

## SPANISH PODCAST *Español Podcast*

### Gazpacho

#### *Alimentación, comida, restaurantes, cocina.*

*Hacer un gazpacho, gazpacho, exquisito, ingredientes, receta, receta de cocina, elaborar una receta, hacer una receta, tomates, pepinos, cebolla, ajo, aceite, vinagre, sal, miga de pan, pimiento rojo, pimiento verde, agua fría, rebanada de pan (bread slice), la coronilla del tomate, el corazón del ajo, diente de ajo (clove of garlic), remojar el pan, cubrir el pan con agua y vinagre, lavar, trocear, pelar, batidora, piel, triturar, pelador (peeler), enchufar la batidora, un pellizco de sal (salt pinch), ligar bien (una salsa, un batido), batir, batido, emulsionado (emulsioned), una fuente, homogéneo (el batido), sabor, textura, líquido, espeso, cremoso, probar ("lo pruebo"), soso, salado, añadir sal, picado muy pequeño, picadito, guarnición, entrante, primer plato, repetir (un alimento indigesto), frío, muy frío, helado, heladito.*

#### *Expresiones comunes, frases coloquiales, modismos.*

*Por teléfono, ¡claro!, tener puesto el "manos libres" (tener activado el dispositivo de "manos libres"), hacer un cosa ahora mismo, poner algo comprado, ¡huy!, ¡qué estrés!, ¡genial!, muy bien, a ver..., vale, ya está, mami, ¡listo!, entendido, más o menos, repetir la misma operación (repeat the same thing, the same process), ¡ah, ya entiendo!, cuesta más...(you make a bigger effort), ¿cómo te ha quedado?, no hay de qué (you're welcome), echarte una mano (help you), ¡no vale nada!, ¡que lo pases en grande!, un beso, un be-*



*sito, ¡ya te contaré!, pasarse de la raya, pasarse, ¡sobre gustos no hay nada escrito!, cada cual hace las cosas a su manera, dar instrucciones, guardar un orden (tener un orden para hacer las cosas).*

### **Vida cotidiana.**

*Invitar a cenar, invitar a los amigos, números preferentes del móvil, tener el "manos libres" (self phone), promociones telefónicas, no tener tiempo, oler el aliento ("el aliento huele a ajo"), poner las cosas por orden, dar instrucciones.*

\* \* \*

Lucía : - ¿Mami? Hola, soy yo, Lucía. Te llamo para que me ayudes a hacer un gazpacho.

Madre: - ¿Por teléfono, hija?

Lucía : - ¡Claro! Te tengo en "números preferentes" y ya sabes que pago un euro por una hora. Además, tengo el "manos libres", así que, te voy escuchando y voy haciendo. Esta noche vienen a cenar cinco amigas y esta tarde trabajo, no voy a tener tiempo. Tengo que hacerlo ahora mismo.

Madre : - ¡Huy! ¡Qué estrés, hija mía! ¿Y por qué no pones algo comprado?

Lucía : - Bueno, les dije que sabía hacer tu gazpacho y que era exquisito. Y... me lo han pedido. El problema es que no lo he hecho nunca antes.

Madre : - Bueeno, vamos a ver, ¿tienes los ingredientes?

Lucía : - No sé si todos. Repásalos.

Madre : - Bien. A ver. Necesitas:

- 2 kilos de tomates maduros, bien rojos.
- 2 pepinos pequeños o uno grande.
- 1 pimiento verde.
- Un trozo pequeño de pimiento rojo.



- Pan, dos o tres rebanadas, sin la corteza, sólo la miga (unos 150 grs.)
- 1 diente de ajo grande o dos pequeños.
- 1 cebolla tierna, sólo lo blanco.
- 1 vaso de aceite de oliva, mezclado virgen extra y oliva normal
- 1/2 vaso de vinagre
- sal
- agua fría
- una batidora

Lucía : - ¡Genial! Me acordaba bien. Lo tengo todo.

Madre : - Muy bien. A ver, Lucía, antes de empezar, remoja el pan en el vinagre mezclado con agua, hasta cubrirlo todo.

Lucía : - Bien, mamá.

Madre : - Ahora, lava bien los tomates, quítales la coronilla y trocéalos.

Lucía : - ¿Tengo que pelarlos?

Madre : - Yo no lo hago. Si tu batidora es potente, la piel queda totalmente triturada.

Lucía : Ya están lavados y troceados.

Madre : - Bien. Ahora, pela los pepinos y, lo mismo que antes, trocéalos.

Lucía : - Con el pelador, voy que vuelo. Ya están.

Madre : - Vale. Ahora lava los pimientos y hazlos trocitos pequeños también.

Lucía : - ¡Mmm! ¡Hecho!

Madre : - Pela y trocea la cebolla.

Lucía : - Vale. Ya está, mamá.



Madre : - Pela los ajos, córtalos por la mitad y quítales el corazón, bueno, esa membranita que tienen en medio (¿la ves?) y que es la que, después, hace que el aliento huelga a ajo.

Lucía : - ¿Ah, sí? No lo sabía. Bueno, creo que está todo preparado.

Madre : - Bien. Ahora, Lucía, enchufa el vaso batidor y ponte al lado un par de fuentes con todos los ingredientes, todos mezclados y , al lado también, el vaso de aceite.

Lucía : - Esto aquí... esto aquí... ¡Listo!

Madre : Mira, con estas cantidades que te he dado, haremos tres tandas, es decir, vamos a poner una tercera parte cada vez.

Lucía : - Entendido, mami.

Madre : - Pues, primero pon la tercera parte del aceite en el fondo de la batidora; después, añade un buen pellizco de sal; y aproximadamente la tercera parte de los tomates, primero; una tercera parte (más o menos, ¿eh?) del pan mojado en el vinagre y el agua, después; medio ajo, 1/2 pimiento verde, medio trozo del rojo, un trozo de la cebolla y añade, pues... más o menos, un tercio del pepino.

Lucía : - Mamá, ¿tengo que poner las cosas exactamente por ese orden?

Madre : - Pues mira hija, sí. Se liga todo mucho mejor. A ver, lo que has puesto ¿cuánto te ocupa, más o menos, del vaso batidor?

Lucía : - Pues... la mitad, o un poco menos.

Madre : - Bien. Pues ,ahora, llena el vaso batidor hasta el borde de seguridad, llénalo con agua fría y bate un ratito, a máxima potencia, hasta que esté homogéneo y... y... y tú lo veas bien emulsionado.

Lucía : - Ya está.

Madre : - Bien, pues prepa...prepara una fuente grande donde puedas ir poniéndolo todo, para que te quepa todo junto y guarde las proporciones y el sabor.

Lucía : - Vale, ya la he puesto mamá, ¿y ahora?



Madre : - Pues, ahora, repite la misma operación.

Lucía : - ¡Ah! Ya entiendo. Cuesta más preparar los ingredientes que hacer el gazpacho en sí, ¿verdad?

Madre : - ¡Exacto! Mira, para las cantidades que te he dicho, puedes repetir el batido tres veces, así te saldrá cremoso, más espesito, que a tí te gusta más. Para hacerlo más clarito, tienes que repartirlo en cuatro, más o menos; la textura será más líquida, que es como le gusta a mucha gente.

Lucía : - Vale, mami. Ya está.

Madre : - ¿Ya está del todo? A ver...¿Cómo te ha quedado?

Lucía : - Espera, que lo pruebo... Mmmm! Está buenísimo; yo diría que está perfecto.

Madre : - Vale. ¿Está bien de sal?

Lucía : - No, un poco soso. Espera, que le añado un poquito de sal.

Madre : - Eso es. Más vale añadir sal al final que dejar el plato salado y sin solución.

¡Ah! Y acuérdate de que si pones unos platitos pequeños con pepino picadito muy pequeño, y lo mismo con el tomate, la cebolla, pan tostado, etc. todo muy pequeño, el gazpacho aún estará más bueno.

Lucía : - Sí, sí, lo voy a hacer. Me encanta la guarnición del gazpacho. Gracias, mamá.

Madre : - No hay de qué. Ya sabes que me encanta echarte una mano. ¡Ah! Sobre todo, no te olvides de meter el gazpacho en la nevera hasta el momento de tomarlo. Si no está frío...

Lucía : ...¡No vale nada! Mami, tranquila, que ya lo sé. Estará bien frío.

Madre : - ¡Que te lo pases en grande, hija! Un beso.

Lucía : - Un besito, mami. Ya te contaré.





...

Lucía ha organizado una cena con sus amigas. Es viernes. Sólo tiene dos horas al mediodía, dos horas para preparar un exquisito gazpacho como entrante, como primer plato.

**El gazpacho (g a z p a c h o) es un plato muy típico de España;** es originario de Andalucía, pero se consume con la misma afición en todas parte, siempre muy, muy frío. *(Everybody like a lot the “gazpacho” in Spain, in all spanish countries).*

El gazpacho también se conoce fuera de España como **“sopa fría”** *(cold soupe)*, **“sopa mediterránea”, también, o “sopa de hortalizas frescas”,** etc. pero su auténtico nombre es **“gazpacho”,** aunque sea un nombre difícil de pronunciar y de recordar para los nativos de otros países y hablantes de otras lenguas. *(We know : “gazpacho” is a difficult name to be told by non spanish speakers but it’s the authentic name of this delicious summer’s beverage).*

**El gazpacho es una mezcla de tomates, pimiento, pepino, cebolla, ajo, aceite de oliva, pan, vinagre, sal y agua** *(the gazpacho is a very equilibrated blend of tomatoes, cucumber, pepper, onion, virgin extra olive oil, bread, vinegar, salt and water, ingredients that have to have balanced proportions to end up like an excellent cold soup).* Si las **proporciones** de estos **ingredientes** son las correctas, el resultado es excelente. Pero si los ingredientes no están en la justa proporción, el resultado puede ser un desastre.

No te puedes **pasar de la raya** con ningún ingrediente *(you don’t have to overstep the mark with the ingredients).* Si **te pasas** de pimiento *(if you go over the top with the pepper),* el sabor no es tan fino, ni tan delicioso. Si pones más vinagre del que toca *(if you go too far with the vinegar, the gazpacho isn’t good),* si pones más



vinagre, el gazpacho se avinagra y sabe fuerte. Si **te pasas** de ajo , es decir, si te pasas, o si **pones demasiado** (esto es **pasarse : poner demasiado**), el ajo enmascara el sabor de los otros ingredientes (*if you exceed yourself with the garlic, the garlic masks the other ingredients*). Si te pasas de pepino, te pasas horas **repitiéndolo, notándolo indigesto** (*if you overstep the mark with the cucumber, you repeat it all the time*). Si te pasas de..., bueno, en fin, explicado queda : las proporciones son importantes, aunque **sobre gustos, no hay nada escrito...** (*each to his own*). Cada cual tiene su gusto y cada cual hace el gazpacho a su manera.

Bien. Cuando Lucía telefona a su madre para que la ayude a hacer el gazpacho, su madre le dice, muy sorprendida:

- ¿**Por** teléfono?

Pero Lucía la tranquiliza, recordándole que la tiene (que está) en sus **“números preferentes”**, es decir, en los números que muchas compañías telefónicas promocionan para poder hablar con ellos mucho tiempo por muy poco dinero (por ejemplo : una hora, por un euro).

Lucía le dice, además, que ha puesto el **“manos libres”**, el mecanismo por el cual podemos escuchar y hablar por nuestro móvil, **sin** tener que **sujetarlo** con la mano; de ahí, **“manos libres”** (*Self Phone Handsfree Kit*).

La madre pregunta, primero, si Lucía tiene todos los **ingredientes de la receta : todo lo que necesita para hacer esta receta de cocina** (*her mother asks her if she has the ingredients of recipe*) y que son: tomates, pepinos, pimiento verde, pimiento rojo, miga de pan, ajo, cebolla, aceite de oliva virgen extra, vinagre, sal y agua (*tomatoes, cucumber, green pepper, red pepper, bread, onion, garlic, extra virgin olive oil, vinegar, salt and cold water*).

Lucía tiene de todo. Su madre empieza ahora a **darle instrucciones (a darle instrucciones : i n s t r u c c i o n e s)** para elaborar la receta (*mother gives her instructions to cook the gazpacho's recipe*).

Veréis que todas estas instrucciones las decimos con el modo imperativo del verbo. **“Da instrucciones”** significa que una persona dice a otra **lo que tiene que ha-**



**cer**, es decir, **le da instrucciones sobre cómo hacer algo** (*when someone says to somebody else how to do something, he gives instructions to somebody else and he use the imperative mood*). Pues, en español, expresamos estas instrucciones con el imperativo de los verbos. Hay otras formas, pero hoy repasamos ésta.

Fijáos:

- **Repasa** .....("Repasa los ingredientes, mamá, por favor... ". Verbo : repasar.)(*review*)
- **Remoja** .....("Remoja el pan en agua y vinagre". Verbo : remojarse) (*Soak you...*)
- **Lava** .....("Lava bien los tomates". Verbo : lavar) (*wash you...*)
- **Quita** .....("Quítales las semillas". Verbo : quitar) (*get out...*)
- **Trocea**(los).....("Trocéalos -los tomates- ". Verbo : trocear (*cut you up -into pieces-*)
- **Pela** .....("Pela los pepinos". Verbo : pelar ) (*peel cucumber*)
- **Haz** .....("Hazlos trocitos". Verbo : hacer ) (*cut it up into little pieces*)
- **Corta** .....("Córtalos" . Verbo : cortar) (*Cut...*)
- **Enchufa** .....("Enchufa el vaso batidor". Verbo : enchufar) (*turn the mixer on, turn blender on*)
- **Pon** .....("Ponte al lado...". Verbo : poner) (*put next you...*)
- **Añade** .....("Añade sal...". Verbo : añadir) (*Add salt*)
- **Llena** .....("Llena el vaso batidor hasta el borde de seguridad...". Verbo : llenar) (*fill the mixer until the security edge...*)
- **Bate** .....("Bate un rato". Verbo : batir) (*beat a while..*).
- **Prepara** .....("Prepara una fuente grande". Verbo : preparar) (*prepare you a big serving dish...*)
- **Repite** .....(Verbo : repetir ) (*repeat you...*)
- **Acuérdate** .....("Acuérdate de ...". Verbo : acordarse) (*remember you...*)
- **No te olvides** ("No te olvides de meterlo en la nevera". Verbo : olvidarse) (*Don't forget you to put it into the fridge*)

(*You can see imperatives and theirs infinitive verbs in the free pdf guide, in our web*).

Lo veis, entonces, ¿no? Las instrucciones usan el imperativo de los verbos, y por eso aquí podemos verlo con tanta claridad : **las instrucciones para hacer una receta**. Bien es verdad que, si en lugar de estar leyendo un diálogo, estuviéramos leyendo





un libro de cocina, también podríamos encontrar las instrucciones en el modo impersonal de los verbos, como por ejemplo:

- **se** pelan los tomates
- **se** trocean los pepinos
- **se** remoja el pan en agua y vinagre
- **se** añade sal
- **se** pone el vaso batidor, etc.

E incluso podríamos encontrarlo todo en infinitivos:

- pelar los tomates
- trocear los pepinos
- remojar el pan en agua
- añadir sal
- poner en la batidora, etc.

Pero, en nuestra historia, la madre de Lucía está hablando directamente con ella, y, por lo tanto, le da las instrucciones en segunda persona del singular del imperativo del verbo.

Sólo un par de comentarios, mirad : en nuestra receta no se pelan los tomates, no hay que pelarlos, sólo lavarlos cuidadosamente (*we don't peel tomatoes in our recipe, we only wash it carefully*). Si tenemos una **batidora** medianamente potente, la **piel** de los tomates quedará totalmente **triturada** (*totally grinded*).

El otro comentario es explicar un poquito qué significa hacer el gazpacho en tres **tandas** y que es, simplemente, hacerlo en **tres veces**, es decir, **repartir los in-**



**gredientes en más o menos tres partes** y añadir cada vez una tercera parte de vinagre, una tercera parte de aceite, una tercera parte de las hortalizas (*vegetables*) y después acabar de **llenar la batidora con agua fría**, hasta el borde de seguridad, para batir sin que se derrame (*you have to divide the ingredients in three parts, put each time a third part into food mixer and fill it with cold water until the security edge, in order to don't you spill blending*).

Nuestra mamá de la historia le dice también a su hija que es importante **el orden (qué ponemos primero, qué ponemos segundo, qué ponemos a continuación, qué ponemos después, qué ponemos finalmente... el orden)**, el orden en el que se ponen los ingredientes : siempre primero el aceite, luego la sal, después la miga de pan remojada (*bread's soft part pre-soaked in water and vinegar*), a continuación el tomate; luego, los ingredientes más duros: el pepino, la cebolla y el pimiento; y, finalmente, el agua fría.

Su madre le explica que esta cantidad de ingredientes, repartidos en tres partes, darán como resultado un gazpacho más **espesito, diminutivo de "espeso"** (*dense, thick*), tal y como gusta el gazpacho en esta familia, espeso, espesito.

Si el gazpacho está **soso** (*bland*) , su madre también aconseja poner sal al final del plato, pues un plato soso se puede arreglar, pero un plato **salado** (*salted*) es difícil de arreglar.

Finalmente, su madre le aconseja a Lucía que sirva el gazpacho acompañado de una **guarnición** (*garnish*), una guarnición a base de pepino, tomate, cebolla, pan tostado, etc. **picado muy, muy pequeño**, así como de que no se olvide de meterlo en la nevera, en el frigorífico, pues si el gazpacho no está frío... Y entonces Lucía acaba la frase : "...No vale nada", que quiere decir, que si no está frío, no está bueno. Recordemos : **hay que tomarlo muy, muy frío, heladito** (*a little freeze*).

\* \* \*



Bien, amigos, escuchemos finalmente el diálogo entre Lucía y su madre, a un ritmo y con una entonación del habla española nativa, normales.

Lucía : - ¿Mami? Hola, soy yo, Lucía. Te llamo para que me ayudes a hacer un gazpacho.

Madre: - ¿Por teléfono, hija?

Lucía : - ¡Claro! Te tengo en “números preferentes” y ya sabes que pago un euro por una hora. Además, tengo el “manos libres”, así que, te voy escuchando y voy haciendo. Esta noche vienen a cenar cinco amigas y esta tarde trabajo, no voy a tener tiempo. Tengo que hacerlo ahora.

Madre : - ¡Huy! ¡Qué estrés, hija! ¿Y por qué no pones algo comprado?

Lucía : - Bueno, les dije que sabía hacer tu gazpacho y que era exquisito. Y... me lo han pedido. El problema es que no lo he hecho nunca antes.

Madre : - Bueeno, vamos a ver, ¿tienes los ingredientes?

Lucía : - No sé si todos. Repásalos.

Madre : - A ver. Necesitas:

- 2 kilos de tomates maduros, bien rojos.
- 2 pepinos pequeños o uno grande.
- 1 pimiento verde.
- Un trozo pequeño de pimiento rojo.
- Pan, dos o tres rebanadas, sin la corteza (unos 150 grs.)
- 1 diente de ajo grande o dos pequeños.
- 1 cebolla tierna, sólo lo blanco.
- 1 vaso de aceite de oliva, mezcla de virgen extra y de oliva normal
- 1/2 vaso de vinagre



- sal
- agua fría
- La batidora

Lucía : - ¡Genial! Me acordaba bien. Lo tengo todo.

Madre : - Antes de empezar, remoja el pan en el vinagre mezclado con agua, hasta cubrirlo todo.

Lucía : - Bien, mami.

Madre : - Ahora, lava bien los tomates, quítales la coronilla y trocéalos.

Lucía : - ¿Tengo que pelarlos?

Madre : - Yo no lo hago. Si tu batidora es potente, la piel quedará totalmente triturada.

Lucía : Ya están lavados y troceados.

Madre : - Ahora pela los pepinos y, lo mismo que antes, trocéalos.

Lucía : - Bien, con el pelador, voy que vuelo, mamá. Ya están.

Madre : - Ahora lava los pimientos y hazlos trocitos pequeños también.

Lucía : - ¡Hecho!

Madre : - A ver, ahora pela y trocea la cebolla.

Lucía : - Vale.

Madre : - Pela los ajos, córtalos por la mitad y quítales el corazón, bueno, esa membranita que tienen en medio y que es la que hace que huelga el aliento a ajo.

Lucía : - ¿Ah, sí? No lo sabía. Bueno, creo que ya está todo preparado.

Madre : - Bien, pues, ahora, Lucía, enchufa el vaso batidor y ponte al lado un par de fuentes con todos los ingredientes mezclados y el vaso de aceite.



Lucía : - Listo, mamá.

Madre : Bien. Con estas cantidades que te he dado, haremos tres tandas, es decir, pondremos un tercio cada vez, en el vaso batidor.

Lucía : - Entendido, mami.

Madre : - Pues, primero pon la tercera parte del aceite en el fondo de la batidora, añade un buen pellizco de sal, y aproximadamente la tercera parte de los tomates, primero; del pan mojado en vinagre, después; y, luego, medio ajo, 1/2 pimiento verde, medio trozo del rojo, un trozo de cebolla y añade un tercio del pepino.

Lucía : - A ver, mamá...¿Tengo que poner las cosas exactamente por ese orden?

Madre : - Pues sí, hija. Se liga todo mucho mejor. A ver, lo que has puesto ¿cuánto ocupa del vaso batidor?

Lucía : - La mitad, más... más o menos.

Madre : - Bien. Llena el vaso batidor hasta el borde de seguridad con agua fría y bate un ratito, a máxima potencia, hasta que esté homogéneo y bien emulsionado.

Lucía : - Ya está.

Madre : - Prepara una fuente grande donde puedas ir poniéndolo todo, para que te quepa todo junto y guarde las proporciones y el sabor.

Lucía : - ¿Y ahora?

Madre : - Repite la misma operación.

Lucía : - ¡Ah! Ya entiendo. Cuesta más preparar los ingredientes que hacer el gazpacho en sí.

Madre : - ¡Exacto, hija! Mira, para las cantidades que te he dicho, puedes repetir el batido tres veces, así te saldrá cremoso, más espesito, que a tí te gusta más. Para hacerlo más clarito, tienes que repartirlo en cuatro, la textura será más líquida, que es como le gusta a mucha gente.

Lucía : - Vale, mami. Pues... ya está.





Madre : - ¿Cómo te ha quedado?

Lucía : - Espera, que lo pruebo... Mmmm! Está buenísimo, yo diría que está perfecto.

Madre : - ¿Está bien de sal?

Lucía : - No, un poco soso. Espera, que le añado un poquito

Madre : - Eso es. Más vale añadir sal al final que dejar el plato salado y sin solución.

¡Ah! Y acuérdate de que si pones unos platitos pequeños con pepino picadito muy pequeño, y lo mismo con tomate, cebolla, pan tostado, ... todo muy pequeño, el gazpacho aún estará más bueno.

Lucía : - Sí, sí. Lo voy a hacer. Me encanta la guarnición del gazpacho. Bueno... Ya está todo. ¡Gracias mamá!

Madre : - No hay de qué, hija. Ya sabes que me encanta echarte una mano. ¡Ah! Sobre todo, no te olvides de meter el gazpacho en la nevera hasta el momento de tomarlo. Si no está frío...

Lucía : ...¡No vale nada! Qué sí, mami, que ya lo sé, tranquila que estará bien frío.

Madre : - ¡Que te lo pases en grande, hija! Un beso.

Lucía : - Un besito, mami. Ya te contaré.

\* \* \*

<http://www.spanishpodcast.org>

[info@spanishpodcast.org](mailto:info@spanishpodcast.org)