*Установите соответствие между текстами **A–G** и заголовками **1–8**. Занесите свои ответы в таблицу. Используйте каждую цифру **только один раз**. В задании один заголовок лишний.*

1. Tendencias modernas.
2. Denominación antigua.
3. Aportes del Nuevo Mundo.
4. Consiguiendo fama internacional.
5. Símbolo de la gastronomía nacional.
6. Aliados para la salud.
7. Sopa fría en películas.
8. Receta paso a paso.

A. Si hablamos del gazpacho de nuestros días mencionamos la incorporación de frutas, como la sandía, la fresa, la ciruela, la refrescante manzana, o la lechuga. La utilización de frutos secos es otra de las innovaciones. También está de moda aromatizar con calabaza asada, o usar el tomate seco para potenciar el sabor. La guarnición es uno de los elementos que también pueden hacer variar el gazpacho. Se puede servir desde el clásico huevo y jamón serrano, hasta taquitos de bacalao. La verdad es que las opciones son infinitas.

B. Hay muchas clasificaciones del plato favorito de los españoles. Unos servirán la tortilla de patata, otros el jamón ibérico, y todos tendrán sus razones de peso. Sin embargo, hay un plato que representa a todos los españoles. Y es el gazpacho. Esta sopa fría es el plato más típico español. No hay prueba mayor de hispanidad que aparecer en una obra maestra de España. Se menciona en el Quijote de Miguel de Cervantes, cuando Sancho Panza dice que quiere saciar el hambre con gazpacho.

C. El gazpacho andaluz es una de las recetas con más historia de todo el Mediterráneo. En el siglo VIII apareció uno de los primeros recetarios parecidos al gazpacho andaluz. En aquel entonces la composición de este caldo era sin tomates, vinagre, aceite o pimientos verdes. Después de la conquista española de América se agregaron los ingredientes del tomate y los pimientos a la receta y le dieron el irresistible sabor que ahora es conocido mundialmente. Así que detrás de algo simple se encuentra una gran historia que contar.

D. El gazpacho fue introducido en la corte de Versalles por Eugenia de Montijo, la esposa andaluza de Napoleón III, hacia 1850. Al llegar a las mesas de los nobles, comenzaron a incorporarse algunos caprichos tales como atún, langosta, jamón, que han llegado hasta nuestros días como variantes. Era un primer paso para su popularización en todo el mundo, donde compite con ventaja con otras sopas frías, como la vichyssoise de puerros o la bortsch de remolacha, la sopa nacional de Rusia y Polonia. Hoy, se come el gazpacho en Nueva York, París, Sidney o Tokio.

E. El pan, que debe ser seco, de una semana, se pone a remojar durante una noche en agua. En el mortero se majan los dientes de ajo con sal, y se le añade el pan estrujado con la mano. En una batidora se trituran los tomates maduros junto con el pimiento rojo y el pepino, todos sin semillas. Se añade el contenido del mortero y se dan dos toques de batidora. Se comienza a añadir el aceite sin dejar de batir. Se añade, al gusto, el agua muy fría, la sal, el vinagre de Jerez y una pizca de comino. Se mezcla bien a mano y que espere media hora en la nevera.

F. Mientras apriete el calor, el gazpacho sigue siendo una de las mejores opciones para comer. Un vaso de gazpacho aporta 90 kilocalorías. Este refrescante plato típico de la cocina tradicional andaluza está elaborado a base de tomate, pepino, cebolla, aceite de oliva, vinagre, ajo y sal. Al ser una sopa fría, contiene gran cantidad de agua, por eso es perfecto para hidratar el organismo. Las hortalizas son ricas en antioxidantes y ayudan a prevenir muchas enfermedades. El ajo posee propiedades antisépticas y antibacterianas.

G. La historia del gazpacho, como la de tantos otros platos tradicionales, se extiende a través de los siglos. Se sabe un poco más del origen geográfico del gazpacho. Se situaría en el sur de la Península Ibérica, aunque no exclusivamente en Andalucía, sino también en Extremadura y Portugal. De hecho, la palabra española «gazpacho» y la portuguesa «capacho» vienen del árabe hispánico («gazpáčo»), y antes, del prerromano «caspa», que significa residuos, lo que hace suponer que se hacía con restos de pan y verduras machacadas con agua.

Текст	A	B	C	D	E	F	G
Заголовок							