

SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL I GASKLOCKORNA



HANTVERK



SMÅSKALIGHET



KVALITET



ATMOSFÄR



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 förnimmar känslan av julen. Upplevelser för alla sinnen. Just så ska det vara att besöka någon av Svenska Slottsmässors julmässor.

Vi arrangerar julmässor från Skåne i söder till Uppland och Värmland i norr. Svenska Slottsmässor arbetar oförtrutet med att vidareutveckla våra julmässor till att vara 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.

Här kan du vandra omkring i exklusiva miljöer som annars kan vara svåråtkomliga för en privatperson. Du ska kunna uppleva klassiska julmiljöer som man minns från sin barndom, med en ljussättning av marschaller och lampor som får den mest kräsne att häpna.

Stora ord, ja kanske, men med över 30 års erfarenhet tror vi oss ha den kunskapen som gör att du får en trevlig dag hos oss. Och att Sveriges elit bland hantverkare och småskaliga matproducenter väljer att resa med Svenska Slottsmässor gör att du inte kommer att bli besviken.

Varmt välkommen till 2025 års julmässor med Svenska Slottsmässor!



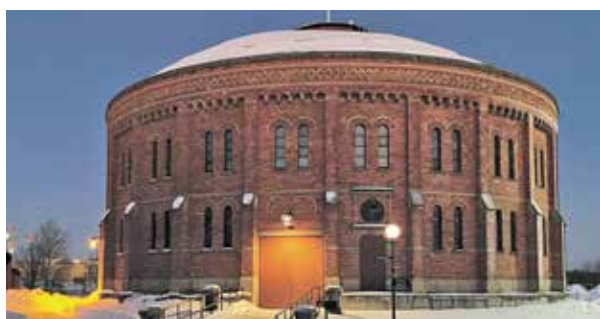
Svensk Slottsglög säljer – bara på slottsmässorna – såväl spansk saffran som traditionell glög och saffransglög.



Christian Erlandsson på Pil & Anläggning visar hur skickligt han flätar med sin ekologiskt odlade pil.



Elisabeth på Himmagården tillverkar produkter med värmande alpackaull.



Jul i Gasklockorna 7–9 november

FREDAG 11–19 | LÖRDAG 10–18 | SÖNDAG 10–16

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



Jul i Gasklockorna



7-9/11

Öppet:

Fredag 11-19
Lördag 10-18
Söndag 10-16

Entré:

100 kr/person. Kontanter eller kort. *Inte Swish i entrén.*
Barn under 12 år fri entré i målsmans sällskap.

Parkering:

På allmänna platser.

Kontanter:

Ta gärna med kontanter då inte alla utställare tar kort.

Tillgänglighet:

Flera höga trösklar. Inga trappor.

Övrig information:

www.svenska-slottsmassor.se



TIDNINGSPRODUKTION:
SVENSKA SLOTTSMÄSSOR /
MYR DESIGN / BOLD PRINTING MITT



Nu är det jul i Gasklockorna!

Premiär för Svenska Slottsmässors julmässa i Gävle. Hela området kläs i julskrud 7-9/11. När mörkret faller tänder vi hundratals marschaller.

Varmt välkomna att uppleva en genuin julmässa med dina nära och kära i Gasklockorna den 7-9 november. Genuin i den meningen att mässan representerar många svenska jultraditioner. Mässan erbjuder ett stort utbud av aktiviteter, 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 julpyslet eller julbaket. Vill du få smak på julen i dubbel bemärkelse serveras flera delikatesser i caféet.

Här under tre dagar i november skapar vi magisk julmässatmosfär i härlig miljö i centrala delarna av Gävle.

Gasverket uppfördes 1893 efter ritningar av Ferdinand Boberg, som var en tidens mest framstående arkitekter. De påkostade byggnaderna visade anläggningens betydelse för staden utveckling.

Gasklockorna som Gävleborna alltid har kallat området, har blivit en plats för alla och en symbol för hela staden. Gasverket tillverkade först lysgas till stadens alla gatlyktor och gaslampor. Men på 1910-talet konkurrerade det nya elljuset snabbt ut gasbelysningen inomhus. I stället började man tillverka värmegas, till industrierna och till hemmen. Med gott resultat – gasverket byggdes ut flera gånger. Ända till 1950-talet stod det ofta en gasspis

i köket. Sedan kom stadssaneringarna i gång och elspisarna blev vanligare. Efterfrågan på gas minskade. Kvar står dock dessa vackra byggnader.

Mässbesökaren kan hitta allt från silverslöjd, halm- och träslöjd, textilt hantverk och ullprodukter till handstöpta ljus, glaskonst, keramik och dockor. I den stora matboden kan man njuta av julens kryddiga dofter. Duktiga mathantverkare lockar med viltkorv, småländska ostkakor, konstfull marsipan och andra kärleksfullt tillagade delikatesser.

Välkommen till en stämningsfull julmässa i gasklockorna!

Hantverk med (pil)spetskompetens

Christian Erlandsson från Pil & Anläggning kommer att demonstrera sitt hantverk under mässtagarna.

– Serietillverkning är inget för mig. Det är friheten i själva skapandeprocessen som driver mig, berättar Christian. När jag flätar använder jag mig av ett sextiotal olika ekologiskt odlade pilsorter där varje träd har just sin speciella färg och nyans. Färgen på varje enskild pilsort går sedan även att variera ytterligare genom att använda olika torkningsmetoder, vilket medför att jag kan skapa ett närmast oändligt antal nyanser och mönster.

Christian tillverkar allt från staket, som kan kräva fyra centimeter tjocka grenar, till små örhängen i millimetertunn pil. I samband med julmässan brukar dock hans strutliknande talgkollshållare, ljuskronor, fat och japanskinspirerade upplysta fågelhus och holkar vara mest efterfrågade. Här finns också möjlighet till att inhandla en pilsort som fungerar utmärkt som brännvinskrydda.





Julens goda måsten

Lucas Covarrubias Alonso och Eva Gillin på Svensk Slottsglögg, erbjuder några av julens alla måsten – glögg och saffran.

Svensk Slottsglögg är ett litet familjeföretag som har sysslat med julmässor i över 20 år. Deras produkter är av högsta kvalitet och eftersom de arbetar småskaligt säljs varorna endast på Slottsmässorna.

– Glöggen är producerad i Sverige. Det är en traditionellt mustad glögg, som tillverkas av frukt och bär från svenska gårdar, berättar Lucas. Smakrikare glögg finns inte.

– Saffran kan vara mycket ojämnt i kva-

litén, säger Lucas, och saffran från La Mancha är den enda som är kvalitets-säkrad. När du provat vår saffran vill du inte baka med någon annan. Sedan många år levererar vi saffran till Taxinge slott, även kallat "kaxslottet", där bl.a. Tv-programmet "hela Sverige bakar" spelats in.

– Svensk Slottsglögg firar 25-årsjubileum i år. Därför erbjuder vi våra kunder som handlar för över 100 kronor att köpa varm glögg i mugg för endast 10 kr/mugg. Samma pris som vi en gång startade med. Max två muggar per handlade 100 kronor, hälsar Lucas.



Ullas tidlösa, stilrena kläder

Ulla Jacobsson har arbetat med design av kläder sedan 90-talet. Modellerna är av klassiskt snitt med fokus på enkelhet och funktion med avsikten att vara bekväma att kunna bäras oavsett kroppsform, storlek och ålder.

– Min vision är att skapa mer än bara kläder, berättar Ulla. Jag vill erbjuda dig som kund ett unikt och personligt plagg och samtidigt bidra till en mer hållbar värld genom att sy av återbrukade textilier. Jag letar ständigt efter vackra tyger som tidigare kanske varit duk, gardin, draperi eller filt varefter jag anpassar materialet till en av mina plaggmodeller. Ofta blir det endast ett plagg av varje tygstycke beroende på dess längd och bredd.

Ulla tvättar och bedömer varje tygbit och syr därefter dessa unika plagg i sin ateljé i Järvsö. Med sina plagg vill hon erbjuda ett alternativ till dagens massproduktion av kläder och samtidigt visa att mode kan ha en djupare innebörd.

– Jag syr ovanliga kläder för vanliga människor, även för oss som inte är helt purunga och trådsmla, ett motto som jag haft under de drygt 30 år jag arbetat som kläddesigner. För mig handlar det om att skapa plagg med själ!

Varmröker som man gjorde förr

Sankt Anna rökeri präglas av småskaligt mathantverk i dess renaste form.

Här hittar man bra svenskt mathantverk som produceras och säljs på plats i Söderköping samt på marknader och event.

Rökeriet har en tradition av rökeriprodukter och en ökande del av det som kommit att bli huvudsysslan – lufttorkat charkuteri.

– Med influenser från medelhavsområden skapar jag produkter med vårt fina antibiotikafria svenska kött, berättar Peter Andersson. Jag varmröker som man

gjorde förr. Lång rimningstid blandat med en noggrant kontrollerad vedeldad rökning i låga temperaturer. Det är genuin rökning med mycket smak och hantverksglädje! Övervägande del av mitt hantverk är salamtillverkning och lufttorkade helmuskeldetaljer som coppa och bresaola. Men jag håller dock kvar i rökeriets traditionella sotrökning av fläsk, samt ett antal korvprodukter.

Under höstens slottsmässor är fokus just på det sistnämnda. Sortimentet är lite smalare då, för denne enmansföretagare som både tillverkar och säljer all produktion direkt till slutkonsument.



Brotschis schweiziska godsaker



I Ambjörnarp utanför Tranemo tillverkar familjen Brotschi sina mandlar och kolor.

Mamma Ulla for som ung till Basel som au pair. Där träffade hon Max och tillsammans gick de en dag förbi ett stånd med varma schweizmandlar. Där föddes idén att ta med sig recept och tradition till Sverige.

När hela familjen många år senare flyttade från Schweiz till Sverige tog de med sig detta speciella mathantverk, kanderade mandlar. Produktionen sköts av familjen gemensamt och barnen Sandra och John driver idag

verksamheten. Sortimentet är numera utökat med bl a chokladmandel, kanelmandel, cashewnötter och mjuk kola. Tillverkningen sker hemma eller på plats under pågående arrangemang/mässa.

De kanderade mandlarna är inte bara delikat julgodis utan kan även avnjutas till ett gott vin eller varför inte prova kanelmandel till julglöggen. Recepten kommer ursprungligen från en gammal konditorsläkt boende i Basel.

Försäljningen sker framförallt på marknader och mässor. Schweizerspecialiteter och familjen Brotschi finner du i julmässans matbod.

Njutning på språng

Mitt i hjärtat av lilla Säfte bakas något alldeles extra...

Det är Johanna Lokrantz som bakar mjuka, saftiga kakor i små, smidiga förpackningar som passar perfekt för dig som är på språng.

– Bakade för hand med kärlek, nog-

grannhet och en stor portion passion, skapas varje kaka i mitt lilla kök – från grunden, utan genvägar, berättar Johanna.

– Varje kaka är inte bara ett litet bakverk – det är en stunds njutning, oavsett var du befinner dig.





Tinas huvud-syssla

I sin syateljé på tomten i Eskilstuna tillbringar Tina stor del av sin vakna tid.

Allt började med en sykurs på 90-talet och en symaskin hon fått av sin farmor. Första alstret var en pyjamas till sonen. Hennes intresse för sömnad hade väckts och när sonen senare behövde en ny mössa tillverkade hon den själv. Tina upptäckte att det fanns efterfrågan på hattar och mössor och började sin tillverkning i större skala.

Hela familjen hjälper till med tillklippning, packning och försäljning. Tillsammans med sin dotter har Tina en butik i gamla stan i Eskilstuna, där de förutom mössor och hattar även säljer inredning. Tinas signum är hattar och mössor i nygamla modeller som präglas av modeinfluenser och kunders önskemål. I över 30 år nu har familjen rest med Svenska Slottsmässor och sålt mössor.

Så gör ett besök hos Tina, Christinas Blombergs sybod, på julmässan och hitta en värmande julklapp.

JULKLAPPSTIPS

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



Tvål från Lillhusets Hantverk.

Krans från Slöjdmakarna i Järvsö.



Armband från KEMA Smycken & Design.



Kopp från Cecilia Granath Keramik.

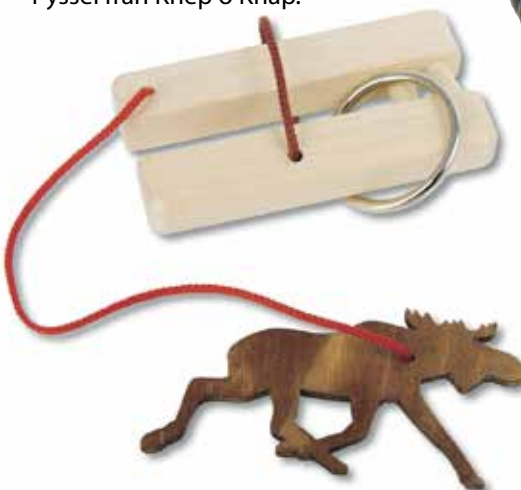


Ring från Materox.



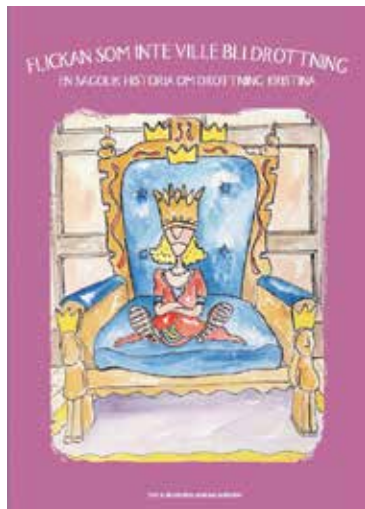
Handledsvärmare från I Skinn.

Pyssel från Knep o Knäp.



Osthyvlar från Kurbits & Hantverk.

Barnbok från Boksmart.



DELTAGARFÖRTECKNING

MATHANTVERKARE

Ante på röken, Anders Nilsson
Varm och kallrökt fisk, sill, 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.

Hovsenap
Hovsenap, whisksenap, 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.

Knektgården Thé & kryddor
Kryddor, te, kanelstänger m m.

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

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

MM Partners
Oliver, ost.

Mor Carins
Östkaka, kalvdans och sylter.

Osterian
Lagrade kvalitéostar.

Ost & Delibaren
Goda och unika ostar.

Roosens Delikatesser
Egentillverkade ölkorvar.

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

St. Anna Rökeri
Svenska salami- och ölkorvar, lufttorkat charkuteri.

Svensk Slottsglögg
Glögg, spansk saffran, saffranprodukter.

Sörmlands jakt o vilt
Viltkebab och korv.

Viltmat Sverige
Torkat renskav, rökt älghjärta, hjort-, älg- och vildsvinssalami och korv. Vildsvin/julskinka, bogar på hjort. Viltpåsen.

Åsbergets Gårdsmejeri
Gårdsproducerade kravgodkända ko- och getostar.

Ölbryggeriet
Egenproducerad öl.

HANTVERKARE

Alvadal Woodcraft
Handgjorda skärbrädor och liknande träprodukter av hög kvalitet i ädelträ med unik design.

AM Design
Silversmycken av egen tillverkning och design.

Andersborg Trädgård
Kransar, granrisbockar, kärvar, blommor.

Anemonen Design
Unika remake smycken samt smycken gjorde i fimolera.

Asasmymcken.com
Smycken i äkta silver av egen design och tillverkning.

Bokbiten
Handgjorda repliker av historiska smycken i silver och brons. Signerade egenförfattade böcker.

Boksmart
Handritade sagoböcker om svensk historia, målarbok med illustrationer från böckerna.

Bromma Keramik
Stengods: oljelampor, bruksföremål, tomtar m m.

Cecilia Granath Keramik
Bruksföremål i stengodskерамик, t ex koppar, skålar, fat, vaser. Samt ett stort utbud av julsortiment, t ex tomtar, ljusstakar.

Christina Blombergs Sybod
Mössor, halsdukar, hattar, boor, kragar, pannband, armbledsvärmare.

Eva Söderström
Väskor och ryggsäckar av gamla jeans.

Elisabet Lennbom
Tomtar, änglar, julpynt, handstickat.

Gränsö slotts Ljustöperi
Handstöpta grenljus, bivaxdekorerade ljus. Tillbehör: svarta ljusstakar, rosetter, manschetter.

Himmagården Alpacka
Täcken, nackvärmare och västar av alpackaull från egen besättning.

I Skinn
Egendsignade kläder och accessoarer i ull och lin samt därtill hörande smycken.

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

Knep o Knäp
Knep och knäp, träspel, träbilar.

Kurbits & Hantverk
Kurbitsmålning i egen design.

Lillhusets Hantverk
Hantverkstvälar, keramik, ljus, cerat.

Lisas Bod
Kviltade väskor och ryggsäckar, handdukar och dukar m m i bomull/lin, tennträdsarmband.

Lou-Ann Design
Textil slöjd, väskor, necessärer, kassar, bordstabletter m m.

Maria Lindberg Design
Kläder i naturmaterial i egna infärgningar av linne, bomull och ull.

Materox
Egensmida silversmycken.

Mimis miniatyrer
Handgjorda miniatyrsmysken i cernitlera.

MOWÄ Skinn & Hantverk
Västar, tofflor, handskar, ryggsäckar, väskor, kuddar, spel, förkläden, smäläder.

My Sweet Tinythings
Handgjorda smycken och miniatyrer i form av örhängen, halsband, armband, dockskåpsminiatyrer.

Pil & Anläggning
Piffätning: fågelbord, holkar, fat, smycken. korgar, avdelare, vindskydd, amplar, ljuskronor m m.

Quilt & Sânt
Quiltat o stickat: grytlappar, sjalar, kuddar, handdukar m m.

Rondigi Konsult
Läder och trä. Förkläden, bälten, väskor, grytlapp, ljusstakar, skålar, nyckelringar, bokmärken, hundhalsband, koppel, leksaker, amplar, vinställ, grytunderlägg, armband.

SAK Bronssmycken
Design och tillverkning, Ann-Kristin Sundberg.

Skärpfabriken i Gnosjö
Läderbälten, skinnförkläden och grytlappar, älgskinnprodukter.

Slöjdmakarna i Järvsö
Ekologiskt garvade skinnprodukter.

Susanne Elvingdahl
Virkade gosedyr.

Syateljé Stormflugan
Hattar, mössor, halsdukar, pannband, caper, sjalar.

Ulla Jacobsson Kläder
Kläder av återbrukade tyger.

Vivianes Skinnprodukter
Fårskinnprodukter: tofflor, vanter, mössor, sadelvärmare, sittunderlag, kramdjur, handledsvärmare, sittlappar, hela lammskinn.

Åre Snöflinga
Ullprodukter, korg, grytunderlägg, servettställ, kuddar, nyckelringar, vättar, kransar.

Med reservation för ändringar.

MATBODS-TIPS



Mintkyssar från Mariannelunds Karamellkokeri.



Korv från Viltmat.



Sylt från Hälsinge Hjortron.



Värmländsk ostkaka

Den stora skillnaden mellan Mor Carins värmländska ostkaka och den småländska är att den inte innehåller någon bittermandel.

– Folk brukar beskriva smak och konsistens som om vår är något av ett mellanting mellan den småländska ostkakan och den grövre hälsingevarianten. Råmjölken till kalvdansen, såväl som mjölken till ostkakan, tar vi från granngårdarna, förklarar Johan Larsson, Mor Carins Ostkaka, vars recept också kommer från just mor Carin.

Till julmässan tar Johan också med sig viltpiroger gjorda på älgfärs och kantareller, samt diverse olika sylter, varav alla har det gemensamt att de innehåller minst 65 procent bär och inte har något förtjockningsmedel eller vatten iblandat.



Marsipangris från Bräutigams Marsipan.



Julsill från Delikatessgrabbarna.



Oliver från MM Partners.



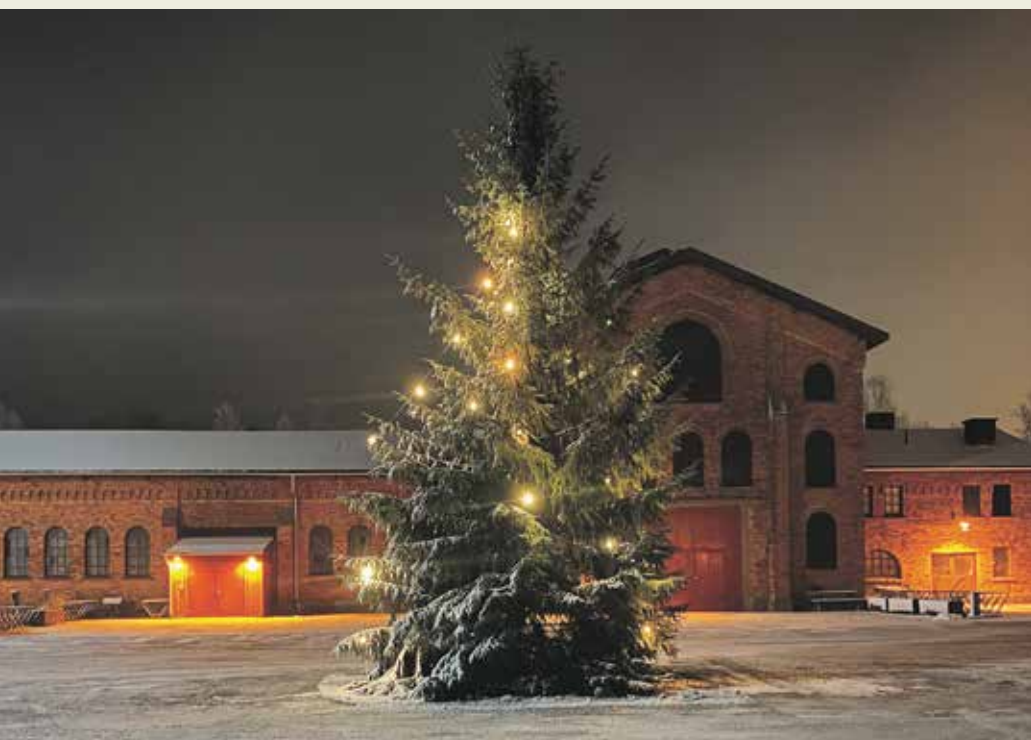
Årets julsenap från Hovsenap.



Marmelad från CC's Havtornsdelikatesser.



Getbleu från Åsbergets Gårdsmejeri.



Välkommen in till vårt café med hembakat bröd!



Ost med lång historia

År 1878 lades grunden till Falbygdens Ost på Tomtebo gård i Borgunda by.

I slutet på 1920-talet flyttade Folke Andersson mejeriet till Karleby utanför Falköping. Han och hans familj tillverkade hushållsost, smör och ostkaka som såldes på torget i Tidaholm och Jönköping. Första egna butiken etablerades 1937 på Köttorget i Falköping.

När andra världskriget bröt ut blev det ransonering på ost så under krigsåren försörjde sig Folke på att koka mesost, som inte omfattades av ransoneringen. Efter krigsslutet öppnades fler butiker och verksamheten utökades med både lagring och förädling av ost. Folke var en pionjär när det gäller fransk ost. I mitten av 1960-talet började han direktimportera ost från Frankrike.

Efter Folke tog svärsonen Henry Bengtsson över VD-posten på Falbygdens Ost. 1994 fick familjen Bengtsson och Falbygdens Ost ta emot Gastronomiska Akademiens diplom för "nyskapande av svenskt ostsortiment".

1987 öppnades Osterian i Falköping. Här kunde besökarna äta och handla goda ostar ur ett brett sortiment av kvalitetsost. Efterhand har sortimentet utökats till att idag, vid sidan av osten, också omfatta många andra delikatesser och presentartiklar.

– Under senare år har vi påbörjat resan mot att även bli ett matcentrum för lokal- och regionalproducerad mat, berättar Robert Bengtsson. Vi är också en av Sveriges största leverantörer av ost- och delikatesslådor, vilka används som gåvor från företag och privatpersoner, främst i juletid.

Falbygdens Osteria, med butik, restaurang och försäljning av ost- och delikatesspresenter, drivs idag fristående från Falbygdens Ost av Robert Bengtsson som är femte generationens ostföretagare.

Mångfald av gluttar

1975 tog Birgitta och Kenneth Grimstig över Bromma Keramik efter Kenneths far som grundade firman redan 1949.

Men keramikgenerna går längre tillbaka än så. Kenneths farfar arbetade med keramik på Uppsala Ekeby, och började sin bana där med att som 13-åring tillverka lergökar.

– Med tiden steg farfar i graderna och han blev förste drejare, berättar Kenneth. Då jobbade också hans son, min far, på samma arbetsplats.

Kenneth hade dock inga tankar på att följa i deras fotspår utan arbetade som försäljare.

– Men det gick som det gick, skrattar

Kenneth. Nu sitter jag där vid drejskivan och min fru Birgitta glaserar och målar dekoren på våra produkter.

Bromma Keramik gör produkter av lergods och stengods. Det är en lång process att få fram t ex en omgång krukor. Bara bränningen tar ca 10 timmar, och avsvälningen 14–15 timmar.

– Våra bruksföremål i stengods är det vi gör mest av. De tål både micro, ugn och diskmaskin, berättar Birgitta.

Populära är också oljelamporna och den knubbiga Roslagsglutten. Särskilt på julmässorna. Tomten, eller glutten, finns numera i en mängd olika färger, storlekar och varianter.



Alpackaull i täcken och tåtussar



Elisabeths produkter med alpackaull värmer kroppen från topp till tå.

HIMMAGÅRDENS ALPACKAFARM har blivit HIMMAGÅRDEN alpacka AB. HIMMAGÅRDENS ALPACKAFARM startade 2015 på Tängenvägen 13 i Alingsås. Nästan på dagen för tio år sedan.

Elisabeth Ericsson började med att sy täcken fyllda med ull från gårdens alpackor till sina barnbarn. Detta resulterade med tiden i att hon sytt och sålt över 500 täcken i alla storlekar från kingsize vuxen ner till babytäckan.

– Försäljningen sker mest från hemsidans e-handel i dagsläget, men det går bra att kontakta oss på mejl eller mobil

också, berättar Elisabeth. Från och med första september utvecklar vi produktionen med ett utökat sortiment till fyra täcken för olika behov. Vi kommer att satsa på Sverige men även på export utomlands vilket ska bli spännande.

Elisabeth tycker om Svenska Slottsmässors koncept och kommer i år att utöka antalet mässor hon deltar på från tre till elva.

– Våra "tåtussar" har varit så populära att ha med på mässorna. Ett trevligt och praktiskt tillskott i vårt utbud då de kan användas direkt på plats på frusna tår. Så jag hoppas vi ses framöver, hälsar Elisabeth.

Praktiskt och snyggt i läder

Man kan nog säga att ren frustration gjorde att Peter Palmgren började tillverka produkter i läder.

Peter startade Rondigi Konsult 2014. Inriktningen var vildmarksliv och fiske samt matlagning över öppen eld. Och då behöver man ju ha ett bra skyddsförkläde i läder, om inte annat så för images skull.

– Jag letade länge men hittade inget bra förkläde. De var hårda och osmidiga, tyckte jag. Jag kom då i kontakt med Tärnsjö Garveri, som garvar vegetabiliskt "kromfritt" och dessutom använder hudar från svensk nötkreatur. Så jag köpte läder där och gjorde ett eget förkläde. Detta föll så bra ut, att de flesta som såg mitt förkläde ville ha ett likadant. På så sätt började tillverkningen av förkläden. Och sedan min fru Rita blev involverad har produktsortimentet utökats med flera användbara produkter.



Rondigi har en liten verkstad i Sundbyberg där de designar och tillverkar allt för hand med hjälp av en skoma-

karsymaskin från 1927. Fokus låg först på praktiska produkter för kök och grill, men sortimentet har nu utökats med bälten, armband, skålar, ljusstakar, servetterringar, amplar, väskor m m.



Middagstips från Knektgården Thé & Kryddor

PASTA MED LÖVBIFF

400 g lövbiff
1 st gul lök
2 msk smör
3–4 tsk Knektens PepparMix
2 dl färskost neutral

Börja med att strimla lövbiffen.
Skiva löken. Stek lök och biff i smöret.
Tillsätt färskost och sedan Knektens PepparMix.
Smaka av så att du får önskad hetta i såsen.



Evas saffranskaka

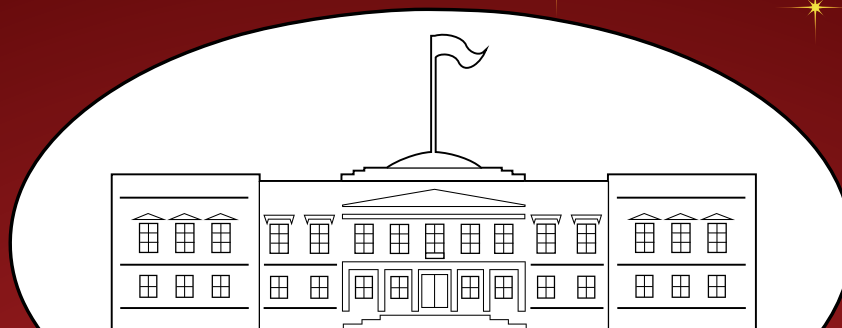
Testa receptet från Svensk Slotts-glögg på en god saffranskaka:

1 dl raps- eller matolja
2,25 dl socker
2 ägg
3,5 dl mjöl
1 msk bakpulver
en nypa salt
0,5 g mald saffran
2 dl filmjolk

1. Blanda olja och socker, rör ner äggen.
2. I en separat skål blandas mjöl, bakpulver, salt och saffran. Häll detta i äggblandningen och rör ihop. Häll i filmjölken och blanda.
3. Häll smeten i en smord och bröad form.
4. Grädda i 175 grader, cirka 30-40 min. Prova med en sticka.



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 förnimmar känslan av julen. Upplevelser för alla sinnen.

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

Österbybruk	10–12/10
Åminne Bruk	17–19/10
Julita Gärd	24–26/10
Mårbacka	30/10–2/11
Wrams Gunnarstorp	31/10–2/11
Hellekis säteri	7–9/11
Gasklockorna	7–9/11
Ekenäs slott	13–16/11
Taxinge Näsby	14–16/11
Taxinge Näsby	20–23/11
Koberg	20–23/11
Kalmar Slott	27–30/11
Hovstallet	5–7/12
Båtsmansgränd	12–14/12



Läs mer på www.svenska-slottsmassor.se