

JULEN står på bordet

Vårt svenska julbord har anor över 1 000 år tillbaka i tiden. Förr brukade man låta maten stå framme på bordet under julnatten för att de goda andarna, som ansågs vara extra verksamma vid jul, skulle ge den kraft över natten. Eftersom man hade så kallt inomhus så klarade sig maten fint! Somliga julmatstraditioner lever kvar än i dag. Vad brukar du ställa på julbordet?



Blana, vispad grädde och messmör, är en specialitet från Ångermanland.

I Medelpad bjuder man på rörost med smak av kanel, sirap och kardemumma.



Upplänningar dukar ibland fram julgädda istället för lutfisk.



I både Västergötland och Östergötland mumsas det på bruna bönor på julafton.

För smålänningar är ostkakan given.



Saffranspannkaka är ett måste på Gotland.



Skåningar vill gärna ha både ål och brunkål.

Julstöka med oss.

Vill du dela med dig av ditt bästa julrecept? Gå in på www.arla.se/jul.