

## **ALEMAÑA**

**Continente:** *Europa.*

**Capital:** *Berlín.*

**Século de creación:**

*Século XX*



*(tal como se coñece pero xa existía de antes, dende 1945 ata 1990 había duas Alemañas, os pobos germanos xa existían dende os romanos).*

**Ocupación:** *357.386 km<sup>2</sup>.*

**Persoas:** *83.157.000 habitantes*

**Distancia dende Narón a Alemaña:**

*2203, 1 km por Autopista*

*Coche: 22 h e 13 m.*

*Autobús: 1 día e 22 h.*

*A pe: 17 días e 23 h.*

*Bicicleta: 5 días e 4h.*

### ***Nomes típicos:***

***Nenas:*** Berta, Helga , Ursula, Guisela

***Nenos:*** Hans, Claus, Blaz, Bertam

### ***Características físicas:***

*son como o resto dos europeo pero caracterízanse por a falta de humor e a testarudeza, a puntualidade e o amor pola cervexa e as salchichas. Son moi traballadores*

### ***Idioma natal: Alemán.***

#### ***Palabras alemáns:***

*Ola - hallo*

*Adeus - tschüss*

*Ola chámome Xosé-hallo Ich heisse Xosé*

***Comida típica:*** pretzel (receita ó final),  
*salchichas, cervexa*

***Pessoa famosa: Albert Einstein: científico máis famoso nacido en Alemania.***

*Irmáns Grimm: creadores de casi todos os contos infantís (Carapuchiña vermella, Brancaneves...)*

*Beethoven: compositor entre outras da 5º sinfonia (adxunto no pen)*

***Animais:***

Steinbock (Ibice ou cabra dos Alpes)



Siebenschläfer gris (lirón gris)



Waschbär (mapache)



FLORA: Edelweiß (Edelweiss)



## ***Lugares famosos:***

**CASTILLO DE NEUSCHWANSTEIN (esta en Babiera e serviu de inspiración a Walt Disney para o Castelo que aparece no seu parque e nas intros das súas películas)**



BERLIN - A Capital de Alemaña



A SELVA NEGRA



A RUTA DOS CONTOS DOS IRMANS GRIMM ENTRE AS CIDADES DA RUTA DESTACA BREMEN (





## RECETA DOS PRETZEL

### Ingredientes:

500 g de fariña de forza

15 g de lavadura fresca

100 ml de auga

180 ml de leite

1 culleriña de sal

1 culleriña de mel

25 g de aceite de oliva

2 l de auga

50 g de bicarbonato

Sal gorda, ovo e sésamo

### Prefermento:

Poñer a lavadura , 100 g de fariña e auga morna nunha cunca grande mesturamos

ben e cubrimos con film , deixamos ata que burbulle mais ou menos 1 h.

Elaboración: mesturamos o prefermento co resto dos ingredientes (fariña, leite, sal e mel e aceite de oliva) mesturar todo ata que este compacto e amasar 5 minutos e deixar repousar 10 min. E volver a amasar un ratiño ata que quede ben ligado.

Metelo na cunca, tapalo cun pano e deixalo repousar 2 horas ata que duplique o tamaño.

Pasadas as 2 h amasar un pouco e partir a masa en trociños pequenos para facer como serpentiñas para convertilas en laziños. Que vamos poñendo nunha bandexa. Tapalos de novo para que suben de tamaño.

### Coción

Poñemos 2 l auga a ferver co bicarbonato cando ferva meter os pretzel 20 seg por cada lado e sacar para unha bandexa para

o forno embadurnámos de ovo batido.  
Botamosle sésamo e sal.

Meter no forno a 240 grados 10 ou 15 min.