

LO MÁS RICO EN ANDALUCÍA

Érase una vez en un campo de Andalucía. Allí vivían tres pequeños tomates llamados Zan, Pan y Red . Ellos venían de una gran familia de tomates andaluces. En su arbusto vivía toda su generación.

Cuando faltaba poco para que se pusieran maduros y el agricultor los cogiese, el gran padre Tomatero les encomendó una misión.

- ¡Hola queridos tomatitos míos! Quiero encargáros una misión a tres de vosotros – dijo con voz áspera.

Y todos contestaron al unísono:

- ¡A la orden nuestro capitán!

Entonces el gran padre Tomatero les siguió contando:

- Es agosto y todo el mundo pasa mucho calor. Como veis he estado pensando en una receta impactante que haga que la gente se refresque. Se llama “GAZPACHO ANDALUZ” y para elaborarlo necesitaremos un kg de tomates, un pequeño pimiento verde, un pepino, una cebolla, ajo, aceite, vinagre y sal. Necesito aproximadamente a tres tomates muy valiente que se sacrifiquen por la gastronomía andaluza ¿Quiénes se ofrecen voluntarios?

Zan, Pan y Red levantaron la mano. Ellos estaban gorditos, sin apenas ninguna arruga en la piel y bastante rojitos.

Tomatero dijo:

- Muy bien Zan, Pan y Red se ofrecen voluntarios. Perfecto, son ideales.

Ellos estaban muy contentos, ahora solo tenían que esperar o que el agricultor los cogiera.

Pasaron unas semanas y el agricultor por fin llegó. Arrancó a toda la generación y los transportaron en un

camión hasta una empresa donde los envasarían. Llegaron a la cinta de envasado. Siempre estaban juntos los tres.

- ¡No veas que guay estar en la cinta de envasado! es como si te dieran un masaje por todo el cuerpo - dijo Red.
- Ni que lo digas - dijeron Zan y Pan.

Los envasaron y, los tres, planeaban que una vez que llegara a la frutería tenían que pedir ayuda a un pepino, una cebolla, un pimiento verde y un ajo.

Tras tres horas de carretera llegaron a la frutería, era pequeña y se encontraba en la capital de Andalucía, Sevilla. Los pusieron delicadamente en la estantería. Zan, Pan y Red empezaron a buscar los alimentos que hacían falta para el gazpacho. Llegaron hasta los pimientos y los pepinos y preguntaron:

- ¿Quién de vosotros quiere hacer una misión?

Muchos de ellos levantaron la mano, eligieron a los de mejor aspecto y sabor: a un pepino llamado Suitucara y a un pimiento llamado Quemeimporta. Suitucara y Quemeimporta los siguieron. Se fueron en busca del ajo y la cebolla. Llegaron hasta ellos y volvieron a pregunta:

- ¿Quién de vosotros quiere hacer una misión:

Siete levantaron la mano y ellos eligieron a los más pequeños y que menos picaban para que así el gazpacho no estuviera muy picante. Escogieron a una cebolla llamada Pocopica y a un ajo llamado Ajoiagua.

Una vez reunidos todos Suitucara, Quemeimorta, Pocopica y Ajoiagua preguntaron:

- ¿Cuál es la misión?

Ellos respondieron:

- Pues mirad chicos y chicas nuestro gran jefe Tomatero nos encomendó esta misión que solo se podía hacer con vosotros y consiste en ¡hacer GAZPACHO!
- ¡UUooooo! – dijeron todos
- Pues así es – continuaron
- Nuestro jefe Tomatero dijo que sería una muy buena manera de refrescar a los humanos ¡¡corred, corred qué ya llegan!!

Zan cogió corriendo una cinta que decía “pack de ofertas” y nos enrolló con ella. Muy pronto vino una mujer bastante fuerte. Todos pudimos observar que en su bolso sobresalía un papel en el que ponía (dieta: coma mucha fruta y verdura). Todos nos quedamos pensando que nos cogería. Así fue, nos pasaron por la caja y nos metieron en una bolsa. No veas cómo se movía, más que la olla de la feria. Por lo que se ve la mujer llegó a su casa y nos soltó en la mesa para después colocarnos en el frutero. Nos colocó y nos pusimos manos a la obra. Juntos cogimos la trituradora, un poco de sal, aceite y vinagre. Hicimos un corro alrededor de ella y vertimos el aceite, la sal y el vinagre antes de sacrificarnos por la gastronomía andaluza. Después todos dijeron sus últimas palabras.

- Que sufrimiento ser un alimento, que satisfacción dar alimentación.

La encendieron y se metieron dentro. Poco a poco se fue haciendo el gazpacho.

La mujer muy sorprendida al escuchar la trituradora entró en la cocina. Vio que hacía como una especie de zumo rojo y lo probó, ¡le encantó! . También pudo observar que faltaba la cebolla, el ajo, el pepino, el pimiento y los tomates así que ella se imaginó que se haría con esos alimentos. Llamó a un cocinero para que fuese a su casa y lo probara. Lo probó y ese cocinero llamó corriendo a un degustador profesional. El también vino y le pareció fabuloso. Decidieron poner esa receta en el libro de recetas andaluzas y crear una empresa que se dedicara especialmente a hacer gazpachos.

Así se hizo todo hasta que un día donde estaba plantado el tomatero pusieron un cartel de publicidad en el que decía Nueva receta: “El gazpacho andaluz” Él muy satisfecho le dijo a su nueva generación

- Sabéis qué, tomatitos míos. Ese gazpacho lo hicieron vuestra generación anterior de una receta inventada solo por mí y vosotros haréis ahora muchos más.

Y colorín colorado la mejor gastronomía ,
“ LA ANDALUZA”

LAURA CASTRO PELÁEZ, 11 años.
C. Vicente Aleixandre
Torre del Mar