

# Alemanha

**A culinária alemã é bastante simples e saborosa. Geralmente os pratos são de fácil preparo, harmoniosos e nutritivos. Tudo isso, devido ao estilo de vida da maioria da população, aliada aos ingredientes nacionais.**



## *Natal na Alemanha*

Muitas famílias alemãs comem na ceia de Natal ganso recheado. Típicos da época natalícia são também vários tipos de bolachas e biscoitos. Ganso assado, acompanhado de batatas, repolho, cenoura, salsa e pickles é uma das ementas mais populares do Natal alemão. No interior da região sul a festa é comemorada com um banquete de carnes de caça, como javali e veado. Para a sobremesa é servido o delicioso stollen, bolo de massa densa e frutas secas.



Porco, bife e aves são as principais variedades de carnes consumidas na culinária alemã. Entre as aves, a carne de galinha é a mais popular. Na cozinha alemã a carne é muito frequentemente consumida em forma de salsicha, sendo que há mais de **1.500** tipos diferentes na Alemanha.

A truta é o peixe de água doce mais comum na culinária alemã. Frutos do mar eram tradicionalmente restritos às áreas costeiras no nordeste. Os vegetais são geralmente consumidos em sopas. Cebolas fritas são uma adição comum a vários pratos de carne. Espargos são bastante apreciados como um prato complementar ou principal. Mostarda é um acompanhamento bastante comum às salsichas. Geralmente, com exceção da mostarda para salsichas, os pratos da culinária alemã raramente contêm temperos e condimentos. Uma grande variedade de tortas e bolos está presente por todo o país, sendo que são normalmente feitos com fruta fresca, essencialmente maçã, ameixa, morango e cereja. Uma sobremesa comum no nordeste da Alemanha é "Rote Grütze", uma gelatina vermelha de frutas.