

Börja med sillen, inte med köttbullarna

Berättelse

I Sverige finns ett stort bord med mat. Det heter smörgåsbord. På bordet står många olika rätter. Vissa är kalla och vissa är varma. Man tar själv den mat man vill ha. Man går fram till bordet med en tallrik och hämtar maten.

Vid jul har man ett särskilt smörgåsbord. Det kallas julbord. På julbordet finns särskild julmat. Där kan du till exempel se inlagd sill, lax, julskinka, köttbullar, prinskorv och Janssons frestelse. Det är många rätter på samma bord.

På restaurang äter många julbordet i flera turer. En tur betyder en omgång. Mellan varje tur går man fram till bordet igen. Då hämtar man ny mat och en ny, ren tallrik. Det är vanligt att man tar en liten paus mellan turerna. Många äter ungefär fem turer.

Det finns ofta en ordning. Många börjar med sillen. Sedan tar de annan fisk, till exempel lax. Efter det tar de kallskuret, till exempel skinka. Sedan tar de varma rätter, som köttbullar. Sist äter de något sött, till exempel pepparkakor. Man börjar alltså inte med köttbullarna.

Men ordningen är inte en regel. Den kan vara olika i olika familjer. Också rätterna på julbordet kan vara olika. Det viktiga är att man äter tillsammans och tar god tid på sig.

Ordlista

| ORD | FÖRKLARING |
|-------------|--|
| smörgåsbord | ett stort bord med många rätter som man själv tar av |
| julbord | ett smörgåsbord med särskild julmat |
| rätt | en sorts mat, till exempel köttbullar |
| tallrik | det man lägger sin mat på |
| hämta | gå och ta något |
| tur | en omgång; en gång man går fram och tar mat |
| ordning | hur saker kommer efter varandra |
| inlagd sill | fisk som ligger i en sås med kryddor |
| kallskuret | kall mat i skivor, till exempel skinka |
| paus | en kort tid då man vilar |

Läsförståelsefrågor

1. Vad är ett smörgåsbord?
 1. Ett bord där en kock lagar maten åt dig.
 2. Ett stort bord med många rätter som man själv tar av.
 3. En liten tallrik med bara en rätt.
2. Vad betyder det att äta i flera turer?
 1. Man äter mycket fort.
 2. Man går fram flera gånger och hämtar ny mat och en ny tallrik.
 3. Man äter bara en sorts mat.
3. Stämmer påståendena med texten? Svara **ja**, **nej** eller **det står inte i texten**.
 1. Många börjar julbordet med sillen.
 2. Alla familjer äter julbordet på exakt samma sätt.
 3. Man börjar med köttbullarna.
4. Vad äter man ofta sist på julbordet?
5. Varför tar man en ny, ren tallrik mellan turerna, tror du?

Facit

1. 1. Ett stort bord med många rätter som man själv tar av.
2. 1. Man går fram flera gånger och hämtar ny mat och en ny tallrik.
3. 1. ja b) nej (ordningen kan vara olika i olika familjer) c) nej (man börjar med sillen, inte köttbullarna)
4. Exempel på svar: Något sött, till exempel pepparkakor.
5. Exempel på svar: För att maten och smakerna inte ska blandas ihop.

Bedöm öppna svar efter innehåll, inte efter exakt formulering.

FÖR LÄRAREN

Konkret vardagstext som passar för att öva mat- och köksord (rätt, tallrik, hämta) och ord för ordning (först, sedan, sist). Tema: vardagskultur och mattraditioner i Sverige. Fråga 5 kräver en enkel slutsats. Låt eleverna jämföra med festmat och buffébord i sina egna länder.

Diskussionsfrågor

- Finns det ett stort matbord eller en buffé vid fest där du kommer ifrån? Vad finns på bordet?
- Tycker du om att ta maten själv eller vill du hellre bli serverad? Varför?

- Vilken mat på julbordet vill du smaka på?
- **Skriv (4 meningar):** Berätta om en festmiddag du minns. Vad åt ni och vilka var med?

Källor och faktagranskning

- Wikipedia: Smörgåsbord – <https://sv.wikipedia.org/wiki/Sm%C3%B6rg%C3%A5sbord>
- Nationalencyklopedin (NE), uppslagsord: brännvinsbord – <https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/br%C3%A4nnvinsbord>
- Wikipedia: Brännvinsbord – <https://sv.wikipedia.org/wiki/Br%C3%A4nnvinsbord>
- Wikipedia: Julbord – <https://sv.wikipedia.org/wiki/Julbord>

Faktagranskad mot ovanstående källor i juni 2026. Nyckelfakta: Ett smörgåsbord är ett bord med många olika kalla och varma rätter som gästerna själva tar av; ett julbord är ett smörgåsbord med särskild julmat som serveras runt jul. Smörgåsbordet utvecklades under 1800-talets första hälft ur det äldre brännvinsbordet, ett bord med smårätter (tilltugg) som man åt före middagen tillsammans med brännvin. Brännvinsbordet hade sin storhetstid på 1700-talet innan det på 1800-talet växte till smörgåsbordet. På restaurang äter man ofta i flera turer (omgångar), vanligen omkring fem, och tar en ny ren tallrik för varje tur. En vanlig ordning är: 1) sill (t.ex. inlagd sill och senapssill), 2) annan kall fisk (gravad och rökt lax), 3) kallskuret och chark (julskinka, leverpastej, sylta), 4) småvarma rätter (köttbullar, prinskorv, Janssons frestelse, revbensspjäll), 5) efterrätter och godis (risgrynsgröt, ostkaka, pepparkakor, knäck). Ordet blev internationellt känt på engelska som 'smorgasbord', bland annat genom den svenska paviljongen på världsutställningen i New York 1939. Att äta julmaten just som ett smörgåsbord på julafton blev vanligt i Sverige först omkring sekelskiftet 1900. OSÄKERHETER/MYTER markeras försiktigt i texterna: Antalet turer är ingen officiell regel — källor anger ofta fem, ibland sju; det är en tradition, inte en lag. Att brännvinsbordet uppstod redan på 1500-talet är en vanlig uppgift men anges ibland som ungefärlig och skrivs därför med "sannolikt"/"det sägs". Att restaurangmannen Tore Wretman fastställde smörgåsbordets ordning och etikett (ofta kopplat till Operakällaren omkring 1961) återkommer i populära källor men attribueras som "det sägs" tills det är primärkällsverifierat. Vilka rätter som räknas till julbordet skiljer sig mellan familjer och landsdelar, så ingen enda lista framställs som facit.

Berättelser om svenskar · läromedel för svenska som andraspråk. Skapat inom Läromedelsprojektet. Senast uppdaterad 2026-06-25.