

A photograph of a winter forest. The trees are covered in a thick layer of snow, and the ground is also covered in snow. The scene is captured in a cool, blue-toned light, suggesting a clear, cold day. The trees are mostly bare, with some snow on their branches. A path or clearing is visible in the center of the image, leading into the woods.

Lördag – I dag är det Julbord
med Grosshandlarna. Vi förbereder
oss med en morgonjogg i
Julkortslika Rydskogen.
Carina hade inga strumpbyxor
..... så joggen fick även passera
lilla Coopen för inköp.



Årets Julbord ska inmundigas på
Sörgårdens Gästgiveri, Skeda Udde.





Lite
glögg
hör till!



Första silltallriken. Blir mer
än en för Carina.....

Julbordet...

Vår tids julbord sägs vara ett arv från våra hedniska förfäder och deras midvinterblot. Någon gång under vikingatiden dyker uttrycket "att dricka jul" upp, då handlade det om att dricka nybryggt starkt öl under julhögtiden, så även julbrännvin. Dopp i grytan och julbrödet, som var en symbol för kommande säasons förhoppning om god skörd dyker upp tidigt i historieböckerna.

När Sverige kristnades kom lutfisken in i bilden, även kålen har rötter långt bak i bondesamhället. Givetvis hör grisen och julslakten till våra traditioner och härrör från gamla riter och seder.

Vår tids julbord formades kring förra sekelskiftet, men det vi förknippar med ett julbords förplägnader och utseende är en relativt modern företeelse, exempelvis nämns inte köttbullar och prinskorv som naturligt förrän ca 1970. Det var också då restaurangjulborden fick fäste i samhället. Utvecklingen har gått framåt, idag har var och varannan krog julbord, många med specialinriktningar och globala råvaror. Drycken framför alla är julmusten som funnits i dryga 100 år, eller en kanna mumma att släcka törsten med.

Här på Sörgården försöker vi förmedla ett traditionellt julbord, med hemlagad mat av råvaror med hög kvalitet, delvis lokalt producerade. Låt er väl smaka och följ gärna "Julbordets gång" som följer här nedan.

Julbordets gång.

I **första** turen är det fiskbordet som är huvudattraktionen, med sillar, lax och ägghalvor med räkor. Eventuellt en nubbe till sillen.

I **andra** turen är det dags för det kallskurna, med skinkan som höjdpunkt.

I **tredje** turen avnjuts det småvarma, dopp i grytan och lutfisken.

I **fjärde** turen står ostbrickan med kex, oliver och frukt på tur.

Glögg

Åbro

Starkö

Runö

Sna



Jag brukar hoppa över Lutfisken på Julbordet. Tycker att den kan få vara en egen rätt en annan dag. Här fick man beställa in fisken speciellt vilket Ernst och Arne gjorde. Ett riktigt bra Julbord är omdömet!