

# Tur för tur runt julbordet

## Berättelse

Om du firar jul i Sverige får du kanske se ett julbord. Ett julbord är ett stort bord fullt av olika rätter, och varje gäst går själv fram och tar den mat hen vill ha. Julbordet är egentligen en variant av smörgåsbordet, som är ett bord med många kalla och varma rätter. Skillnaden är att julbordet bjuder på särskild julmat, till exempel inlagd sill, gravad och rökt lax, julskinka, leverpastej, köttbullar, prinskorv, Janssons frestelse och revbensspjäll.

Smörgåsbordet är ingen ny idé. Det utvecklades under första hälften av 1800-talet ur ett äldre bord som kallades brännvinsbordet. Brännvinsbordet var ett mindre bord med smårätter, alltså små tilltugg, som man åt före middagen tillsammans med brännvin. Det hade sin storhetstid på 1700-talet. Det sägs ibland att brännvinsbordet är ännu äldre och fanns redan på 1500-talet, men den uppgiften är osäker, så man ska vara försiktig med den.

Det som många tycker är speciellt med julbordet är att man ofta äter i flera turer, alltså flera omgångar. Det gäller särskilt på restaurang. Mellan varje tur går man fram till bordet igen, hämtar ny mat och tar en ny, ren tallrik. Det är vanligt att man tar en liten paus mellan turerna. En vanlig ordning är att man först tar sill, sedan annan kall fisk som lax, därefter kallskuret och chark som skinka och korv, sedan småvarma rätter som köttbullar och Janssons frestelse, och sist något sött som risgrynsgröt, pepparkakor eller knäck. Många äter ungefär fem turer. Men man bör veta att antalet turer inte är någon fast regel. Vissa källor säger fem, andra säger sju, och ordningen kan se olika ut i olika familjer.

Det sägs att restaurangmannen Tore Wretman bidrog till att fastställa smörgåsbordets ordning och etikett under 1900-talets mitt. Den uppgiften återkommer i många populära källor, men eftersom den inte är säkert bevisad är det klokt att skriva "det sägs". Smörgåsbordet blev också internationellt känt. På engelska skrivs ordet "smorgasbord", och det spreds bland annat genom den svenska paviljongen på världsutställningen i New York 1939.

Att äta julmaten just som ett smörgåsbord på julafton blev faktiskt vanligt i Sverige först omkring sekelskiftet 1900. Till sillen tar många vuxna en liten snaps, men det är helt frivilligt, och många dricker i stället julmust, öl eller vatten. Det viktigaste med julbordet är inte exakt vad man dricker eller i vilken ordning man äter, utan att man samlas och äter en lång, lugn måltid tillsammans.

## Ordlista

ORD	FÖRKLARING
variant	en form eller version av något
tilltugg	lite mat man äter till en dryck
brännvin	en stark alkoholdryck
utvecklas	bli till och förändras under lång tid

<b>ORD</b>	<b>FÖRKLARING</b>
storhetstid	den tid då något var som störst eller mest populärt
tur	en omgång; en gång man går fram och tar ny mat
kallskuret	kall mat i skivor, till exempel skinka och korv
chark	kory, skinka och annan beredd köttmat
etikett	regler för hur man uppför sig
frivillig	något man får välja själv, inte måste

## Läsförståelsefrågor

---

1. Vad är skillnaden mellan ett smörgåsbord och ett julbord?
  1. Julbordet har bara varm mat.
  2. Julbordet är ett smörgåsbord med särskild julmat.
  3. Smörgåsbordet finns bara på restaurang.
2. Varför hämtar man en ny tallrik mellan turerna?
  1. För att man inte vill blanda ihop alla smaker på en gång.
  2. För att gammal mat är farlig.
  3. För att man måste betala för varje tallrik.
3. Vad säger texten om var brännvinsbordet kommer ifrån?
  1. Det är helt säkert att det fanns på 1500-talet.
  2. Det hade sin storhetstid på 1700-talet, och uppgiften om 1500-talet är osäker.
  3. Det uppfanns av Tore Wretman.
4. Varför skriver texten “det sägs” om Tore Wretman?
  1. För att det är en säker och bevisad uppgift.
  2. För att uppgiften återkommer i många källor men inte är säkert bevisad.
  3. För att Tore Wretman aldrig fanns.
5. Stämmer påståendena med texten? Svara **ja**, **nej** eller **det står inte i texten**.
  1. Man måste alltid äta julbordet i exakt fem turer.
  2. På julbordet kan man dricka julmust, öl eller vatten.
  3. Ordet “smorgasbord” spreds bland annat på världsutställningen i New York 1939.
6. Stämmer påståendena med texten? Svara **ja**, **nej** eller **det står inte i texten**.
  1. En vanlig ordning är att börja med sill.
  2. Alla familjer i Sverige äter julbordet på exakt samma sätt.
  3. Julbord är den vanligaste maten i Sverige hela året.
7. Texten skriver att antalet turer “inte är någon fast regel”. Förklara med egna ord vad det betyder.
8. Varför är det viktigt att en sådan här text skiljer mellan säker fakta och osäkra uppgifter? Svara med stöd i texten.

## Facit

1. Julbordet är ett smörgåsbord med särskild julmat.
1. För att man inte vill blanda ihop alla smaker på en gång.
1. Det hade sin storhetstid på 1700-talet, och uppgiften om 1500-talet är osäker.
1. För att uppgiften återkommer i många källor men inte är säkert bevisad.
1. nej (vissa säger fem, andra sju; det är ingen fast regel) b) ja c) ja
1. ja b) nej (ordningen kan se olika ut i olika familjer) c) det står inte i texten
- Exempel på svar: Det betyder att många äter ungefär så här och att fem turer är ett vanligt förslag, men att man inte måste göra exakt så. Man får äta i en annan ordning eller fler eller färre turer om man vill.
- Exempel på svar: Texten vill vara ärlig och källkritisk. Vissa saker, som världsutställningen 1939, är säkra. Andra, som brännvinsbordets ålder och Tore Wretmans roll, är osäkra. Då skriver texten "det sägs" så att läsaren inte tror att en osäker uppgift är ett säkert faktum.

*Bedöm öppna svar efter innehåll, inte efter exakt formulering.*

### FÖR LÄRAREN

Texten passar för att öva på att markera osäkerhet i språket ("det sägs", "osäker", "inte någon fast regel") och för enkel källkritik. Tema: mattraditioner och vardagskultur i Sverige. Fråga 8 är en inferensfråga om varför man skiljer på säkra och osäkra fakta. Lyft gärna att texten skiljer på säkra fakta (världsutställningen 1939, julbord på julafton omkring 1900) och osäkra uppgifter (brännvinsbordets ålder, Tore Wretmans roll, antalet turer). Låt eleverna jämföra med festmåltider och buffétraditioner i sina egna länder.

## Diskussionsfrågor

- Finns det en stor festmåltid eller buffé där du kommer ifrån? Hur går den till, och äter man i en bestämd ordning?
- Texten säger att det viktigaste är att man samlas och äter tillsammans. Håller du med om att sällskapet är viktigare än maten? Varför eller varför inte?
- Är det bra eller svårt att ha en "ordning" för hur man äter? Tänk på både fördelar och nackdelar.
- **Skriv (5 meningar):** Beskriv en festmåltid från ditt eget land. Vad serveras, i vilken ordning äter man, och vilka är 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. OSÅKERHETER/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.