

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, ketchup, etc., con la intención de probar diferentes mezclas. De todas ellas, la que más le gustó fue la de ketchup 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**.

1. ¿Por qué la salsa golf recibió ese nombre?
2. ¿Con qué ingredientes se prepara? Marca la opción correcta con una **X**:
 - Mayonesa y mostaza
 - Mostaza y ketchup
 - Mayonesa y ketchup
3. De acuerdo con lo estudiado ¿la salsa golf es una mezcla homogénea o heterogénea? Explica tu elección.