



Ribbe

er fortsatt favoritten

Det er trolig ingen andre dager i året vi er mer sikre på hva vi skal ha til middag enn på selveste julaften. Tradisjon og nostalgi er liksom innbakt i ribba og surkålen når julen ringes inn. For fortsatt er det ca. 47% av oss nordmenn som har svineribbe til middag 24. desember. Men hva vi drikker attåt varierer fra hus til hus.

Av Åse Kari Gravråk

Marit Furuhaugen, butikksjef ved Vinmonopolet på Lillehammer, er intet unntak fra flertallet. Hun sverger fortsatt til den tradisjonelle julematen som hun vokse opp med i Gausdal.

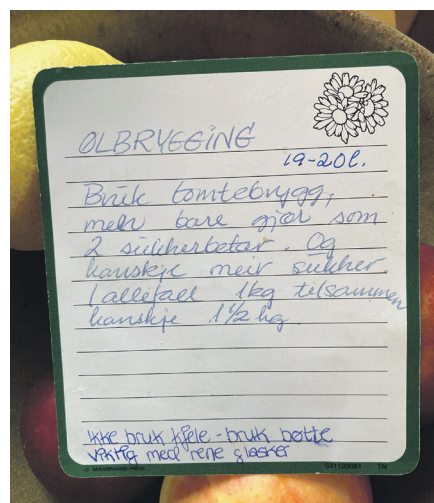
– Ribbe, sier hun bestemt. – Tilbehøret er medisterkaker, fett og brun saus. Surkål, poteter og lefse. Tomtebrygg i glasset. Til dessert må Marit ha multekrem. Multa plukker ho i Musdal, og tomtebrygget lager ho akkurat som mor Margrete gjorde.

Oppskrifta har Marit fortsatt på en lapp som moren skrev på 70-tallet:

Ølbrygging, 19-20 l.

- Bruk tomtebrygg, men bare gjær som to sukkerbetar.
- Og kanskje mer sukker. I alle fall 1 kg. Til sammen, kanskje 1½ kg.

Nederst på lappen har Marit påført: Ikke bruk kjele, bruk bølge, viktig med rene flasker.



Marit Furuhaugen,
sjef ved Vinmonopolet
i Lillehammer,
anbefaler Riesling
til ribba.



Et pent dekket bord hører med for å skape
god stemning under julemiddagen.



Riesling

Mange velger naturlig nok alkoholfritt på julaften, både tomtebrygg og norsk eplemost passer bra til ribba. For de som vil ha noe sterkere å drikke har vinmonopolets sjef en klar anbefaling.

– En Riesling med et godt syrenivå og bitte litt sødme, eller knusktørr, det passer godt til ribbe, sier Marit. En god kvalitetsriesling. Denne passer godt fordi et ribbemåltid inneholder mye fett, og syren i en god riesling renser og leker seg rundt dette, aromabildet med epler og sitrus matcher også godt.

Gammel Opland ruler

Og det er gjerne akevitt i drammeglasset til lokalbefolkningen. Innlandet er faktisk den regionen som selger mest akevitt i Norge.

Vi har masse tradisjoner fra brennerier på Løten og Atlungstad utenfor Hamar, noe som trolig har bidratt til at vi har en akevittbastion her i området. Både Gilde juleaquavit og Løiten Linie foretrekkes av mange, men det er fortsatt Gammel Opland som ruler i regionen.

40% økning

Vinmonopolet på Lillehammer har hatt en økning på 40% i salget etter koronana – sammenlignet med samme periode i 2019. – Det kan hende vi får en utfordring med juletrafikken hvis økningen fortsetter, sier Marit. På det meste i fjor var det 2547 kunder på en og samme dag. I år kan maks 40-50 kunder være samtidig i lokalet pga. smittevern. Derfor har sjefen ved vinmonopolet et veldig godt råd: Skal du handle til jul - være ute i god tid!

Fun facts

Julemiddagen rundt omkring

Det er fortsatt ribba som dominerer på Østlandet, mens pinnekjøtt er mest populært på Vestlandet. Kalkunen er størst på Sørlandet, men likevel foretrekker 50% av sørlendingene ribbe og 24% pinnekjøtt. I Trøndelag og Nord-Norge spiser 57% ribbe og 34% pinnekjøtt. Riskrem er fortsatt favoritt-desserten i landet (37%), multekrem på andreplass med 17% og 10% foretrekker karamellpudding. Men også desserten viser noen regionale forskjeller: multekremen er desidert mest populær i Trøndelag og Nord-Norge, og karamellpuddingen har spises det mest av på Østlandet.

Fin og fet fisk på grøten

I dag legger vi kanskje en smørklatt på risgrøten for smakens skyld, men før i tiden var smør og fett forbundet med luksus i en hard hverdag. Skulle en gjøre ekstra stas på det, ble det ofte lagt et stykke fin og fet fisk på risgrøten. Laks og grøt – kanskje det egentlig er en god kombinasjon?

Vikingene forspiste seg på svinekjøtt

Før julen ble kjent som dagen da Jesus ble født, var høytiden vikin-

genes viktigste fest. De pyntet med blod og forspiste seg på svinekjøtt til gudenes ære. Vinteren var en hard og langdryg årstid. Når frost og snø la seg over landet, søkte de ly i sine mørke hus og pakket seg inn i skinnfeller for å holde varmen. Og mens vikingene hostet og krøp sammen under skinnfellene, hadde de god tid til å bekymre seg for matlagene.

Gjennom sommerhalvåret hadde de stått på for å få avlingene i hus, men dersom utbyttet var magert kunne vinteren bli en utfordring, selv med streng rasjonering. Vikingene hadde bare én ting å se frem til i mørketiden: julen! All frykt for fremtiden ble glemt, og vikingene ga seg selv lov til å fråtse hemningsløst.

Kilder: matprat.no, godt.no og historienet.no

