

III ISTITUTO COMPRENSIVO GIARRE

Curricolo locale per la lingua tedesca CLASSE SECONDA sez. L A.S. 2014/2015



Einleitung

Dieses Jahr haben wir im Deutschunterricht Landeskunde gelernt. Aber was ist Landeskunde? Landeskunde ist Alltagskultur und das bedeutet interkulturelles Lernen. Wir haben viel über "Das Essen in Deutschland" und die "Feste und Traditionen" gelesen und gelernt. Wie wichtig ist den Deutschen ihre Ernährung? Welche Essgewohnheiten haben sie? Was essen sie an Weihnachten oder zu Ostern? Wie feiert man Weihnachten oder Ostern in Deutschland? Das Alles bedeutet auch eine fremde Kultur besser begreifen zu lernen und eine Brücke vom Eigenen zum Fremden zu bilden. Viele sind die Traditionen rund um Weihnachtstollen, Osterhasen, Ostereier u.s.w. Wir haben viele Materialien gefunden, auch deutsche Rezepte gesammelt und das war sehr interessant und spannend!

Genießen Sie die Lektüre!

Die Klasse 2L



Cosa si mangia in Germania?



Il luogo comune di “patate, crauti e würstel” accompagna da sempre l’idea sulla gastronomia tedesca diffusa all’estero. Invece, piatti di ogni genere e gusto, carne e pesce, squisiti prosciutti, le famose salsicce, e non ultimi i dolci caratterizzano ogni regione, ogni provincia della Germania. La cucina del Nord è dominata dal pescato del Mare del Nord: aringhe, anguille, gamberi, granchi e aragoste. Tipico piatto della regione è il cosiddetto Eintopf, preparato con vari tipi di carne, verdure e patate bolliti insieme.

Al Nord, ai confini con la Danimarca, ci si è specializzati nella produzione del rum, diffuso in tutta l’area settentrionale. Una specialità dell’ovest è il prosciutto della Westfalia (**Westfälischer Schinken**), noto sin dai tempi dei romani e importato in Italia, le salsicce di Göttingen o la **Blutwurst**, una saporita salsiccia di Düsseldorf che viene mangiata con una senape molto piccante. Chi va a Berlino non può non assaggiare lo stinco di maiale con i crauti (Eisbein mit Sauerkraut) e per dolce il “Krapfen” o “Berliner” appunto, dolce molto popolare. Nella zona orientale, i migliori piatti della Sassonia sono i **Leipziger Allerlei**, un piatto di asparagi e altre verdure e il famoso **Stollen** natalizio. Da qui vengono anche i **Kartoffelpuffer**. In Turingia si prepara anche una saporita torta di cipolle **Zwiebelkuchen**. Infine, al sud, il piatto più popolare della Baviera è l’Haxen, un pezzo di cosciotto di maiale o vitello accompagnato dai Knödel, sorta di gnocchi di patate. Da assaggiare anche la Weißwurst, la salsiccia bianca di Monaco. Nella zona della Foresta Nera si pescano le migliori trote della Germania, ma il vanto della zona è la famosa **Schwarzwälder Kirschtorte**, la torta di ciliegie, gustata magari con un bicchierino di *Kirschwasser*, ottima grappa sempre di ciliegie. Nella Svevia si preparano i buonissimi Spätzle, sorta di pasta all’uovo e i Maultaschen, grandi ravioli ripieni.

Essen in Deutschland. Deutsche Küche und Spezialitäten

Allgemein kann man sagen, dass die deutsche Küche stark von der mitteleuropäischen Kochtradition geprägt wurde, wie man unter anderem an der Verwendung einiger Spezialitäten wie: Sauerkraut, Gewürzgurken, usw. und den vielen Backwaren sehen kann. Die verschiedenen

Regionen des Landes haben ihre eigenen charakteristischen Essgewohnheiten und Kochtraditionen bewahrt.

In Norddeutschland ist die Küche schwerer als in anderen Regionen und wird von Fleisch, Kartoffeln und verschiedenen Wurzelgemüsearten bestimmt. Viele der typisch norddeutschen Gerichte wurden von der skandinavischen, polnischen oder russischen Küche beeinflusst. An den Küsten der Nord- und Ostsee gibt es viele Fischspezialitäten. Westfalen ist besonders für seine Wurstsorten bekannt. Ein sehr beliebtes Gericht ist **der Eintopf**. Um einen Eintopf zu kochen, wird Schinken oder anderes Fleisch zusammen mit Gemüse, Kartoffeln oder Reis langsam auf niedriger Flamme gekocht. Eintopf-Gerichte machen sehr satt und schmecken sehr lecker. Sie stammen aus der Zeit, in der Geld knapp war und eine Familie viele Mäuler zu stopfen hatte.

In Süddeutschland spielen Kartoffeln nicht so eine bedeutende Rolle. Statt dessen gibt es mehr Getreideprodukte. **Spätzle**, eine besondere Nudelart, sind ein typisches Gericht in Schwaben. Die gewaltigen **Kalbshaxen**, die in Bayern serviert werden, sind fast ein Nationalsymbol. Milch und Milchprodukte spielen ebenfalls eine wichtige Rolle in Süddeutschland, und im Alpenvorland werden viele köstliche Käsesorten produziert.

Die regionale Küche in den südwestlichen Bundesländern Saarland und Baden-Württemberg weist viele Elemente der französischen Cuisine auf. Man sagt, dass hier die besten Restaurants Deutschlands zu finden sind. Zu den Delikatessen dieser Region gehören **Schwarzwälder Schinken** und Hechtpastete.



Brot

Backwaren bilden einen wesentlichen Bestandteil der deutschen Küche, wie man schon an den vielen verschiedenen Brotsorten sehen kann. Es gibt mehr als 200 Sorten angeboten, und die Palette reicht vom feinen

Weißbrot bis zum dunklen Vollkornbrot. Die wohl bekannteste deutsche Brotspezialität ist **die Brezel**. Die Brezel kommt ursprünglich aus Bayern und wird als kleine Zwischenmahlzeit gegessen.



Wurst

Wurst und Aufschnitt sind besonders typisch für das deutsche Essen. Es gibt über 1500 verschiedene Sorten. Man unterscheidet entsprechend ihrer Herstellungsweise drei Grundarten: Brühwurst: diese werden aus fein gehacktem Fleisch, zu dem Schinken oder Schinkenfett und Gewürze hinzugefügt werden, hergestellt. Kochwurst: Würste, die aus frischer Leber oder Zunge hergestellt werden. Die bekanntesten Arten sind **Leberwurst** und **Blutwurst**. Rohwurst: sie werden aus frischem, magerem Schweinefleisch, Schinken oder Rindfleisch hergestellt. Anschließend werden sie geräuchert und luftgetrocknet. Jede Region in Deutschland hat ihre eigenen besonderen Zutaten und Gewürze.

ADVENTSZEIT UND WEIHNACHTEN IN

DEUTSCHLAND



ADVENTSZEIT

Weihnachten ist in Deutschland das wichtigste Fest des Jahres. Am ersten Sonntag im Dezember beginnt die Vorweihnachtszeit/ Adventszeit.

Ein Adventskranz mit vier Kerzen wird auf dem Tisch gestellt. An jeden Sonntag im Advent wird eine Kerze angezündet.

IL PERIODO DELL'AVVENTO

In Germania il Natale è la festa più sentita ed importante dell'anno. Un usanza è quella di mettere sul tavolo una corona con quattro candele. Ogni domenica d'avvento si accende una candele.

WEIHNACHTEN

Der Weihnachtsbaum ist eine Tradition und wird mit Kugeln, Kerzen und viele Lichter geschmückt. Unter dem Christbaum wird eine Krippe aufgestellt und viele Geschenke für die Kinder. Nach dem Abendessen werden die Geschenke ausgetauscht und ausgepackt. Danach werden Weihnachtslieder mit der ganzen Familie gesungen.

IL NATALE

L'albero di Natale è una tradizione e viene addobbato con palline, candele e tante luci. Sotto l'albero di Natale si mette il presepe e tanti regali per i bambini. Dopo il cenone si scambiano e si aprono i regali. Dopo in famiglia si intonano tutti insieme canti natalizi.

WEIHNACHTSMÄRKTE

Die Weihnachtsmaerkte sind eine Tradition. Zahlreiche Stände verkaufen Kerzen, Christbaumschmück und viele andere Weihnachtsspezialitäten und Produkten.

I MERCATINI DI NATALE I mercatini di Natale sono una tradizione in Germania. Molti stands vendono oggetti, candele, addobbi e specialità tipicamente natalizie.



Wie feiert man Weihnachten in Deutschland?

Ein Interview

di Alice Attinà

Alice: Mama, wie feiert man Weihnachten in Deutschland?

Mama: Weihnachten ist in Deutschland das wichtigste Fest des Jahres. Am ersten Sonntag im Dezember beginnt die Vorweihnachtszeit, auch Adventszeit genannt. Ein Adventskranz mit vier Kerzen wird auf dem Tisch aufgestellt und am jeden Sonntag im Advent wird eine Kerze angezündet.

Alice: Wie sind die typischen Weihnachtsmärkte in Deutschland?

Mama: Die Weihnachtsmärkte sind in Deutschland eine Tradition. Zahlreiche Stände verkaufen Kerzen, Christbaumschmuck und viele andere Weihnachtsspezialitäten.

Alice: Wie wird der Weihnachtsbaum geschmückt?

Mama: Der Weihnachtsbaum ist in Deutschland eine Tradition. Der Baum wird mit Kugeln, Kerzen und bunten Lichtern geschmückt. Unter dem Christbaum wird die Heilige Krippe mit vielen Geschenke für die Kinder aufgestellt. Am Heiligabend werden die Geschenke ausgetauscht und ausgepackt. Danach werden Weihnachtslieder und Weihnachtsgeschichten mit der ganzen Familie gesungen und gelesen.

Alice: Was isst man zur Weihnachten in Deutschland?

Mama: An Weihnachten isst man in Deutschland vor allem Weihnachtsgans, Karpfen, Würstchen mit Kartoffelsalat, Raclette und Fondue.

Alice: Wann geht man zur Weihnachtsmesse?

Mama: Die Christmesse ist der wichtigste Gottesdienst am Weihnachtsfest. Sie findet um 24 Uhr am 25. Dezember statt und es wird die Geburt Jesu gefeiert.



Alice Attinà

Weihnachtsstollen Rezept

di Roberto Messina

Stollen gehört zu Weihnachten wie der Christbaum und die Gans. Rezepte für Stollen werden von Generation zu Generation weitergegeben. Stollen ist die Weihnachtsleckerei mit der wohl längsten Tradition in Deutschland. Seit 1329 gibt es ihn schon. Die Form soll der Überlieferung nach an das Jesuskind erinnern. Vor allem aber riecht der Stollen herrlich nach Weihnachten. Es gibt unzählige Rezepte für Stollen. Das wohl bekannteste stammt aus Sachsen: Der Dresdner Stollen wird mit Marzipan, Mandeln und Rosinen gebacken.

Hier finden Sie eine der besten Rezepte:



Zutaten für den Teig:

700 Gramm Mehl
100 Gramm frische Hefe oder
1 Päckchen Trockenhefe
250 ml lauwarme Milch
200 Gramm Zucker
1/2 Teelöffel Salz
300 Gramm weiche Butter
1 geriebene Zitronenschale
Muskat und Kardamon

Zutaten für die Füllung: 500 Gramm Rosinen
150 Gramm Korinthen
150 Gramm kandierte Zitronenschale
150 Gramm kandierte Orangenschale
200 Gramm gehackte Mandeln
50 Gramm ungeschälte, gehackte Mandeln
5 Löffel dunkler Rum

Zutaten für eine Marzipanfüllung:
125 Gramm Marzipan
65 Gramm Butter
2 - 3 Eigelb
80 Gramm Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 Gramm Mehl

Vorbereiten: Für den Teig Rosinen und Korinthen in einem Schälchen mit Rum übergießen und über Nacht durchziehen lassen.

Hefeteig: Am nächsten Tag Milch erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Milch, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier und Butter hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Orangeat, Zitronat, Mandeln und die eingeweichten Rosinen und Korinthen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz unterkneten. Den Teig zugedeckt nochmals an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit dreifach gelegtem Backpapier belegen (so wird der Stollen beim Backen von unten nicht so dunkel). Backofen vorheizen

Aus dem Teig einen Stollen formen. Teig zu einem Rechteck (etwa 30 x ausrollen. Den Teig von der längeren aufrollen. Mit dem Teigroller der eine Vertiefung eindrücken. Die linke versetzt auf die rechte Seite schlagen. Teil mit den Händen der Länge nach formen. Stollen auf das Backblech an einem warmen Ort so lange gehen



Dazu den 25 cm) Seite aus Länge nach Seite leicht Den mittleren zu einem Wulst legen, nochmals lassen, bis er

sich sichtbar vergrößert hat.

Zum Backen die Backofentemperatur reduzieren.

Ober-/Unterhitze: etwa 160°C; Backzeit: etwa 50 Min.

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Stollen sofort nach dem Backen mit der Butter estreichen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Stollen mit dem Puderzucker bestreuen.

Ed ora segue anche la versione italiana della storia del dolce, accompagnata da ingredienti e metodo di preparazione. Buona lettura!

Il dolce di Natale in Germania. Ecco lo “Stollen”!

Specialità che risale al 1300 circa, la cui preparazione era un tempo riservata solo ai fornai, lo *Stollen* è l'espressione del Natale in Germania e rappresenta Gesù in fasce. Si tratta del dolce natalizio tedesco per eccellenza, portato alla ribalta dal re di Sassonia, Augusto Starke (Augusto il forte) che - si narra - lo fece preparare durante una parata militare per oltre 24.000 persone. È menzionato in alcuni testi di fornai, gli unici autorizzati a produrlo all'inizio, sin dal 1330; alla fine del 1400 veniva venduto a Dresda al Mercato di Strietzel, il mercato di Natale più grande di tutta la Germania. Nella simbologia natalizia tedesca lo Stollen rappresenta Gesù in fasce, per questo viene chiamato anche **Christstollen**.



Qui di seguito la ricetta:

750 g di farina, sale, 50 g di lievito, 1 litro di latte, 200-250 g di burro (da solo o mischiato con lo strutto), 150 g di zucchero, 1-2 tuorli d'uovo, 100 g di limone candito e arancia candita, mandorle amare, 50 g di mandorle dolci, buccia di limone, cannella, 100 g di uva sultanina, 50 g di chicco d'uva, 3 cucchiaini di rum, zucchero a velo. Mettete la farina in una ciotola e unite il lievito legandolo con il latte e lo zucchero. Lasciate in un posto caldo per 15 minuti a lievitare. Poi incorporate il burro a pezzettini e i tuorli, il limone e l'arancia candita, le spezie, il sale, le mandorle. Lavorate aggiungendo il resto del latte a poco a poco. Lasciate l'impasto per altri 15 minuti al caldo a gonfiare, quindi aggiungete l'uva passa e i canditi. Date forma di un rotolo alla pasta. Lasciatela gonfiare altri 20

minuti. Alla fine infornate a calore medio e fate cuocere per circa un'ora. Sfornate e, ancora caldo, cospargete il dolce con burro fuso e zucchero a velo.

LA PASQUA IN GERMANIA



Per i cattolici il giorno di Pasqua è giorno di grande gioia e proprio questa gioia pare abbia ispirato un'antica usanza cattolica, detta "*riso pasquale*" ancora in voga fino alla fine del secolo scorso: nel giorno di Pasqua, il sacerdote doveva tenere una predica briosa e divertente tanto da far ridere i fedeli; e chi faceva le spese di questa ilarità era ovviamente il Maligno, protagonista di ingenui aneddoti, che veniva regolarmente scornato e vinto dalle potenze celesti.

In alcune zone rurali della Germania inoltre, si conserva ancora oggi l'usanza dei fuochi sacri (**die heiligen Feuer**) che devono essere accesi in modo 'naturale' cioè strofinando la legna, con la silice o attraverso una lente d'ingrandimento e spesso, mentre questi bruciano, vengono spente tutte le luci e le candele delle chiese che verranno poi riaccese con questo fuoco benaugurale che tiene lontano il male. Anche le ceneri, una volta esauritesi le fiamme, non vanno sprecate: con esse i contadini cospargono i campi in modo da assicurarsi un raccolto abbondante, mentre si bruciano i rami secchi che simboleggiano l'addio dell'inverno e il benvenuto alla primavera. Un'usanza molto sentita in Baviera soprattutto a beneficio dei più piccoli è quella di addobbare e decorare le case e soprattutto le finestre con disegni di coniglietti e di uova. Tipico simbolo pasquale è il **coniglietto (der Osterhase)** ed è proprio lui, secondo la tradizione, a nascondere le uova. Come accade a Natale, anche per Pasqua vengono allestiti in città tanti **Mercatini Pasquali** con bancarelle e stands ricchi di oggetti, dolciumi e regali attinenti alla Pasqua: tra tutti è famosissimo il Mercato Internazionale delle uova di Pasqua a Luisenpark di Mannheim. Nessuno lavora il venerdì Santo (**Karfreitag**), il sabato (**Karsamstag**) e la domenica di Pasqua (**Ostersonntag**). In questo giorno sacro si attribuisce all'acqua ed al fuoco la proprietà di purificare, e di favorire la fertilità dei campi.



La Pasqua comincia il **giovedì santo** (*Gründonnerstag*), giorno in cui si suole cucinare la **zuppa alle sette erbe**, una zuppa di varie verdure come spinaci, prezzemolo, porro e erba cipollina. Il **venerdì santo**, ci si ritrova in famiglia e si mangia un piatto a base di pesce. Ecco che alla vigilia arriva il coniglio Osterhase a nascondere dolci e regalini che vengono trovati il giorno successivo al termine di una lunga caccia al tesoro.



Il pranzo della domenica di Pasqua, poi, è rigorosamente a base di agnello e si conclude con il tipico dolce pasquale, l'**Hefezopf**, una brioche intrecciata o con la classica colomba che è sostituita dallo stesso dolce a forma di agnello e tante, tante uova di cioccolato; ma anche tutte le altre pietanze che arricchiscono il pranzo, come torte dolci e salate, devono avere la forma di un tenero agnellino.

GIULIA SALVADORI - ALICE ATTINÀ

Tradizioni pasquali. L'Osterlamm



di Alice Attinà e Sveva Scandurra

Le nostre mamme che hanno vissuto in Germania ci dicono che la festa di Pasqua lì è molto amata, soprattutto dai bambini. I preparativi iniziano qualche giorno prima dipingendo a mano le uova e preparando dentro dei vasi alcuni rami di pesco con appese delle uova decorate. Le mamme ricordano che la mattina, prima di andare a messa, il nonno andava in giardino e fischiava; era il richiamo per il coniglio che veniva a nascondere le uova. Dopo la messa iniziava la caccia. A pranzo si mangiava l'agnello pasquale e l'omonimo dolce l'**Osterlamm**, di cui ora forniamo una semplice ricetta:

uno stampo a forma di agnello della capacità di mezzo litro

2 uova

farina 100g più quella per lo stampo

fecola g 40

burro g 75 più quello per lo stampo

sale q.b.

zucchero g 100

vanillina mezza bustina

Preparazione:

Fate ammorbidire il burro e poi montatelo con lo zucchero e un pizzico di sale, fino a che non otterrete una spuma gonfia e lucida; aggiungete quindi un uovo alla volta, un cucchiaino di rum, la vanillina e per ultime, la farina e la fecola; poi miscelate il tutto. Versate questo composto nello stampo già imburato e infarinato. Infornatelo a 180°. Toglietelo dal forno dopo circa un'ora, mettete lo stampo su

un fianco e fatelo raffreddare bene prima di sfornare l'agnello.

Potete decorarlo spolverizzandolo di zucchero a velo, mettendogli un nastrino al collo, e servirlo tra uova di zucchero colorate. Anche se non rientra nella nostra tradizione questo dolce fa sempre una bella figura sulla tavola della colazione pasquale e i bambini sono sempre contenti di assaggiarlo.





REZEPT FÜRS OSTERLAMM

Zutaten für eine 0,5 Liter Osterlamm-Backform:

Butter für die Form
100 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
75 g Butter



Die Kuchenform mit Butter einfetten.
Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und Butter in einer Schüssel schlagen.
Zucker, Vanillezucker und Salz nach und nach unter Rühren hinzufügen, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Das Ei 1/2 Minute auf höchster Stufe unter die Schaummasse rühren. Mehl-Backpulver-Mischung und Milch zugeben und zügig untermischen.

2 Eier
100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Salz

Den Teig in die Backform füllen und im heißen Ofen bei 180 Grad auf unterster Stufe ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen das Osterlamm 5-10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann vorsichtig aus der Form holen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. Jetzt nur noch das Osterlamm mit Puderzucker bestäuben.
Alternativ passt auch ein Zitronen-Puderzucker-Guss oder Schokoladenglasur.

