;

перец, соль, приправы, соус табаско, сухари – по вкусу.

Итого: порядка 1000 рублей на семью. По нынешним временам, как говорится, дешево и сердито. Как готовим? Очень просто. Помидоры обдаем кипятком, снимаем кожуру, режем томаты на четыре части каждый и отправляем в блендер. Дальше добавляем и

измельченный чеснок, уксус, несколько капель табаско, зелень, оливковое масло, соль, перец, приправы. Все измельчиваем, добавляем томатный сок и отправляем на час в холодильник. Огурцы и перец режем кубиками к общей массе после того, как суп настоится в холодильнике. Хлеб поджариваем на сковороде несколько минут. Разливаем гаспачо по тарелкам, можно добавить сметану.



«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», – писал французский поэт Теофиль Готье.

Сибирские женщины, безусловно, одни из самых красивых. И они не только не боятся проглотить вечером огромную тарелку горячего холодного (так называют гаспачо в Андалусии), но и накормить этим вкуснейшим супом семью. Мы его тоже полюбим. Приятного аппетита!

Фото: Бабр

Автор: Анна Леро © Babr24.com ИСТОРИЯ, КАК ПО-ПИСАНОМУ, ОБЩЕСТВО, ТОМСК, НОВОСИБИРСК
👁 13476 25.06.2024, 21:27 🔄 217

URL: <https://babr24.com/?IDE=261663> Bytes: 4523 / 4367 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 Томской области:

Автор текста: **Анна Леро**.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot

Эл.почта:

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта:

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: @bur24_link_bot

эл.почта:

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: @irk24_link_bot

эл.почта:

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: @kras24_link_bot

эл.почта:

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: @nsk24_link_bot

эл.почта:

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: @tomsk24_link_bot

эл.почта:

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot

эл.почта:

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта:

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)