

SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL I GASKLOCKORNA



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 julmessa 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!



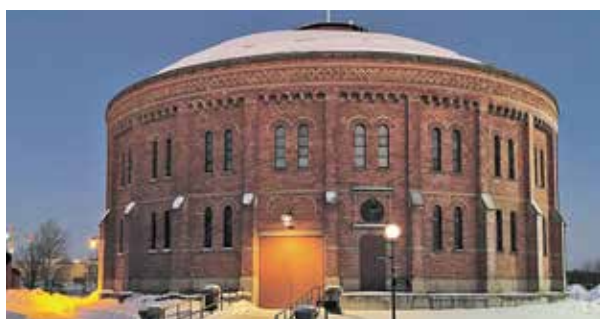
Gränsö Slottsljusstöperi engagerar hela familjen i tillverkningen av högkvalitativa och handstöpta ljus.



Ingen handgjord skärbräda är den andra helt lik hos Alvadal Woodcraft.



"Det vi gör, gör vi med hjärtat" var Murboannas motto, som än idag är filosofin i företaget.



Jul i Gasklockorna 6–8 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



6–8/11

Öppet:

Fredag 11–19, lördag 10–18, söndag 10–16.

Boka biljett och info här:



<https://svenska-slottsmassor.se/vara-massor/jul-i-gasklockorna-gavle/>

På plats accepteras även kontanter.

Barn under 12 år fri entré i målsmans sällskap.

Parkering:

På allmänna platser.

Tillgänglighet:

Flera höga trösklar. Inga trappor.

TIDNINGSPRODUKTION:
SVENSKA SLOTTSMÄSSOR /
MYR DESIGN / BOLD PRINTING MITT



Välkommen
in till vårt
café med
hembakat bröd!

Nu är det jul igen i Gasklockorna!

Det blir jul i Gasklockorna även i år. Hela området kläs i julskrud 6–8/11. När mörkret faller tänder vi hundratals marschaller.

Varmt välkomna att uppleva en genuin julmässa med dina nära och kära i Gasklockorna den 6–8 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 av tidens mest framstående arkitekter. De påkostade byggnaderna visade anläggningens betydelse för stadens 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!

Stöperiet engagerar hela familjen



Brasan sprakar, glöggen doftar och de vackra handstöpta ljusen brinner med fast låga.

Ljus som finns i alla storlekar och med olika dekorationer. Från det enkla frukostljuset till unikt formade ljus i olika kronformationer.

Hos Ljustöperiet Ebba, Ragnar, Pontus och Mårten von Geijer i det vackra Ljustöperiet i Västervik är det julstämning året om.

– Vi startade här 1999, men Ljustöpning har funnits i släkten sedan 1920, berättar Ragnar von Geijer på Gränsö Slotts Ljustöperi. Idag är det sönerna Mårten och Pontus, fjärde generationen Ljustöpare, som driver företaget.

Hösten är en hektisk period. Det är många som vill fylla förråden med ljus av olika slag.

– Vårt sortiment är ganska lika över året, berättar Ebba. Det blir lite fler röda ljus nu till jul, men annars är det mest dekorationerna som ändras. Design och Ljustöpning hjälps vi åt med och det kommer ständigt nya ljus i sortimentet.

Kalenderljuset blir allt populärare, något som Ebba tror beror på att många har växt upp med deras ljus och nu tar med sig den traditionen till den egna familjen.



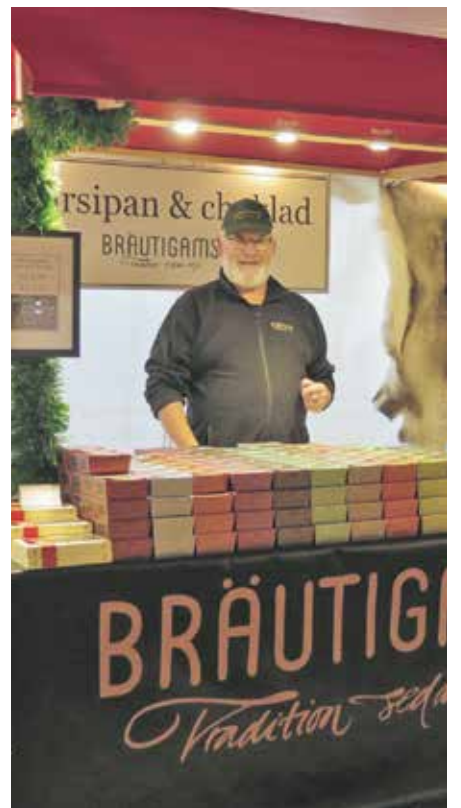
Sinne för det delikata

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.



Småkryp blir magiska smycken

På en gammal släktgård belägen i byn Västannor i Leksand växte Anna upp med sina systrar, föräldrar och farföräldrar.

I hennes släkt finns en konstnärlig ådra och en stark vilja av att få skapa med händerna. Även ett stort intresse av trädgård och blommor som följt familjen i flera generationer.

När Anna var liten ville hon bli egyptolog och som så många andra var hon enormt fascinerad av de antika skatter som hittats och grävs fram genom

tiderna. Hennes dröm blev att en dag själv få medverka i en utgrävning.

Smycken i olika metaller, skulpturer och föremål var det Anna fastnade för, så vid 18 års ålder bestämde hon sig för att lära sig hantverkets hemligheter och själv kunna skapa fantastiska ting. Sedan dess har hon arbetat med sitt favoritmaterial metall, där hon kan uttrycka sin passion för blommor och trädgårdens kryp blandat med magiska smycken och föremål från historien.



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 marsipans saftiga mjukhet. Testa gärna även våra populära tryffelbollar – Chocolate Golfballs – och marsipancigarrer.



"Familjen är viktigast"

– Ett citat taget från min gamla mormor och som följt mig genom livet. För oss är alla våra "viltmatare" en del av vår familj, berättar Patrik Ekwall på Viltmat Sverige.

Viltmat kommer från hjärtat av Skaraborg och är en produkt av den miljö familjen bor och verkar i. En miljö som präglas av natur, jakt, lantbruk, samarbete och gemenskap.

Familjen Ekwall består av pappa Patrik, mamma Susanne och sönerna Jesper och Sebastian – alla engagerade i företaget.

– Våra egna viltprodukter finner ni på utvalda mässor under året samt på Fal-

bygdens osteria som tillhandahåller en ansenlig arsenal av våra delikatesser. Vi erbjuder våra produkter efter tillgång och efterfrågan och får ibland anpassa oss efter vad naturen och årstiden erbjuder.

– Viltkött är inte bara gott. Det är nyttigt också. Det är fettsnålt, proteinrikt och rikt på mineraler. Det har en positiv koppling till natur och miljö, precis som Viltmat. I år har vi förädlat många nya spännande delikatesser för er skull. Svenska Slottsmässor kommer att ha exklusivitet på ex rökt vildand, rökt hjort- och vindsvinsbogar samt en spännande björnkörv, berättar Patrik.

För färgstarka kvinnor

I Skinn i Gävle är ett litet företag som designar egna kläder och arbetar i naturmaterial såsom ull, skinn, lin och päls.

Företaget startades 1980 av Ann-Marie Eriksson, som genom åren designat kläderna själv.

– Som liten måste man vara noga med allt för att kunna överleva, säger Ann-Marie.

Ann-Marie är mån om att behålla verksamheten i den mindre skalan just för att kunna ha kontroll över tillverkningen och bevara den goda kvalitén.

Ann-Marie gör kläder till kvinnor som vill profilera sig lite mer, och inte bara köpa det som redan finns ute på marknaden. Produkterna marknadsförs mest på olika mässor i Sverige.





Handgjorda skärbrädor

Med tiden får skärbrädan från Alvadal Woodcraft ett personligt utseende som berättar sin egen historia.

Varje skärbräda tillverkas för hand i utvalda ädelträslag, där träets naturliga färg, ådring och karaktär får stå i centrum. Ingen bräda är den andra helt lik, vilket gör varje exemplar unikt.

Skärbrädan är gjord för att användas och hålla länge. Med rätt skötsel utvecklar träet med tiden en vacker patina och behåller både sin funktion och sitt uttryck under många år.

– På alla mina skärbrädor ingår livstidsgaranti, berättar Magnus Leivik Oavsett om den behöver slipas om, det har blivit en spricka eller om du inte får bort färgen efter rödbetor så fixar jag till din skärbräda.

Din skärbräda passar lika bra för matlagning som för servering av exempelvis ost, charkuterier, bröd eller grillat. En väl omhändertagen skärbräda blir ofta vackrare för varje år som går. Regelbunden rengöring och oljning är den bästa investeringen för att den ska hålla i generationer.

JULKLAPPSTIPS

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



Tvål från Lillhusets Hantverk.

Schack från MOWÅ Skinn & Hantverk.



Örhängen från Mimis Miniaturer.



Hänge från SAK Bronssmycken.



Osthyvlar från Kurbits & Hantverk.



Plänbok från Lisas Bod.



Skål från Rondigi Konsult.

Krans från Slöjdmakarna i Järvsö.



Bilkudde från Viviannes Skinnprodukter.



DELTAGARFÖRTECKNING

MATHANTVERKARE

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

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 äl.

Hälsinge Hjortron
Hjortron, blåbär, tranbär, och hallonsylt.

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

Johanna Lokrantz
Hembakade desserter.

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

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

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

Mor Carins
Ostkaka, kalvdans och sylter.

Murboannas

Mejeriprodukter producerade på komjölk som hårdost, kittost och mögelostar.

Olivhus
Oliver, ost.

Osterian
Lagrade kvalitetsostar.

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.

TA Lundgren
Handgjorda chokladpraliner.

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.

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

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

Design by MarieLouise
Skåp, skärbrädor, pallar, ljuslyktor och kökredskap.

Elisabet Lennbom
Tomtar, änglar, julpynt, handstickat.

Evas Systuga
Väskor och ryggsäckar av gamla jeans.

Garn & Väv Mix i Byn
Hemvävt, stickat, tovat.

Gränsö slotts ljusstöperi
Handstöpta grenljus, bixaxdekorerade ljus. Tillbehör: svarta ljusstakar, rosetter, manschetter.

I Skinn

Egendesignade kläder och accessoarer i ull och lin samt därtill hörande smycken.

Jennys Smycken
Handgjorda och unika smycken av epoxy. Fantastiska med inslag av torkade blommor, snäckskal, bladguld och metaller.

Keli Bijou
Handgjorda smycken och miniatyrer i form av örhängen, halsband, armband, docksåpsminiatyrer.

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

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, tenntrådsarmband.

Maria Lindberg Design
Kläder i naturmaterial i egna in-färgningar av linne, bomull och ull.

Mimis miniatyrer
Handgjorda miniatyrsmysken i cernitlera.

MOWÅ Skinn & Hantverk

Västar, tofflor, handskar, ryggsäckar, väskor, kuddar, spel, förkläden, småläder.

Nordland Design
Heminredning tillverkad på naturliga material från svenska skogar.

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, leksak, amplar, vinställ, grytunderlägg, armband.

SAK Bronssmycken
Design och tillverkning Ann-Kristin Sundberg

Silver Anna Daniels
Handgjorda smycken i silver och titan. Målade insekter i akvarell.

Slöjdmakarna i Järvsö
Ekologiskt garvade skinnprodukter.

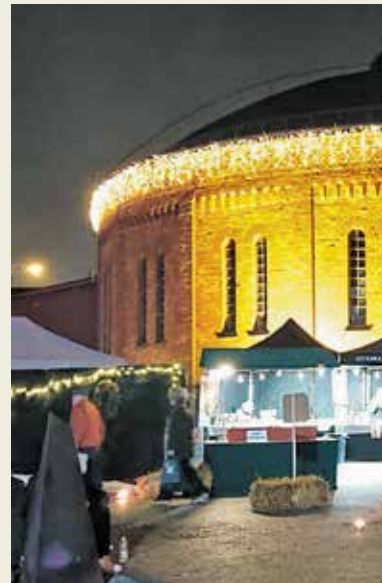
Susanne Elvingdahl
Virkade gosedjur.

Viviannes Skinnprodukter
Färskinsprodukter: Tofflor, vantar, mössor, sadelvärmare, sittunderlag, kramdjur, handledsvärmare, sittlappar, hela lammsskinn.

Åre Snöflinga

Ullprodukter, korgar, grytunderlägg, servettställ, kuddar, nyckelringar, vättar, kransar.

Med reservation för ändringar.



MATBODS-TIPS

De underbara delikatesserna från matboden kommer från småskaliga matproducenter.



Saffransglögg från Svensk Slottsglögg.



Julgott från Schweizermandel i Ambjörnarp.



Ölkorv från Roosens Delikatesser.



För kropp och själ

På det lilla torpet Åsen i Äspered, Västergötland, odlar Camilla och Christer Bergsten havtorn.

– Vårt varumärke CC's står för lokalproducerade ekologiska havtornsprodukter som tillverkas med hjärta och själ för hälsa och välbefinnande, berättar Camilla på CC's Havtornsdelikatesser.

Havtornsbären handplockas omsorgsfullt varje år och genom stor noggrannhet i förädlingen uppnås en hög kvalitet i deras produkter. Odlingen består av 2000 havtornsbuskar.

Havtorn har en lång historia. Växten härstammar troligtvis från östra Himalaya och trivs bäst på karga platser med mycket solljus. Havtorn har under många århundraden haft en medicinsk användning i Asien tack vare dess välgörande egenskaper vid besvär med slemhinnor och skador på huden. Intresset för den medicinska tillämpningen av havtornsprodukter för dess hälsoeffekter har börjat uppmärksammas världen över.



Oliver från Olivhus.



Äppelmust från Kullabygdens Fruktträdgårdar.



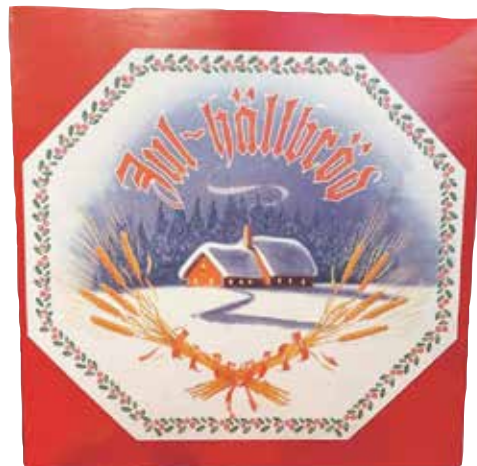
Ostkaka och sylt från Mor Carins.



Ost från Osterian.



Öl från Ölbryggeriet.



Julhällbröd från Härjedalsskafferiet.



**Välkommen
in till vårt
café med
hembakat
bröd!**



Välgjort i glas och läder

Målet är att i sina smycken förmedla en kombination av det vackra och magiska Småland och allas längtan efter uppskattning.

– Vi hämtar inspiration från våra kunder och vår uppväxt i det natursköna Småland, berättar Margaretha Ahlberg och Kent Aliksson på KEMA smycken & design. Vägen till målet har sedan 2007 hittills varit lärorikt både tekniskt och designmässigt.

Varje smycke är unikt, tillverkat med kärlek och omsorg i deras ateljé i Alvesta i mörkaste Småland. Glassmyckena är gjorda i fusing- och lampworkingteknik och arm- och halsbanden som de började tillverka 2012 görs i läder. Glasfusing är en mycket gammal teknik för att arbeta med glas. Egyptierna och romarna var de som utvecklade tekniken, där glaset brändes i speciella ugnar vid 800–900 grader Celsius, redan för 4000 år sedan. Efter att ha varit en bortglömd teknik i flera hundra år, återupptäcktes den i USA, så sent som på 1940-talet.

– Vi använder olika handverktyg och maskiner vid bearbetning av glaset. I ugnen smälts olika glasdetaljer samman. Vi använder en brännkurva där topptemperaturen är mellan 750–810 grader beroende på vilket utseende smycket ska ha. Tiden på kurvan är ca 18 timmar och den mesta tiden går åt till att få smycket att svalna av, berättar Kent. Transparenta glas finns i ett flertal färger och opaka glas är mycket färgstarka. Iridiserat glas har ett ytskikt som gör att glaset ser regnbågsskimrande ut. Dichroiskt glas har ett skikt av gnistrande metalloxyd som ändrar nyans när man ser på det från olika vinklar.

– Våra kunder har gillat det vi gör och det har varit en förutsättning för att vi nått så här långt, säger Margaretha.

Ett litet mejeri med ett stort hjärta

I Murboannas sortiment finns flera sorter av läckra ostar, allt från blåmøgelost och brie till hårdost och grillost.

Flera av deras ostar är prisbelönta både nationellt och internationellt. Alla produkter är gjorda med den finaste mjölken, massor med kärlek och en hel del tålamod.

Murboanna, Anna Reyier, var född och uppväxt på gården i Murbo. Hennes barndom präglades av djur och natur, av värme, kärlek och respekt för det som är ärligt och äkta. Det var värderingar som följde Anna genom livet.

En sommardag 2008 besökte hon tillsammans med några kollegor på Länsstyrelsen en fäbod. Det var då resan mot ett eget mejeri började. "Det var som att komma hem, och äntligen visste jag vad jag skulle göra", berättade hon. På fäboden fanns en kvinna i

Annas egen ålder som mjölkade sina kor och ystade sin ost som hon sedan lät sina besökare avnjuta.

"Så fort jag kom hem började jag söka efter kurser om osttillverkning, och bilen sattes i rullning".

Det som började som en hobby utvecklades snart till något som Anna förut bara kunde drömma om. Anna öppnade ett litet mejeri med gårdsbutik hemma på gården i Koppslahyttan där hon bodde med sin familj. Samtidigt började tankarna på ett stort mejeri i Murbo att ta form. Ett par år senare efter mycket planering och hårt arbete stod drömmen äntligen färdig.

För Anna var det alltid viktigt att laga god mat med omsorg för djur och natur på rena råvaror. "Det vi gör, gör vi med hjärtat", var hennes motto. "På Murboannas tar vi inga genvägar". Annas filosofi var dessutom att vara med att bidra till ett vackert Dalarna med öpp-



na landskap, en levande landsbygd och blomstrande småföretag. Hennes engagemang för bra och närproducerad mat var något som uppmärksammades både lokalt och nationellt.

Anna avled 2021 efter en tids sjukdom vid en ålder av 45 år. I hennes anda drivs idag mejeriet i Murbo med den goda osten i centrum.

Lekfullhet och konsthantverk



Bakom Keli Bijou finns en ambition att skapa lekfulla designs i polymerlera och fängslande statement-smycken i hållbara och allergisäkra material.

KELI Bijou är ett svenskt smyckesföretag som sedan 2020 skapar konstfulla smycken och accessoarer inspirerade av modern skandinavisk design och genuint konsthantverk.

Visionen är att inspirera människor till att bära en blandning mellan lekfulla och klassiska smycken som reflekterar deras personlighet och hjälper dem att sticka ut i mängden.

Smyckena är en blandning mellan söta fika-smycken i miniatyr och kol-

lektioner som bjuder på utsökt design, klassisk elegans och effektfulla statement-accessoarer. Allt handgjort med stor omsorg och detaljrikedom – designat och tillverkat i Sverige. En perfekt mix av lekfullhet och genuint konsthantverk som är precis lika unikt som den som bär smycket. Smycken som hyllar det oväntade och väcker intresse hos betraktaren. Som sticker ut, som tar plats och som väcker glädje och skratt.

Deras örhängen väger endast ett par gram styck, perfekt för känsliga öron och dagligt bärande utan obehag. Alla smycken är nickelfria och säkra för känslig hud.

Hovsenap – från åker till burk

På östgötsläppen, 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 delikatesssenap 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 bordsenap. 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.





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

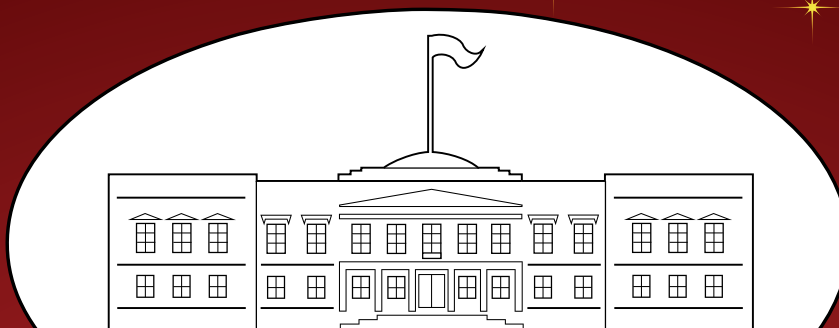
Testa receptet från Svensk Slotts-
glögg på en god saffranskaka:

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 filmjöl

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



Läs mer på www.svenska-slottsmassor.se