

SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL PÅ ÅMINNE BRUK



HANTVERK  SMÅSKALIGHET  KVALITET  ATMOSFÄR



UPPLEVELSER FÖR ALLA SINNEN

Vandra omkring i exklusiva miljöer som bara öppnar sina dörrar en gång om året. Upplev klassiska julmiljöer som man minns från sin barndom, och en atmosfär som förnimmer känslan av julen. Upplevelser för alla sinnen. Just så är det att kliva in på en av Svenska Slottsmässors julmässor.

På en julmässa ska det inte bara finnas bra hantverk och god mat, det handlar om en helhetsupplevelse där vi vill att ni ska få uppleva dofter, smaker, ljud, och levande ljus från eldar och marschaller

Vi arrangerar julmässor på vackra platser runt om i Sverige och arbetar oförtrutet med att vidareutveckla våra julmässor med en kvalitet som är något alldeles extra. Hos oss ska du hinna allt det där genuina och mysiga som gör att man sitter med ett leende på läpparna på väg hem.

I 30 år har vi arbetat för att ge dig en fulländad upplevelse inför ditt egna julfirande. Tillsammans med de bästa av Sveriges hantverkare och småskaliga matproducenter tycker vi att vi kommer väldigt nära. Vi hoppas att du håller med oss.

Varmt välkommen till 2026 års julmässor med Svenska Slottsmässor!



Lasse Ramné på Växjö Glashytta gör allt – designar, slipar, graverar och skapar både skulpturer och dricksglas.



Delikatessgrabbarna har tre generationers erfarenhet av att tillverka julens klassiska godsaker i olika former.



Hos Lili Lu Studio skapas handskulpterade smycken med egen karaktär.



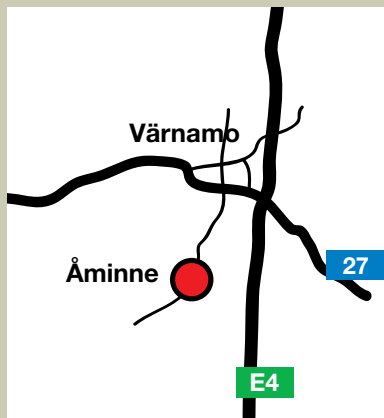
Jul på Åminne bruk 16–18 oktober

FREDAG 12–20 | LÖRDAG 10–18 | SÖNDAG 10–16

Entré: 100:- | Barn under 12 år fri entré i målsmans sällskap. | www.svenska-slottsmassor.se



Jul på Åminne Bruk

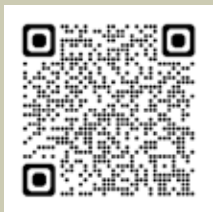


16–18/10

Öppet:

Fredag 12–20, lördag 10–18,
söndag 10–16.

Boka biljett och info här:



[https://svenska-slottsmassor.se/
vara-massor/jul-pa-aminne-bruk/](https://svenska-slottsmassor.se/vara-massor/jul-pa-aminne-bruk/)

På plats accepteras även kon-
tanter.

Barn under 12 år fri entré i måls-
mans sällskap.

Tillgänglighet:

I bruket finns det hiss, övriga
lokaler ligger i markplanet.

TIDNINGSPRODUKTION:
SVENSKA SLOTTSMÄSSOR /
MYR DESIGN / BOLD PRINTING MITT



Nu är det jul igen på Åminne Bruk!

Då är det dags för årets julmässa på Åminne Bruk. Hela bruksområdet kläs i julskrud den 16–18 oktober. På fredag har vi kvällsöppet och tänder hundratals marschaller.

Varmt välkomna att uppleva en genuin julmässa med dina nära och kära på Åminne Bruk den 16–18 oktober. Genuin i den meningen att mässan representerar många svenska jultraditioner. Mässan erbjuder ett stort utbud av hantverk och delikatesser, som påminner om julmarknader från förr. Här kan du umgås, handla kvalitetshantverk från småskaliga hantverkare från hela landet och få intryck som kanske inspirerar till det egna julpysslet eller julkaket.

Vill du få smak på julen i dubbel bemärkelse serveras gröt, skinksmörgåsar, julfika och mycket mer i caféet. Utomhus kan man i år även få njuta av viltkebab från Viltmat.

Välbevarad sjömalmshytta

Jul på Åminne Bruk lockar flera av landets skickligaste hantverkare. Miljön är som gjord för ett arrangemang av detta slag. Här kommer hantverket och de hemgjorda delikatesserna till sin rätt. Hela Åminne Bruk är ett historiskt industriminne. Här finns Smålands bäst bevarade sjömalmshytta, som är otroligt vacker. Den industrimiljö som finns kvar idag speglar Åminnes skiftande historia under 1900-talet. Brukets rötter sträcker sig dock tillbaka till 1800-talets början. Idag är målet att utveckla Åminne Bruk som ett industriminne och museum. I gjuteriets kärnmakerilokal inryms utställningen Smålands slumrande millioner, som skildrar sjö-

malmens och järnhanterings historia i Åminne. Under julmässan står givetvis de svenska jultraditionerna i centrum, men det är även ett utmärkt tillfälle att förkovra sig i brukets intressanta och händelserika historia.

Jul på Åminne Bruk vänder sig till hela familjen och bjuder på en lång rad olika aktiviteter och en stor dos av svenska jultraditioner.

Välkommen till
en stämningsfull
julmässa på
Åminne Bruk!



I "Snicken" finns Runes gamla handelsbod

Under julmässan kommer Runes Handelsbod vara öppen att besöka.

I handelsboden som är placerad i den gamla "Snicken" kommer Rune Henningsons livsverk vara uppbyggd. Handelsboden skildrar 100 år av lanthandelns historia.

Rune har försökt visa hur en handelsbod kunde se ut förr i tiden och lyckats med det. Föremålen i Runes handelsbod är från 1920- och 30-talen, och kanske något senare också. Här finns ett underbart vackert gammalt kassaregister, en stor mängd gamla förpackningar och massor av gamla emaljerade reklamskyltar som brukade sitta uppspikade på bodväggen förr. Självklart finns en handdriven kaffekvarn och till och med gamla ransoneringskuponger sparade.





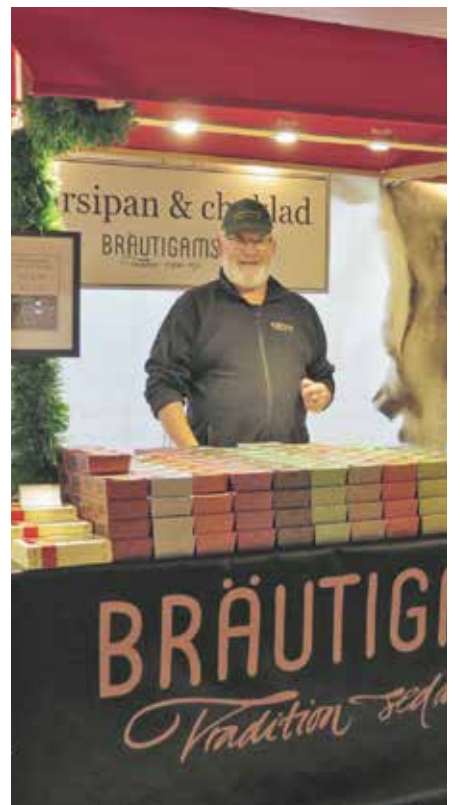
Lasses passion för glas

Växjö Glashytta bildades år 2007 av glasblåsmästaren Lasse Ramné.

Karriären började på Rosdala Glasbruk år 1974. Där var Lasse anställd parallellt som han var delägare i Smålandsglas AB. 1998–99 vidareutbildade Lasse sig på Riksglasskolan i Kosta. Där väcktes hans intresse för egen design och tillverkning inom konst-, bruks- och servisglas.

Idag blåser Lasse allt glas själv som inhyrd (s k frifräsare) på Målerås Glasbruk. Ett bruk med unika möjligheter med kristallglastradition och hantverk. I Växjö (Skirs By) har han sin ateljé där

han slipar, graverar och vidareförädlar. – Min ena passion idag är en kristallskulptur som står på en LED-belysning, berättar Lasse. "Havets hemlighet" är namnet på skulpturen, inspirerad från min resa i unga dagar till Västindien där jag snorklade runt i arkipelagen. Min andra passion är "Rätt glas till rätt dryck" som är glas blåsta enligt gammal hantverkstradition, d v s munblåst i en trä- eller grafitform. På samma sätt som man njuter av hantverket i drycken ska man kunna njuta av hantverket när man ser och upplever glaset. Det finns designade glas för whisky, öl, rom, vin, bubbel och annat.



Hjärta och hjärna i skapandet

I hjärtat av de djupa småländska skogarna skapas Ellebäck Skincare – en handgjord hudvårdsserie som förenar genuint hantverk med modern vetenskap.

Med en filosofi som bygger på både hjärta och hjärna så utvecklas, testas och älskas varje unik produkt i det egna laboratoriet. Filosofin är enkel men kompromisslös: ingredienser som ger bäst resultat för huden. Genom att kombinera kraftfulla, lugnande råvaror med exklusiva komponenter som silkesprotein och retinol, skapas

en näringsrik och hållbar hudvård som stärker och skyddar. Här hittar du även handgjorda tvålar, tillverkade på traditionellt vis med stor omsorg.

Oavsett vem du är, vilken hudtyp du har eller var du befinner dig i livet, erbjuder Ellebäck Skincare en omhändertagande, ljuvlig och aktiv formula anpassad för livets alla faser.

Välkommen förbi deras monter för att upptäcka skogens hemligheter och hitta dina nya, naturliga hudvårdsfavoriter.



Konstfull konfektyr

Ända sedan 1870 har släkten Bräutigam med stor framgång vårdat sitt varumärke, som också är lika med släktnamnet.

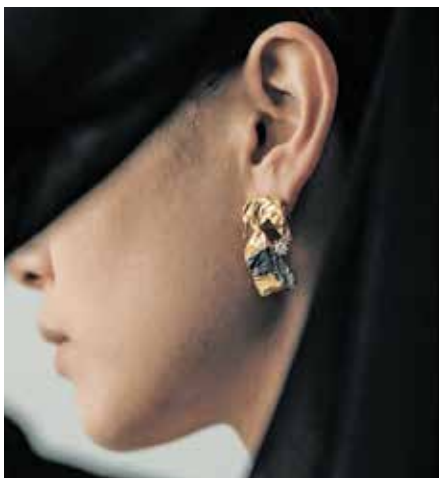
Med mottot; "Endast det bästa för kunden", som ledstjärna startade Emil Bräutigam Bräutigams Marsipan och Konfektyrfabrik.

Redan som sjuåring började Emil arbeta i ett litet bageri i staden. Han hade långa arbetsdagar – ibland från klockan två på morgonen till sent på kvällen. Sjutton år gammal avlade Emil gesällprovet. Efter att ha arbetat i Hamburg fick han erbjudande om anställning som verkmästare på C. Nissens karamellfabrik i Göteborg år 1867. Emil flyttade till Sverige och Göteborg och träffade där sin blivande fru året därpå.

År 1870 blev han, som det står i livsbiografen, "sin egen" och startade Bräutigams Marsipan- och Konfektyrfabrik. Numera är det Emils sonsons sonsons söner Peter och Patrik som för familjetraditionerna vidare.

– Råvaran är givetvis mycket viktig. Världens finaste mandel, tillsammans med farfars farfars gamla recept kryddat med fem generationers erfarenheter, gör vår marsipan mjuk, saftig och så där lagom balanserat söt, berättar Patrik. Även chokladen är givetvis äkta och av högsta tänkbara kvalitet. Våra grisar doppar vi enbart i äkta mörk belgisk choklad. Chokladen ger utöver smak och utseende även grisarna en skyddande hud som behövs för att bevara marsipanens saftiga mjukhet. Testa gärna även våra populära tryffelbollar – Chocolate Golfballs – och marsipancigarrer.

Handskulpterat med karaktär



I sin studio i Falköping formger Lili Lu smycken med ett uttryck som gärna får vara lite rått, organiskt och oförutsägbart.

Många av formerna börjar som handskulpterade modeller. Spår av handen, ojämna ytor och små variationer får finnas kvar och blir en naturlig del av uttrycket. För Lili ligger det vackra inte alltid i det helt perfekta, utan ofta i det som har karaktär.

Smyckena tillverkas i små serier, främst i återvunnet guld, silver, ibland tillsammans med pärlor och stenar.

Kollektionerna rör sig mellan det enkla och det uttrycksfulla – smycken som går att bära länge, men som ändå har något eget.

Bakom Lili Lu Studio finns tanken att ett smycke inte behöver tala om vem du är. Det kan helt enkelt förstärka det som redan är du.

I år är Lili Lu Studio ny utställare på julmässan på Åminne. Där finns möjlighet att se smyckena på nära håll, prova olika modeller och träffa Lili bakom varumärket.



Unika fårskinnsprodukter

Tina Päls KB grundades 1986 av Alexander Vandis och är ett litet familjeägt företag som har sin verksamhet i Kalmar.

Alexander började intressera sig för det hantverkskrävande körsnärsyrket redan tidigt i sitt liv och har jobbat med detta sedan början av 1980-talet. Efter att ha haft privilegiet att arbeta med de allra bästa i Sverige inom denna yrkeskategori i några år, startade han upp ett eget företag som fick namnet

efter hans fru, Tina. Företaget driver han idag tillsammans med sina döttrar.

Tina Päls specialiserar sig i utformning av unika fårskinnsprodukter. Alexander själv ansvarar över inköp av material, egen design av produkterna och slutproduktion. Tack vare flera års erfarenhet har detaljer och finesser finslipats med åren och dessa förbättringar har medfört längre hållbarhet och högre kvalitet av produkterna. Tina Päls ställer ut på olika hantverksmässor runt om i Sverige.



Slöjdat i ädellövträ

Snickeriet befinner sig en liten bit utanför den gamla bruksorten Fridafors längs med Mörrumsån i skogarna mellan Blekinge och Småland.

Här finns det anor sedan 1850-talet med sågverk drivna av vattenkraft vilket känns som en rolig historisk koppling.

Snickeriet drivs av Daniel som varit en hobbysnickare till vänner, släktingar och arbetskollegor i över 15 år.

– Jag snickrar främst möbler, inredningsdetaljer och bruksföremål med enkel design i framför allt svenskt ädellövträ som ek, alm, björk, ask och bok där gärna intressant ådrat trä får stå i centrum, berättar Daniel på Daniel Olsson Woodworks. Jag föredrar att använda virke där jag tagit ansvar för hela kedjan från att såga upp stockarna och sedan tålmodigt över flera år torkat det till användbart snickerivirke. Kräver projektet det köper vi givetvis in virke från leverantörer. Jag tillverkar dels föremål som säljs på marknader eller på webben men tar även emot beställningar på egendesignade möbler och föremål.

DELTAGARFÖRTECKNING

MATHANTVERKARE

Ante på röken, Anders Nilsson
Varm och kallrökt fisk, löjrom, röror och såser.

Bräutigams Marsipan
Marsipan, choklad och praliner.

CC's Havtornsdelikatesser
Havtornsprodukter: marmelad, saft, gelé, te, torkade bär, senap, juice, kombucha.

DelikatessGrabbarna
Heminlagd sill, kallrökta korvar, senap, rökt ål.

Gooslander
Chokladtryfflar, kaffe.

Herrsäter Gårdsmejeri
Ostkaka, ko-ost, kalvdans, sylt, marmelad, vetemjöl.

Hovsenap
Hovsenap, whiskysenap, helgrov senap, julsenap från egen odling och tillverkning.

Hälsinge Hjortron
Hjortron-, blåbärs-, tranbärs- och hallonsylt.

Härjedalsskafferiet
Forbondekorv, hållbröd, smaksatt ost, enbärsmust m m.

Johanna Lokrantz
Hembakade desserter.

Kullabygdens Frukträdgårdar
Äppleprodukter såsom must, glögg, vinäger, sirap, chips, salsa.

Lovö Honung

Honung smaksatt och naturlig, propolis, pollen och bivaxprodukter

Mariannelunds Karamellkokeri
Egentillverkade konfektyrer. Brända mandlar, fudge, mintkysar m m.

Odensjö Hemlagat
Svensk handgjord balsamico gjord på lokala frukter och bär.

Olivhus
Oliver, ost.

Osterian
Lagrade kvalitetsostar.

Ost & Delibaren
Goda och unika ostar.

Schweizermandel i Ambjörnarp
Kanderade mandlar och cashewnötter, salta mandlar och nötter, fudge.

Stenlunden Hantverksbageri
Surdegsbröd, knäckebröd, skorpar, kakor, granola, frallor, bullar.

Svensk Slottsglögg
Glögg, spansk saffran, saffranprodukter.

Viltmat Sverige
Torkat renskav, rökt älghjärta, hjort-, älg- och vildsvinssalami och korv.

Ölandsost
Lagrade och smaksatta svenska ostar.

Ölbryggeriet
Egenproducerad öl.

HANTVERKARE

Cattis Porslins Boutique
Handmålat porslin och glas, virkade dekorationer, pynt av pärlor.

Cillas Krukor
Bruksföremål i ler- och stengods. Spillkummar, ljusstakar, karaffer, tomtar, lyktor, änglar, katter, hjärtan m m.

Daniel Olssons Woodworks
Olika brädor, knivlister, kavlar, dryckesunderlägg m m.

Darkness Publishing
Inbundna pappersböcker för alla åldrar.

Elleback Skincare
Hudvårdsprodukter, handcrème, läppbalsam och handtvål.

Färmors Lammfällar
Lammfällar, kuddar, pannband, handledsvärmare, boor, nallar, ljusmanschetter, sittdynor, muffar, julpynt, tofflor och vantar till baby och vuxen.

Hallbergs bivax
Bivaxljus, bivaxdukar, doftljus, doftpinnar.

Handen o Trädet
Träslöjd: väggskåp, smörknivar, tunnor, salladsbestick, skärbrädor, brickor, vinställ.

Hemöstris Skinnboa

Lammskinn, lammskinsprodukter, garn och tovade produkter från gården.

Honeywood Candle Company
Miljövänliga doftljus som är tillverkade på 100% sojavirus.

IMK förlag
Illustrerade barnböcker, örngott och adventskalendrar med motiv från böckerna.

Jürgens Woodcrafting
Trähantverk.

Kaisa Malm Design
Stickade och valkade hattar i dam- och barnstorlek, vantar, halvvantar, torgvantar.

KEMA smycken & design
Smycken i glas, silver, läder och stål och en kombination av dessa material.

Laholms Konstverkstad
Handgjorda och målade keramiktomtar.

Lili Lu Studio
Handgjorda smycken i silver och guld.

Mimis miniatyrer
Handgjorda miniatyrsmysen i cernitlera.

Ompen konsthantverk
Skäggtomtar, hängtomtar, änglar i olika utföranden, smycken.

JULKLAPPSTIPS

Ge någon, eller unna dig själv en fin julklapp från julmässan. Här finner du svensk design och hantverk.



Kramtomte från Ompen konsthantverk.



Kuddar från Hemöstris Skinnboa.



Hatt från Kaisa Malm Design.



Armband från KEMA smycken & design.



Doftljus från Honeywood Candle Company.



Kudde från Textila ting syd.



Barnbok från IMK förlag.



Välkommen in till vårt café med hembakat bröd!

MATBODS-TIPS

De underbara delikatesserna från matboden kommer från småskaliga matproducenter.



Kombucha från CC's Havtornsdelikatesser.



Tryffel från Gooslander.



Saffransglögg från Svensk Slottsglögg.



Mintkyssar från Mariannelunds Karamellkokeri.



Ostkaka från Herrsäter Gårdsmejeri.



Hjärttransylt från Hälsinge Hjärttron.



Bröd från Stenlunden Hantverksbageri.



Ost från Osterian.



Korvar från Viltmat.



En känsla från förr

Svenskt Mathantverks produktprofil andas det som är gammaldags.

Man använder sig av gamla traditionella recept, och Sören Lindvall berättar att många av dem är från hans farmors receptbok.

Allt från inredningsbutiker till dagligvaruhandel – som alla efterfrågar det extraordinära och unika – hör till Svenskt Mathantverks kundgrupp. Återförsäljare finns både i Sverige och utomlands.

En stor del av Svenskt Mathantverks produktion finns i Lillhärdal i Härjedalen – Härjedals-skafferiet. Där bakas olika sorter knäckebröd och skorpor, samt tillverkas senap, sylt, marmelad m.m. Det finns också en gammaldags gårdsbutik där besökare kan provsmaka och köpa produkterna. Sören Lindvall berättar att han samlat på sig saker från loppis och auktioner under flera år för att kunna inreda butiken så att den följer samma koncept som produkterna – en känsla från förr.

UNDER MÄSSAN:

**Åminne Gille anordnar lotteri med fina vinster från utställarna.
Åminne Bruksförening visar upp handelsbod och museum.**





Lovöbinas beskyddare

–Sedan 1979 har jag varit bi-odlare i Uppland och sedan 2009 även på Småländska Höglandet där vi idag slungar och tappar i nybyggda lokaler för ändamålet, berättar Kjell Andersson på Lovö Honung.

Idag bedriver han och hans fru Mari-Ann en biodling med ca 150 bisamhällen runt Mälardalen och i Småland. Honungen som skördas tappas direkt efter slungning upp i tankar för omrörning så att fruktsockerkristallerna ska brytas ner och honungen få en fin konsistens utan uppvärmning för bästa kvalitet.

Biodlingens syfte är att framställa lokalt producerad honung av högsta kvalitet. Sorthonung hanteras och saluförs för sig i mån av tillgång. De samlar även pollen, propolis och royal jelly som säljs via hemsidan eller på mässor och marknader. Råvarorna förädlas till olika produkter som efterfrågas på en växande marknad. Lovö Honung jobbar aktivt med biavel för att framställa bästa tänkbara produktionsbin. De erbjuder pollineringsstjänster till jordbruk och växtodling genom att flytta bisamhällen till olika åkerlandskap. – Vi avlar och odlar drottningar för eget bruk av rasen Buckfast och gör varje år ett 30-tal nya samhällen för att ersätta vinterförluster och öka produktionen, säger Kjell. I verksamheten ingår skötsel och hantering av Hovstaternas bin på Drottningholms slott vilket vi uppskattar eftersom vi också har möjlighet att ha egna bin på markerna runt Lovö.

Sinne för det delikata

Delikatessgrabbarna är ett företag med tre generationers erfarenheter.

Allt började på 50-talet, då Pierres morfar Kalle startade silltillverkning. Recepten har sedan dess levt kvar och säljs idag under namnet "Morfars Kryddsill". Än idag används Pierre Hägerstrands morfars recept, och allt görs på gammalt vis utan kemiska tillsatser eller färgämnen. Korven kallröks i låg temperatur. Det är en lång process på 5–15 dygn, och ursprungligen användes metoden för konservering. Likadant är det med sillen – den behöver minst

två veckor för att smaken ska sätta sig och alla kryddor ska komma till sin rätt. Allt kräver lång framförhållning.

– Hos oss kan ni hitta godbitarna som sedan långt tillbaka har funnits på våra julbord och dukade midsommarbord, precis som förr, säger Pierre. Våra mässbesökare uppskattar kvalitet och är idag mycket medvetna. I dessa tider av allergier är det t.ex. extra positivt att kunna erbjuda laktos- och glutenfria produkter. Våra delikatesser kan bara köpas av oss på marknader och mässor, i vår egen fiskaffär eller på internet.



Ljus med en känsla av honung

Hallbergs Bivax ska vara det smidiga alternativet för dig att handla olika produkter av bivax eller andra veganska alternativ till ljus.

Det är ett mål för Claes Hallberg. Hans passion för bin och det de producerar kommer från hans föräldrar som var extremt hängivna biodlare. Inget fick gå till spillo, allt var bra produkter som man kunde göra något med.

– Att få ut kunskap om detta helt underbara naturmaterial är det jag brinner mest för, berättar Claes på Hallbergs Bivax.

– En stor del av de ljus vi eldar andas vi in via luften. Att då kunna göra ett bra val för hälsa och miljö känns viktigt för oss. Det är därför vi väljer de material till våra produkter som vi gör. Vi tillverkar våra formar själva, vilket gör att bara fantasin sätter gränser för vilka formar vi ska ha i sortimentet. Min far var den aktiva med bina och honungen medan mor var den som tog hand om vaxet med exempelvis tillverkning av ljus. Det



blev naturligt att ta över hanteringen av bivaxet när allergin mot bi blev ett faktum. Med strävan att hela tiden utvecklas och få nya idéer om just bivaxet.

2020 startade Claes i egen regi som en hobbyverksamhet. Det stod snabbt

klart att efter första året skulle han gå från hobbyverksamhet till att starta företag. Det som är mest givande i själen är att stå på marknader och prata bi och bivax med så många olika människor, tycker Claes.

Hovsenap – från åker till burk

På östgötaslätten, strax utanför Vadstena, vajar vackra gyllengula fält kring midsommar. Där odlas och tillverkas nämligen Hovsenap.

Med egen odling och en helt gårdsproducerad senap ligger denna produkt helt rätt i tiden. Hovsenap grundades av Bo Stigson 1994 i Hov i västra Östergötland. Företaget tillverkar en helsvensk delikatessenap på traditionellt vis, från åker till burk.

– Vi märker en ökad medvetenhet bland konsumenterna och därmed en ökad efterfrågan på genuina och småskaliga livsmedelsprodukter, säger Gustav Stigson.

I april sår man senapsfröerna, som blommar vackert gyllengult till midsommar och i september är det dags för skörd. Efter omsorgsfull torkning, rens-

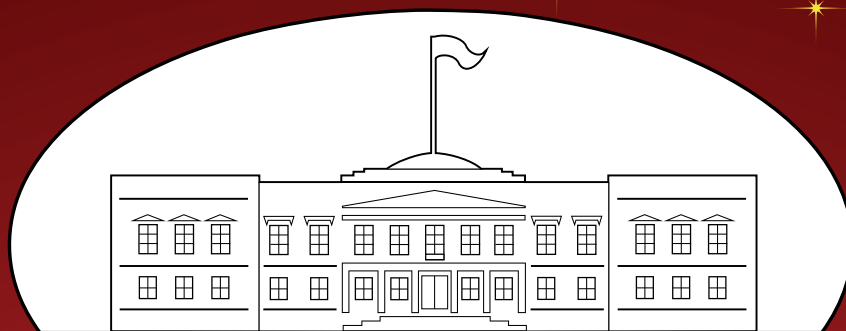
ning och malning av senapsfröerna kan familjeföretaget gå vidare med gårdsproduktionen av färdig bords-senap. En noga utprovad blandning av gula och bruna senapsfrön utgör själva basen i senapen. Socker, salt, syra och kryddor gör senapen komplett. Resultatet blir en mycket välsmakande senap med perfekt balans mellan styrka och sötma, och med vacker färg och struktur. Med spännande kryddningar och nya recept finns produkter för alla smaker hos Hovsenap.

Sortimentet består av fyra sorters senap i glasburk och tre speciella senapssorter till jul. Storsäljaren är Hovsenap Julutgåva, en söt och stark senap – i år med smak av lime och pepparrot i en användbar glasskål med trälock. Smaken vann överlägset i Aftonbladets senapstest 2025.





VÄLKOMMEN TILL



SVENSKA SLOTTSMÄSSOR



Våra stämningsfulla julmässor bjuder på genuint småskaligt hantverk av yttersta kvalitet. Runt om i slott och annex träffar du hantverkare som visar fantastiska alster i ull, trä, keramik, smide m.m. Och våra stora matbodar dignar av lokala delikatesser samt julens alla läckerheter. Provsma, inspireras, och köp hem till julbordet eller ge bort i julklapp!

Men på en julmässa ska det inte bara finnas bra hantverk och god mat – det handlar om en helhetsupplevelse där vi vill att ni ska få uppleva dofter, smaker, ljud, ljus och en atmosfär som förnimmer känslan av julen. Upplevelser för alla sinnen.

Just så ska det vara att besöka någon av Svenska Slottsmässors julmässor.

<u>Österbybruk</u>	<u>9–11/10</u>
<u>Åminne Bruk</u>	<u>16–18/10</u>
<u>Julita Gärd</u>	<u>23–25/10</u>
<u>Mårbacka</u>	<u>29/10–1/11</u>
<u>Hellekis säteri</u>	<u>6–8/11</u>
<u>Gasklockorna</u>	<u>6–8/11</u>
<u>Ekenäs slott</u>	<u>12–15/11</u>
<u>Taxinge Näsby</u>	<u>13–15/11</u>
<u>Taxinge Näsby</u>	<u>19–22/11</u>
<u>Koberg</u>	<u>19–22/11</u>
<u>Kalmar Slott</u>	<u>26–29/11</u>
<u>Hovstallet</u>	<u>4–6/12</u>
<u>Båtsmansgränd</u>	<u>11–13/12</u>



Läs mer på www.svenska-slottsmassor.se