

Topp 1 på julbordet

Julskinkan är den mest självklara anrättningen på varje svenskt julbord. En svensk julskinka består av rimmad skinka från gris och är antingen kokad eller ugnsbakad och därefter griljerad med senap och ströbröd.

Denna typ av tillagning gör julskinkan så populär att det går åt nästan 7000 ton julskinka på våra julbord varje år.

Det betyder att vi i Sverige äter ungefär ett kilo julskinka per person och jul.

Vad kan du inte vara utan på julbordet?

Topp 1 i andra länder

Danmark – fläskstek med spröd svål och rödkål

Norge – skinkkotleter med surkål

Finland – lutfisk och kalkon

Island – lamm och torkad fisk

Storbritannien – kalkon och Christmas pudding
(pudding med torkade frukter)

USA – kalkon

Italien – ål och helstekt tupp

Tyskland – karp (sötvattensfisk) följt av kalkon, gås, vildsvin eller rådjur

Ryssland – kutja (vetekorn som kokas med torkade frukter)

I vilket land skulle du helst äta julbord?