

INSTITUTO LEONARDO MURIALDO P- 038



Un poco de historia...

Según cuenta la tradición, el hecho ocurrió en un restaurante del club de Golf de la ciudad de Mar del Plata, a mediados de la década de 1920. Allí se reunía habitualmente un grupo de jóvenes. Uno de ellos, aburrido de comer los langostinos y los camarones siempre acompañados de mayonesa, le pidió al mozo que le llevara a la mesa distintos ingredientes: vinagre, limón, mostaza, kétchup, etc., con la intención de probar diferentes mezclas. De todas ellas, la que más le gustó fue la de kétchup con mayonesa.

Los amigos bautizaron el invento con el nombre de salsa golf, en honor al lugar donde había sido inventada. Desde entonces, la fama de la salsa golf se extendió; y hoy es un artículo común en todos los comercios de comidas de Argentina.

La preparación de la salsa golf es muy sencilla. Basta con mezclar partes iguales de mayonesa y salsa de tomate. A veces, también se le agregan condimentos, como pimentón, orégano y comino. Se la utiliza como aderezo para ensaladas, fiambres, langostinos y camarones, y forma parte indispensable de un plato típico argentino: los palmitos con salsa golf.

2. ¿Con	qué ingredientes se prepara? Marca la opcio	ón corre	cta c	on un	a X:
	Mayonesa y mostaza				
	Mostaza y kétchup				
	Mayonesa y kétchup				

1. ¿Por qué la salsa golf recibió ese nombre?

3. De acuerdo con lo estudiado ¿la salsa golf es una mezcla homogénea o heterogénea? Explica tu elección.

