

Algunes curiositats per estudiar de la cultura alemanya:



Diddl és una tira còmica alemanya creada per l'artista alemany Thomas Goletz el 1990.

Diddl és un ratolí blanc, amb orelles grans i grans peus roses que li permeten saltar grans distàncies.

Diddl i els seus amics apareixen en diversos tipus de productes com articles de papereria i col·leccionables, i per tant en una gamma de ninots de peluix i joguines .

A Àustria, Diddl era un personatge de dibuixos animats molt popular, juntament amb la seva sèrie de personatges.

VÍDEOS:

[Diddl maus zeichnung](#) - [How to Draw Diddl](#) - [Diddl-Freundschaftswiesen](#)



Haribo és una empresa alemanya dedicada a la producció de llaminadures. La marca és un acrònim ideat pel seu fundador, Hans Riegel, en 1922. Està format per les dues primeres lletres del seu nom més el de la ciutat on va instal·lar la seva primera fàbrica, Bonn (Hans Riegel, Bonn).



VÍDEOS:

[Haribo Fabrik](#)

[In der Haribo-Fabrik: So entstehen Gummibärchen](#)

[Das Geheimnis des Goldbären von HARIBO](#)

Ritter Sport Chocolate



Alfred Ritter GmbH & Co KG indústria agroalimentària. Fundació 1912. Seu Bandera d'Alemanya Waldenbuch, Baden-Württemberg, Alemanya. productes xocolates. Ingressos 280 milions d'euros (2007)

web www.ritter-sport.de

Les mini rajoles de Ritter Sport.

Alfred Ritter GmbH & Co KG, més conegut com [Ritter Sport](#) és un fabricant alemany de xocolates.

VÍDEOS:

[RITTER SPORT Chocolate Bars Delicious Fillings](#)

[🍫 Chocolate Dream Come True!](#) [🍫 Visiting Ritter Sport Chocolate Shop in Berlin](#) 😊

Krapfen - Berlinsa

Una [berlinsa](#), berlina, berlín, bola de Berlín, "bollo" o bola de frare és una preparació en forma esfèrica de massa dolça fregida en greix o oli i farcida de mermelada o algun tipus de crema. És un dolç tradicional de la rebosteria d'Alemanya, on rep el nom de Berliner Pfannkuchen, tot i que actualment es troba present en molts altres països com a conseqüència de l'emigració alemanya. Al sud d'Alemanya i Àustria també es coneix com Krapfen.



S'elabora amb farina, llet, sucre, mantega, ou, llevat, essència de vainilla, ratlladura de llimona i sal. Després de fregida és empolvorada amb sucre glacé.

VÍDEOS:

[KRAPFEN - BERLINER - Rezept](#)

[Bollos rellenos | Berliner](#)

Gebrannte Mandeln

[Almendras garrapiñadas](#)



Les ametlles garrapinyades són unes ametlles crues que s'han cuinat d'una manera molt especial, quedant arrebossades amb una crosta de sucre torrat, molt cruixent.

La seva aportació energètica és molt significativa, ja que aporta l'energia de l'ametlla i del sucre, essent un aliment a tenir en compte per les persones amb diabetis.

VÍDEOS:

[Gebrannte Mandeln - gelingsicher und total einfach! Basteln/](#)

[Gebrannte Mandeln Rezept - Wie? Was? Wohin?](#)



Origen

País d'origen

[Alemanya](#)

Detalls

Tipus

[Brètzels](#)

Ingredients principals

[farina](#)



Un **pretzel** és un tipus de [galleta](#) o [brioix](#) enforat, i retorçat en forma de llaç. El seu origen es troba en [Alemanya](#), i és força popular a [Alsàcia](#), [Amèrica del Nord](#) i [Austràlia](#). El seu nom prové de la paraula [alemanya](#) Brezel, derivada del llatí *bracellus*, 'braç petit'.

Aquest nom es deu al fet que la seva forma recorda dos braços entrelaçats. En [Alemanya](#) i especialment a [Baviera](#), lloc del seu naixement, el pretzel és molt diferent del dels [Estats Units](#). És part de les menges típiques del país i és un tipus de pa salat.

Bàsicament hi ha dues categories: els pretzels de [galleta](#) i els pretzels de [pa tou](#). El segon tipus es pot preparar amb una gran varietat de sabors, que inclouen [ametlla](#), [all](#), etc.

VÍDEOS:

[Cómo hacer Pretzels paso a paso- Paulina Cocina](#)
[Como hacer pretzel clásico](#)



Un Nadal sense Stollen (Pa alemany) és una cosa impensable per als alemanys. Aquest dolç elaborat amb mantega, farina de blat, llimona confitada, panses, ametlles i sucre glacé pot comprar-se al llarg i ample del país. És el dolç nadalenc de major tradició a Alemanya.

VÍDEOS:

[¡Buen provecho, Alemania! El stollen de Dresde](#)

[Pan navideño alemán \(Stollen\)](#)

[Stollen Alemán #shareyourtradition](#)

[Stollen Alemán - Pan Navideño con Astra](#)

[Stollen Alemán - Pan Navideño con Astra parte 2](#)

Tradicions d' Advent en Alemanya

En totes les regions d'Alemanya el mes de desembre es viu de forma molt especial. L'Advent comença el quart diumenge abans del 25 de desembre. Dues de les tradicions més populars en aquestes dates: les corones i els calendaris d'Advent.

La Tradició de l' Àrbre de Nadal

Adventkalender



Un calendari d'advent és un símbol de l'estació d'Advent, celebrada al desembre prop del Nadal. És un calendari de «compte enrere» des de l'1 de desembre fins al 24 de desembre (Nit de Nadal). Sol elaborar per als menuts i té forma de «recompte» per saber quant falta per Nadal.

Els orígens del calendari d'advent es remunten al segle XIX a l'Alemanya protestant: els nens encenien una espelma per cada dia del període d'Advent, és a dir, des de diumenge d'advent (data mòbil, de vegades cau al novembre) fins al dia de nit de Nadal. Avui dia s'han popularitzat i exportat els calendaris d'advent seculars, que a diferència dels originals, solen ser de l'1 de desembre a la nit de Nadal. En els anys vint s'imprimeix el primer calendari amb rajoles de xocolata per endolcir l'espera. Avui dia hi ha calendaris amb bombons, caramels, joguines, bossetes de te, llibrets, etc., és a dir, n'hi ha per a

tots els gustos, encara que els més creatius prefereixen fer-los ells mateixos.

VÍDEOS:

[Cómo hacer un Calendario de Adviento - Tutorial para niños de Aprender Cantando.](#)

[Cómo hacer un Calendario de Adviento, Manualidades para Navidad](#)

Weihnachtsmarkt,



En gairebé tots els pobles i ciutats d'Alemanya, Àustria i Alsàcia es col·loquen tradicionalment mercats nadalencs durant l'època de l'Advent i reben el nom de Weihnachtsmarkt, encara que en certs llocs tradicionalment són anomenats mercat d'Advent o mercats del nen Déu (l'últim sent la traducció literal de Christkindlsmarkt). Antigament servien aquests mercats d'un lloc càlid al principi de l'hivern per donar aixopluc als habitants del lloc, amb el temps es van convertir en un element fix de la celebració nadalenca, per al dia del Nadal ja estan la majoria d'aquests mercats tancats.

[Los mercadillos de Navidad](#)

[La Navidad en Alemania/Weihnachtsmarkt/Mercadillos Navideños](#)

Lebkuchen / Plätzchen

Nürnberger Lebkuchen amb ametlles i sucre glas.



La **Nürnberger Lebkuchen** és un tipus de galeta.

Mundialment coneguda des que l'any 1927 va ser registrada pels forners alemanys oficialment com una galeta els ingredients de la qual estan protegits per les lleis d'aliments alemanyes.

Aquest dolç és molt popular a Nuremberg i és similar al pa de Gíngebre que es pren per Nadal. Des de l'any 1996 gaudeix de denominació d'origen protegida.

Sovint la massa d'aquest dolç va acompanyada d'una oblea, de manera que un cop cuita al forn quedi més cruixent.



VÍDEOS:

[Butterplätzchen und Zuckerglasur selber machen](#)

[ELISENLEBKUCHEN \(Weihnachtsplätzchen Rezept\)](#)

Weißwurst



Weißwurst amb un brètzl i mostassa dolça (a l'estil de Baviera) en un plat blau i blanc, com la bandera bavaresa.

La Weißwurst (o Weiswurst; literalment 'salsitxa blanca' en alemany) és una salchicha d'origen alemany molt consumida a Baviera (tipus Brühwurst). La salsitxa s'elabora amb carn molt finament picada de vedella i de porc juntament amb espècies.

Aquesta salsitxa sol acompanyar-se amb cervesa i una mica de mostassa dolça a l'estil de Baviera.

Aquesta salsitxa blanca està relacionada amb la Wollwurst i la Stockwurst. Com gairebé totes les salsitxes blanques alemanyes se serveix cuita.

VÍDEOS:

["Guten Appetit Deutschland!" : Weißwurst Salchicha blanca casera](#)

Alemania y sus fiestas populares

Oktoberfest

VÍDEOS:

["La vida según los bávaros" - La Oktoberfest](#)

["La vida según los bávaros": Trajes típicos](#)



Crónicas Germánicas

Schultüte

És un con de cartró amb forma de cucurutxo, "Cucurucho escolar" en el seu interior se col·loquen regals per als xiquets. Als Països de llengua alemanya és costum que els pares i mares ho regalen als fills el primer dia de col·legi

La tradició se remunta al segle XIX a les regions de Turíngia i Saxònia.

[Escolarización en Alemania: Schultüte](#)

[Escolarización en Alemania: der Schulranzen](#)

TELEVISIÓ INFANTIL –



[Kids Tv Deutschland - Deutsch Kinderlieder](#)

[Todos los canales de la TV](#)



[KiKA von ARD und ZDF](#)

[Todos los vídeos](#)

[Canales destacados de TV](#)