

Gås, mörk soppa och kaka i november

Berättelse

Den 10 november är det mårtensafton i Sverige. Det är kvällen före en gammal helgdag som heter mårtensmessa den 11 november. Dagen har fått sitt namn efter Martin av Tours. Han var en biskop som levde för mycket länge sedan.

På mårtensafton äter många en gås. Gåsen kallas mårtensgås. Förr passade hösten bra för att äta gås. Då var gässen feta och färdiga inför slakten.

I dag firar man mårtensafton mest i Skåne. Skåne ligger längst söderut i Sverige. Man firar också i Blekinge och i delar av Halland. Men förr firade man dagen i nästan hela landet. En vanlig förklaring är att det fanns många gäss kvar i Skåne när gässen blev färre i resten av Sverige. Men man vet inte helt säkert.

En klassisk middag på mårtensafton har tre rätter. Först äter man svartsoppa. Det är en mörk soppa med blod och buljong i. Sedan äter man stekt gås. Till sist äter man en kaka, till exempel skånsk äppelkaka eller spettekaka.

Det finns också en gammal berättelse om Martin. Det sägs att Martin inte ville bli biskop. Därför gömde han sig bland gässen. Men gässen skrek och lät högt, och så hittade folk honom. Därför, säger man, äter vi gås på mårtensafton. Det är en gammal historia, inte säker fakta.

Ordlista

ORD	FÖRKLARING
mårtensafton	kvällen den 10 november då många äter gås
biskop	en hög ledare i kyrkan
gås	en stor fågel som man kan äta
slakt	när ett djur dödas för att bli mat
fira	göra något roligt på en särskild dag
Skåne	landskapet längst söderut i Sverige
förklaring	när man säger varför något är som det är
svartsoppa	en mörk soppa med blod och buljong
buljong	vätska som man kokar på kött eller ben
spettekaka	en hög, ihålig kaka från Skåne

Läsförståelsefrågor

1. När är det mårtensafton?
 1. Den 10 november.
 2. Den 24 december.
 3. Den 1 maj.
2. Vad äter många på mårtensafton?
 1. Fisk och potatis.
 2. En gås, kallad mårtensgås.
 3. Pizza.
3. Var i Sverige firar man mårtensafton mest i dag?
 1. I norra Sverige.
 2. I Skåne och söder.
 3. I Stockholm.
4. Stämmer påståendena med texten? Svara **ja**, **nej** eller **det står inte i texten**.
 1. Mårtensafton är kvällen före mårtensmessa.
 2. Alla i Sverige firar mårtensafton i dag.
 3. Svartsoppa är en ljus och söt soppa.
5. Texten berättar en historia om att Martin gömde sig bland gässen. Är det säker fakta eller en gammal berättelse?

Facit

1. 1. Den 10 november.
2. 1. En gås, kallad mårtensgås.
3. 1. I Skåne och söder.
4. 1. ja b) nej (man firar mest i Skåne och söder; förr firade man i nästan hela landet) c) nej (svartsoppa är en mörk soppa med blod och buljong)
5. Exempel på svar: Det är en gammal berättelse, inte säker fakta. Texten säger "det sägs".

Bedöm öppna svar efter innehåll, inte efter exakt formulering.

FÖR LÄRAREN

Konkret högtidstext som passar för att öva ord om mat, datum och årstider (november, höst, fira, slakt). Tema: regionala traditioner i Sverige och hur en helgdag kan se olika ut i olika delar av landet. Fråga 5 övar att skilja på fakta och berättelse. Låt eleverna jämföra med en höst- eller mathögtid från sina egna länder.

Diskussionsfrågor

- Finns det en särskild dag på hösten då man äter en speciell mat där du kommer ifrån? Berätta.
- Vilken mat äter du på en viktig dag? Vem äter du tillsammans med?
- **Skriv (4 meningar):** Berätta om en maträtt som hör ihop med en högtid i ditt land. Vad heter den och när äter man den?

Källor och faktagranskning

- Institutet för språk och folkminnen (Isuf): Mårtensafton – <https://www.isof.se/utforska/kunskapsbanker/lar-dig-mer-om-arets-namn-och-handelser/handelser/martensafton>
- Nordiska museet: Mårtensgås – <https://www.nordiskamuseet.se/utforska/hogtider/martensgas/>
- Wikipedia: Mårtensafton – <https://sv.wikipedia.org/wiki/M%C3%A5rtensafton>
- Land: Allt om mårtensafton och mårtengås – <https://www.land.se/mat-dryck/a/allt-om-martensafton-och-martengas>

Faktagranskad mot ovanstående källor i juni 2026. Nyckelfakta: Mårtensafton firas den 10 november, kvällen före mårtensmäs­sa den 11 november, och dagen är uppkallad efter Martin av Tours, en biskop som enligt Isuf begravdes år 397. En vanlig maträtt denna kväll är gås (mårtensgås); senhösten passade bra eftersom gässen då var färdiggödda inför slakten. I dag firas mårtensafton särskilt i Skåne, men även i Blekinge och delar av Halland; förr firades dagen i stora delar av Sverige. En klassisk gåsamiddag består ofta av svartsoppa som förrätt, helstekt gås som huvudrätt och en kaka som efterrätt, till exempel skånsk äppelkaka eller spettekaka. Svartsoppa är en mörk soppa som innehåller bland annat blod (oftast gås- eller grisblod) och buljong. Under den katolska medeltiden var Martinshelgen en av höstens största fester och inledde en längre fasteperiod inför jul. Spettekaka är en hög, ihålig sockerkaka som bakas i lager på ett spett över öppen eld, hör särskilt hemma i sydvästra Skåne och är skyddad som regional specialitet inom EU. OSÅKERHETER/MYTER (markerade försiktigt i texterna med "det sägs", "en vanlig förklaring är"): Legenden att gässen avslöjade Martin när han gömde sig för att slippa bli biskop är en berättelse, inte en historisk händelse. Förklaringen att gåshållningen var kvar i Skåne när den minskade i övriga landet i mitten av 1800-talet och därför gjorde gåsen till en skånsk tradition återges i källorna som "en vanlig förklaring" / "man tror", inte som säkerställd orsak. Att den klassiska menyn i sin moderna form ska ha skapats av en krögare på Piperska muren i Stockholm omkring 1850-talet återges olika i olika källor och bör skrivas försiktigt. Vilken efterrätt som är "rätt" (skånsk äppelkaka eller spettekaka) varierar mellan källor, och svartsoppans exakta innehåll varierar regionalt och mellan recept — det anges därför allmänt.

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