

# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

---



**Lic. Gastronomía**

**Chef: Andrea Del Rosario Henning**

**Fonseca**

**Alumno: Luis Antonio Solís Pérez**

**Materia: Cocina Alemana**

**Tema: Tradiciones**

**Grado: 7º cuatrimestre**

**Grupo: ``único``**

**Fecha: 15/09/2021**

**Villa flores, Chiapas**

## Costumbres y Tradiciones de Alemania

Si algo distingue a la cultura alemana es su alto grado tanto de eficacia como de eficiencia. Como ya lo mencionamos, los germanos tienen claro a dónde quieren llegar y qué es lo que tienen que hacer para conseguirlo. Cada paso que dan los acerca más a su meta y son altamente resolventes por su perspectiva de planeación a largo plazo. La calidad de su trabajo es notable en sus productos, servicios y hasta en sus deportistas. El apego que los alemanes tienen por las reglas y sistemas obviamente implica un estricto apego a la ley. Existe un profundo respeto por las reglas y por los derechos de terceros. El respeto a las vialidades, a los peatones y los ciclistas es una muy clara muestra de ello. Pero esto va más allá de asuntos legales; por ejemplo, cuando alguien encuentra algún objeto o pertenencia perdida en un parque o lugar público, es común que lo deje colgado en las ramas de un árbol para que así su dueño lo pueda hallar fácilmente cuando lo busque.

Alemania es un país con una historia milenaria que al 2019 comparten más de 83.5 millones de habitantes. Por eso no es ninguna sorpresa que la cultura alemana sea una de las más ricas e influyentes en todo el mundo. Sus principales protagonistas y sucesos han y siguen marcando muchos ámbitos de la sociedad y economía actual. Por eso, en esta ocasión te hemos preparado la guía más completa sobre la apasionante cultura de la nación germana. Cubriremos desde los rasgos y costumbres sociales, las tradiciones, las artes, hasta la comida, la literatura y más

### Fiestas y tradiciones de Alemania

La sociedad alemana es muy organizada. Sin embargo, eso no quiere decir que no guste divertirse. Claro que lo hacen y de una gran manera. Aquí se presentaran algunas de las festividades más tradicionales de este país.

#### FIESTA DE SAN SILVESTRE

Esta festividad se originó en honor del Papa Silvestre, quien fue la cabeza de la religión católica entre los años 315 y 335. Se celebra cada año el 31 de diciembre

acompañado de fuegos artificiales y una de las ciudades más famosas por su forma de festejar es Berlín. La puerta de Brandemburgo se ilumina de manera espectacular para recibir a casi un millón de visitantes cada año, y la gente se junta para bailar en las calles, celebrar con vino espumoso y, desde luego, unas tradicionales salchichas.

## KARNEVAL (EL CARNAVAL)

El Karneval o Fasching se celebra desde la Edad Media y representa la tradición de beber, comer y divertirse justo antes de que empiece el periodo de cuaresma en la religión católica. Las festividades empiezan 52 días antes de la Pascua y terminan justo antes del Miércoles de Ceniza. Algunos de los carnavales más populares son los de Rhineland, Rosenmontag y Baden- Wurtemberg. Las personas se juntan a ver los desfiles de gente disfrazada e inflables flotando sobre las calles, mientras bailan y brindan en un ambiente totalmente colorido y festivo.

Aunque los carnavales se llevan a cabo por todo el país, sin duda alguna, Colonia se distingue por tener los más concurridos y populares.

## MAIFEST

Como ocurre en muchos países alrededor del mundo, los alemanes también celebran el comienzo de la primavera tras un largo y sombrío invierno. Aunque tiene su origen en tradiciones paganas, poco a poco se integró a las celebraciones cristianas. Durante este periodo, es común que las poblaciones escojan a los reyes y reinas del Maifest. Además, se suele colocar el Maibaum, un palo adornado y decorado con flores en medio de la plaza central de cada ciudad y alrededor del cual la gente baila y celebra la llegada de una nueva y más cálida estación.

## OKTOBERFEST

Sin duda alguna es una de las tradiciones de la cultura alemana más populares y extendidas alrededor del mundo. Originalmente comenzó en 1810 como una

celebración de la boda entre el Príncipe Luis I de Baviera con su esposa Teresa de Sajonia- Hildburghausen. Ambos quisieron compartir su felicidad con los pobladores y organizaron un festejo de 5 días junto a la muralla de Múnich. Fue tal el éxito del evento, que comenzó a repetirse año tras año. En la actualidad, el Oktoberfest se celebra a partir del primer sábado posterior al 15 de septiembre y dura entre 16 y 18 días. Este festival, que atrae 6 millones de visitantes cada año, se distingue por sus desfiles, juegos mecánicos, carpas con música tradicional alemana, salchichas, bretzels y desde luego, mucha cerveza (un consumo de entre 6.5 y 7 millones cada año).

**WEIHNACHTSMÄRKTE (MERCADOS NAVIDEÑOS):** Esta tradición comenzó alrededor del siglo XV y adorna con luces y ambiente festivo el centro de las grandes ciudades alemanas. En estos tradicionales mercados, tanto locales como turistas pueden encontrar representaciones de la Natividad, así como regalos y manualidades típicas de la época. Además, se puede disfrutar de una gran variedad de comida típica alemana y postres. Entre los más de 2,500 mercados navideños existentes en Alemania, destacan los de Colonia, Dresde y Berlín.

**COMIDA ALEMANA;** Este listado no podría estar completo sin la gastronomía y la cultura alemana tiene varios elementos que la caracterizan alrededor del mundo. Para empezar, debemos decir que la cocina alemana se distingue por el uso de carne, particularmente la de cerdo y sus derivados. Por esa razón las salchichas alemanas (**bratwurst**) son un símbolo nacional y se calcula que hay 1000 diferentes tipos de ellas. Sin embargo, otros platillos típicos y que seguramente has probado incluyen los bretzels, el Flammkuchen (la "pizza alemana"), el Fleischkäse (pastel de carne) y postres internacionales como las berlinesas, el Apfelstrudel y más de 300 distintos tipos de pan. Pero no creas, que la dieta alemana es únicamente grasas y calorías. Como en el resto de los ámbitos de su vida, hay un equilibrio y este lo obtienen acompañando sus platillos con una gran variedad de vegetales, ensaladas, papas y col, particularmente en su versión de chucrut. Y desde luego no podíamos dejar afuera a la cerveza alemana representada por alrededor de 5,000 marcas y casi 1,300 fábricas dedicadas a su producción.