



Historien om

SMÖRGÅS- BORDET

För att få smör bearbetar man grädde. Förr gjordes detta för hand. Under arbetet flöt små smörklumpar upp till ytan och gled runt som gäss. Klumpen var perfekt att breda på en skiva bröd. Smörgås!

Smörgåsbordet, som innehåller mer än smörgåsar, har månghundraåriga traditioner och var från början en förrätt. Det innehåller idag oftast olika sillinläggningar, kallskuret kött, rökt lax, makrill, omeletter, gratänger, korvar och köttbullar.

Fram till 60-talet fanns två varianter: en för hela året och en för jul – den som senare blev julbordet. Helst skulle man äta i fem "turer", där sill var den första och dessert den sista.

Under OS i Stockholm 1912 presenterades smörgåsbordet för hela världen. Ordet, fast utan prickar, blev till och med en del av det engelska och tyska språket – och är det än idag.

Få tips för smörgåsbordet på arla.se



MAT *med*
HISTORIA