YLT translations

Norwegian Christmas for Dummies

www.ylt-translations.com

A lot of my students have asked me in the previous years to dedicate a couple of lessons to Christmas celebration, so this year I have decided to write a little help-book about Norwegian Christmas.

A lot of you are about to experience your first Christmas in Norway, visit family and friends and all of you would like to have a small chit chat (småprat) while having a Christmas dinner.

What can you expect from Christmas? Is there anything unusual or something which is a major faux-pas for you to do? Let's find out!

I de siste årene har mange av mine studenter spurt meg om å dedikere noen timer til feiring av norsk jul, så i år har jeg bestemt meg for å skrive en kort hjelpebok om akkurat det.

Mange av dere er i ferd med å oppleve deres første jul i Norge, besøke familie og venner og alle vil gjerne ta en prat under middagen.

Hva kan du forvente av jul? Er det noe spesielt ved den? Eller er det noe som du aldri må finne på å gjøre? La oss finne det ut!

Jul [ju:l]

The name is quite easy to remember, just think of summer's hottest month July. And now connect July with the darkest month in Norway. Quite simple, right?

A lot of things get the prefix JUL-, like juleøl which everybody likes, to different evenings and food connected to the Christmas evening, such as - julaften (Christmas evening), lille julaften (evening before the Christmas evening), julemat (Christmas food), juleklær (Christmas clothes).

Nobody actually knows what JUL means of where it comes from. We just know that it comes from the old Norse word Jól. So it's just mystical, or "meget mystisk", as Danes say.

Jul

Navnet er veldig enkelt å huske. Bare tenk på varmest sommermåned - juli. Og så tenk på vintertiden den mørkeste norske måned. Ganske lett, ikke sant?

Ingen vet egentlig hva JUL betyr eller hvor ordet stammer fra. Alt vi vet er at det kommer fra norrønt språk og fra ordet Jól. Meget mystisk, som dansker pleier å si.

Advent

Before Christmas, we have Advent, which is time before Christmas, and lasts for 4 weeks. Norwegians used to light candles every day of Advent, but now this has been reduced to a modern advent tradition of lighting a candle every Sunday. These Sunday traditions are appropriated by songs for each Sunday, for instance, next Sunday is the 4th Sunday in advent, so this would be the song which you should sing:

We are lighting up four candles tonight,
for hope and happiness.
They are standing and shining for themselves
and for us who are here.
So we are lighting up four candles tonight,
for hope and happiness.

Adventskalendar is a special things for kids in Norway. It starts on December 1st. Very stressful for parents who had to make special presents for their kids and hand them over every day of Advent.

Advent

Før jul, kommer advent. Dette er en tid som varer i 4 uker. Før i tiden pleide nordmenn å tenne lys hver dag i løpet av adventstiden, men nå tennes det bare et nytt lys hver søndag. På hver søndag, synges det et vers av sangen "Tenn lys", og for hver søndag, synges det et nytt vers av sangen. For eksempel er neste søndag den fjerde søndagen i advent, hvor følgende vers blir sunget:

Så tenner vi fire lys i kveld,
for lengsel, håp og glede.
De står og skinner for seg selv
og oss som er til stede.
Så tenner vi fire lys i kveld,
for lengsel, håp og glede.

Adventskalender er noe spesielt for barn i Norge. Den starter 1. desember og varer til julaften. Da får de små gaver fra kalenderen hver morgen. Det kan være veldig stressende for foreldrene som må forberede alle disse små gavene for barna sine. Litt ekstra stress før alle de andre gavene som gis på julaften.

St. Lucia's day (Luciadagen)

This is my favourite day in December. It takes place on December 13th. If you get the chance, listen to a children's choir singing songs on this day about Lucia. They will be having lights or candles around their head, looking like ghosts.
The elderly people in Norway believed that this night was the longest during this period of time. The name Lucia, means light, so it makes perfect sense. Lucia was a poor girl from Sicily who used to help the poor and the elderly, but she was killed at the end, and later declared a saint. In kindergartens and schools everybody celebrates this day, and eat "lussekatter" and drink "gløgg" - (this drink is valid for office parties only).

Juletre

As in most parts of the world, Norwegians also decorate their Christmas tree (pynte juletre). Norwegians follow the standard Christmas pattern when it comes to the Christmas tree - decorate it before Christmas, put presents beneath it and keep it mostly in the living room. What is typical for Norwegian is that they decorate it with julehjerter (Christmas hearts). During Advent, hearts should be in purple color, and red for Christmas.

Julenissen (Santa Clause) and where to find him

If you decide to travel to Tromsø for the Christmas holidays, you might be one step closer to Santa, but be prepared for the eternal darkness which lasts in the north part of Norway. It is believed that julenissen can be found in Lappland (north Finland) in the village of Rovaniemi.

Many people and children tend to send letters to Santa and here is his address:

Julenissen
Savalen
2500 Tynset

Luciadagen

Det er min favorittdag i desember. Luciadagen feires den 13. desember. Hvis du får mulighet, må du høre på et barnekor som synger om jenta Lucia denne dagen. Da får du se barna kledd i hvitt, med lys rundt hodet, som ser ut som små spøkelser.
Før i tiden trodde eldre folk i Norge at natten varte lengst denne kvelden. Navnet Lucia betyr lys, så det passer perfekt hvorfor akkurat Lucia ble feiret midt i den mørke desember. Lucia var en fattig jente fra Sicilia som hjalp de fattige og de eldre, men ble til slutt drept og gjort til helgen. I barnehager eller på skoler, feirer alle denne dagen. De spiser lussekatter, og de voksne drikker gløgg på grunn av alkohol i denne.

Juletre

Som mange andre steder i verden, pynter nordmenn også juletre. Nordmenn følger den vanligste tradisjonen ved julepynting - juletre skal pyntes før julen, gaver settes under treet og juletreet settes vanligvis i stua. Noe som er spesielt med norsk tradisjon, er å pynte juletre med julehjerter. I løpet av adventstiden pyntes hjertene med lilla, og pyntes med rød farge for julen.

Julenissen og hvor man finner ham

Hvis du bestemmer deg for å reise til Tromsø i juleferien, kommer du kanskje litt nærmere Julenissen. Men da må du være forberedt på det evige mørket i Nord Norge.

Man tror at julenissen bor i Lappland (Nord-Finland) på et sted som heter Rovaniemi.
Det er mange som sender julebrev til nissen og her er hans adresse:

Julenissen
Savalen, 2500 Tynset

Julebord

You haven't really experienced a true Norwegian holiday atmosphere without being on one of the company's julebord, or Christmas parties. This is where you can see your boss being so drunk he can't walk, coworkers hitting on other coworkers, somebody getting into a drunk fight, basically everything you did during your high school's excursion repeats here, only with the participation of an older crowd. If you get the chance, you have to be a part of a julebord in your or your partner's company, it is really a good way to experience a true Norwegian Christmas spirit.

Julaften

Opening the presents on the evening of December 24th, after dinner, is weird if you are coming from British or American culture.

Julebord

Du har ikke egentlig opplevd en ekte julestemning uten å bli med på firmajulebord.
Det er en fest hvor du kan se din sjef så full at han ikke kan gå på fot, kolleger flørter med andre kolleger, fulle folk som slåss, egentlig alt du gjorde på videregående skole, men bare med et eldre publikum. Hvis du får sjansen, må du prøve å bli med på et julebord, og du vil få en virkelig morsom juleopplevelse.

Julaften

På juleaften, den 24.desember, åpnes gavene etter middag, noe som kan være litt merkelig hvis du kommer fra den britiske eller den amerikanske kulturen.

Interesting activities during the Advent time

If you have time, stop by Bergen to see world's biggest Gingerbreadtown "Pepperkakebyen" - built by thousands of people, placed in the heart of Bergen. Weird thing is that, all these wonderful cookies are thrown away and nobody actually eats any of these houses. This is something I have always thought people do - bring kids here to eat, but apparently, this is not true.

Barna - nissetog og nissefest (Fun things for kids)

This is something very joyful for both parents and kids - it is organized in kindergartens. Kids get to have their Christmas parties (nissefest), and they go in nissetog (Santa train) like they do for May 17th and they are dressed up as little Santas.

Julegrantenning (Lighting of the Christmas tree)

On the first weekend of Advent, a Christmas tree in Oslo in Universitetsplassen lights up. There are many manifestations with concerts and fun events organized on this day. In smaller towns, people tend to gather around the tree and dance, as the first light lights up on the Christmas tree.

Little Christmas evening (Lille julaften)

Risgrøt med mandel (rice porridge with an almond) - is a porridge which people usually eat on the evening of lille julaften (Dec 23rd). Whoever finds the almond, wins a marsipan in the shape of a pig.

Interessante aktiviteter i løpet av adventstiden

Hvis du har tid, må du dra til Bergen for å se verdens største Pepperkakeby - bygget av tusenvis av folk, midt i Bergen sentrum. Det underlige med dette er at alle disse vidunderlige kakene blir kastet vekk. Ingen spiser dem faktisk, noe som jeg alltid har trodd folk gjør - at alle tar med seg barna slik at de kan spise pepperkakehusene, men det er åpenbart ikke riktig.

Barna - nissetoger og nissefester

Dette er noe som barna gleder seg til og festen er organisert i barnehager. Barna får sine nissefester hvor de går i nissetog, slik de gjør på 17.mai, de er bare utkledd som små nisser. Dette er morsomt for både barn og voksne.

Julegrantenning

På første søndag i advent, blir en stor julegran tent på Universitetsplassen i Oslo, og julegranen står tent juletiden. Det arrangeres mange morsomme ting på denne plassen, blant annet julekonserter og leker for barna. I mindre byer pleier folk å danse rundt treet mens julegrana tennes.

Lille julaften

Risgrøt med mandel - det en grøt som folk pleier å spise på lille julaften.
Den som finner mandelen i grøten, vinner en marsipangris.

BEVERAGES AND FOOD

What is a Christmas without having to eat and drink until you can't breathe? In Norway good traditional food and alcohol are the most important things during this holiday.

Juleøl

This is one of the symbols of Norwegian Christmas. This is basically only an excuse to make beer drinking more christmasy and special, but all in all alcohol is alcohol and Norwegians love to make any excuse to drink it.

Alcohol and Vinmonopolet

The problem is that Vinmonopolet (the alcohol temple), the main store for alcohol purchase is closed on Christmas day and for the two following days. You might see people waiting in line for hours to buy 10 bottles of wines per person. The same situation occurs during so-called romjulen - time between julaften and the New Year where you can get unreal sale deals in almost all stores.

Julebrus -Typically red soda, very very sweet, sold in stores around Christmas.

Akevitt - Akevitt is a Scandinavian spirit, that is served during the Christmas meal. It is very strong, so it is only given in small quantities, and it helps digesting the salty and fatty food.

Gløgg - Homemade, brewed wine with many spices and sugar. Wonderful for a cold December!

Egglikør - As the name says, this is a typical egg liquor.

DRIKKE OG MAT

Det er vel ingen jul uten at du har spist og drukket så mye at du ikke lenger kan puste? I Norge er god tradisjonell mat og alkohol en stor del av feiringen.

Juleøl

Dette er ett av symbolene på jula. Jul er faktisk bare en anledning for å drikke øl og for å gjøre det mer spesielt og festligere. Nordmenn er bare glade fordi de kan drikke uten å ha dårlig samv tighet, fordi det jo tross alt er øl.

Alkohol og Vinmonopolet

Problemet er at Vinmonopolet (eller alkoholtempel), som er det eneste stedet hvor du kan kjøpe alkohol, er stengt den 25. desember og de to følgende dagene. Du kan se folk som står i kø i mange timer dagen før jula, for å kjøpe til og med over 10 flasker vin per person. Den samme situasjonen oppstår i løpet av såkalt romjulen - tiden mellom julaften og nyttår, der du kan kjøpe ting på salg i nesten alle butikker til vanvittige priser.

Julebrus

Dette er typisk en rød brus, som er veldig veldig søt, som selges i butikkene i løpet av julen.

Egglikør og gløgg

Som navnet sier, er den første en typisk egglikør som lages verden rundt i juletiden.
Gløgg er hjemmelaget vin men mange krydder og sukker. Vidunderlig for den kalde desember!

Akevitt - Akevitt er en skandinavisk tradisjonell brennevin som drikkes ved julemiddag. Den er veldig sterk, så den drikkes i små mengder, og den hjelper å fordøye den fete og salte maten.

JULEMAT (TRADITIONAL CHRISTMAS FOOD)

1. Ribbe (ribs) - This is something which is eaten on Christmas Eve (julaften).

2. Pinnekjøtt - Many foreigners heard this word, but a lot of them are still wondering what it means.
It is not a Christmas dinner without the typical pinnekjøtt med kålrotstappe.

3. Lutefisk - this personally, is the least of my favourites. There is a joke which says that a man wanted to scare away skunks with the smell of this fish, so he put it under the stairs of his home. Next day he woke up, he found four Norwegians gathered around the stairs. So you can try it at your own risk.

4. Torsk - Codfish

5. Medisterkaker - Pork patties

1.

2.

3.

4.

5.

Recipes (Oppskrifter)

1. Gløgg

Ingredients:

1 bottle of red wine
100ml port
50ml blackcurrant cordial
50-100g sugar
50g almonds
75g raisins
Zest of 1-2 clementines or 1 orange
1 cinnamon stick
6 cloves
1 star anise
Small piece of fresh, peeled ginger
Method

- Place the spices in a tea bag.
- Pour half of the wine into a large saucepan and add 50ml sugar, along with the almonds, raisins, zest and the bag of spices.
- Cover and heat until nearly boiling. Remove from stove.
- Leave to stand for 30 mins, then add the rest of the red wine.
- Reheat the gløgg until nearly boiling. Add more sugar to taste.
- Add the port and serve hot.

2. Pinnekjøtt med kålrotstappe

Ingredienser:

1 ⅖ kilogram	pinnekjøtt
600 gram	gode poteter (ca.)

KÅLROTSTAPPE:

1 kilogram	kålrot
1 liter	vann
2 teskje	salt
⅖ teskje	nykvernet pepper
3 spiseskje	TINE Meierismør

PINNEKJØTT:

- Vann ut pinnekjøttet i ca. 30 timer i rikelig med kaldt vann.
- Legg avbarkede bjørkepinner som rist i bunnen av kjelen. Eller bruk en rist. Hell på vann så det står opp til underkanten av risten eller de øverste bjørkepinnene. Legg kjøttet oppå, og legg på et tett lokk.
- Kok opp ved god varme, og dampkok kjøttet ved ganske god varme i 2–3 timer.
- Pass på å fylle på med vann i kjelen så det ikke koker tørt. Hell aldri vann direkte på kjøttet, men hell langs siden av kjelen. Kjøttet er ferdig når det lett løsner fra benet.

POTET:
- Vask potet godt og kok møre, i 20–30 minutter.

KÅLROTSTAPPE:
- Del kålrot i skiver og skrell dem. Kok skivene møre i lettsaltet vann. Hell av kokevannet og mos kålroten. Smak til med salt, pepper og smør.

3. Lussekatter

150 gram	Meierismør
5 desiliter	Helmelk 3,5 % fett
50 gram	gjær
1 gram	safran (evt. 1/2 ts gurkemeie)
150 gram	sukker
½ teskje	salt
2 teskje	kardemomme
13 desiliter	hvetemel

PENSLING OG PYNT:

1 stk	sammenvispet egg
1 desiliter	rosiner

Slik gjør du det:

- Smelt smør og tilsett melk. Smuldre gjær i en bakebolle og rør ut i litt av den lunkne melke-blandingen. Bland i resten av væsken.
- Rør i sukker, salt, kardemomme, safran og mel til deigen er passe fast. La deigen heve under plast på et lunt sted til den er dobbel størrelse, ca. 30 minutter.

* Safran kan erstattes med gurkemeie for fargens skyld, for smakens skyld er et godt tips å tilsette litt kardemomme også.

- Smelt smør og tilsett melk. Smuldre gjær i en bakebolle og rør ut i litt av den lunkne melke-blandingen. Bland i resten av væsken.
- Rør i sukker, salt, kardemomme, safran og mel til deigen er passe fast. La deigen heve under plast på et lunt sted til den er dobbel størrelse, ca. 30 minutter.
- Strø litt mel på bordet, elt deigen godt. Del deigen i biter og trill dem til lange fingertykke pølser. Del i ca. 30 biter. Form ulike lussekatter, bare fantasien setter grenser.
- Legg de ferdig formede lussekattene på stekeplate med bakepapir, og la dem heve under plast på et lunt sted i minst 15 minutter.
- Sett stekeovnen på 250 °C.
- Pensle lussekatter med sammenvispet egg og pynt med rosiner. Stek midt i ovnen i 5 - 8 minutter til de blir gylne. La dem avkjøles litt på rist før servering. De smaker aller best litt lunkne.

4. My personal favorite - Pepperkaker

Something to do with friends for fun, or with your kids.
Min favoritte oppskrift. Kaker du kan lage med venner eller barna dine.

Ingredienser:

150 gram	Meierismør
1 desiliter	sirup
2 desiliter	sukker
1 desiliter	Kremfløte
½ teskje	nellik
½ teskje	ingefær
½ teskje	pepper
2 teskje	kanel
1 teskje	bakepulver
450 gram	hvetemel

Til denne oppskriften trenger du pepperkakeformer. Husk at pepperkakedeigen må ligge kaldt en stund før du kjevler og stikker den ut, så det beste er om du lager den dagen før.

- Bland smør, sirup, sukker i en kjele. Varm opp på middels varme til alt er helt smeltet. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen noe.
- Rør i fløten. Sikt i krydder, bakepulver og det meste av melet. Resten av melet rører du inn litt etter litt til du får en jevn og passe fast deig. La pepperkakedeigen stå kaldt til neste dag.
- Legg gjerne deigen i en bolle hvor innsiden er kledd med plastfolie eller legg hele i en brødpose for at du lettere vil få ut deigen når den har ligget kaldt.
- Sett stekeovnen på 175 °C.
- Elt deigen i litt mel på bordet og kjevle den ca. 3 mm tykk. Stikk ut forskjellige figurkaker og stek dem i 9-10 minutter til de er gyllenbrune. Avkjøl kakene på rist. Skal du henge opp kakene, er det viktig at du lager et hull til båndet før steking.
- Pynt gjerne pepperkakene med melisglasur. Her har vi en liten film som viser hvordan man lager perfekt melisglasur.

HOW TO SOUND NORWEGIAN FOR CHRISTMAS? WHAT SHOULD WE SAY?

- **WHEN SAYING HELLO OR GOODBYE TO YOUR FRIENDS:**

God jul!

God jul til din familie!

En gledelig jul og kos deg masse!

- **WHEN EATING A DINNER:**

A: Vil du ha noe mer?
B. Nei takk, jeg er mett. Takk for mat!

A: Vil du ha noe å drikke?
B: Jeg vil gjerne ha et glass vin.
A: Vær så god!
B: Takk. SKÅL! God jul alle sammen!

- **YOU SHOULD TALK ABOUT THE WEATHER, THIS IS ONE OF THE MOST IMPORTANT SMÅPRAT FOR NORWEGIANS**

A: Det er veldig kaldt i dag!
B: Jo, men det blåser ikke.
A: Da blir det en fin jul. Uten snø, vel!
B: Jeg vil gjerne ha snø og ikke kuldegrader som vi har nå.
A: Det blir ikke så kaldt i Bergen i år.
B: Nei vel. Jeg kan kanskje besøke denne Pepperkakebyen med barna mine.
A: Jeg håper det blir varmere neste uke.
B: Det håper jeg og. Hils din kone og ha en gledelig jul!

- **WHEN FINISHING YOUR MESSAGES OR EMAILS AND WISHING A MERRY CHRISTMAS:**

- Ha en riktig fin julaften.
- Vi ønsker dere en riktig god jul.
- Vi ønsker deg og din familie en hyggelig jul og et godt nyttår!

Christmas in sayings:

Det kom som julekvelden på kjerringa - literal translation of this would be:

- When the first snows falls unexpectedly. It is used for somebody which came unexpected.

PRACTICE YOUR CHRISTMAS WORDS:

1. Make Christmas words out of these words:

en gave
en mat
et tre
klær
et bord
en handel
en frokost
en aften

2. Fill out the conversation between mother and a child:

A:Hva spiser vi …….. julefrokost, mamma?
B: Vi skal bake kaker!
A: Men, har vi ……?
B: Nei, vi trenger den ikke. Men jeg vet hvilke ……. vi skal bruke, så vi trenger ikke en oppskrift.
A: Vil det ta lang tid?
B: Nei, bare 30 minutter.
A: Åh, OK. Jeg må ……. jultre med bestemora.
B: Så fint!
A: Ja, og etterpå skal jeg drikke …….. Hun kjøpte mange flasker til meg! Hurra!
B: Drikk ikke så mye! Vi må spise snart.
A: Ja, ingen bekymring mamma. Jeg er veldig sulten. Og jeg gleder meg …….. julemid-dag.
B: Og hva gleder du ……. til også?
A: Jeg gleder …….. så mye til gaver fra …….
B: Er du sikker på at du får gaver i år?
A: Ja, fordi jeg fant …….i grøten min!

3. Write how you spend your Christmas (100-150 words).

Email me your answers in order to get your corrections and to find out how good you know Norwegian Christmas.

>>> info@ylt-translations.com <<<

If you had the trouble understanding this little help book, why don't you contact us and get some Norwegian lessons. First lesson is a free 30-minutes trial!

GOD JUL ALLE SAMMEN!!