

SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL PÅ HELLEKIS SÄTERI



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 förnimmer 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 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!



Ompen konsthantverk är på plats på julmässan för att hitta nya adoptivfamiljer till sina hårt arbetande hustomtar.



CC's Havtornsdelikatesser producerar många ekologiska havtornsprodukter.



Ateljé Gamla Huset har inredningsdetaljer målade med en lantlig känsla.



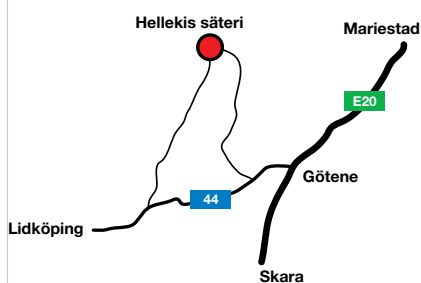
Jul på Hellekis Säteri 7–9 november

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

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



Jul på Hellekis Säteri



7-9/11

Öppet:

Fredag 11-18
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:

Gratis parkering.

Kontanter:

Ta gärna med kontanter då inte alla utställare tar kort.

Tillgänglighet:

Mässan är på ett ganska stort område, två av lokalerna har trappor.

Övrig information:

www.svenska-slottsmassor.se

TIDNINGSPRODUKTION:
SVENSKA SLOTTSMÄSSOR /
MYR DESIGN / BOLD PRINTING MITT



Nu är det jul igen på Hellekis Säteri!

Julmässan på Hellekis Säteri är snart här och knackar på dörren. Hela området kläs i julskrud 7-9/11. När mörkret faller tänder vi hundratals marschaller.

Varmt välkomna att uppleva en genuin julmessa med dina nära och kära på Hellekis Säteri den 7-9/11. 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 julpysslet eller julfaket. Vill man vila fötterna och få något gott finns

Hellekis Kök och Trädgårdscafé i lilla och stora växthuset under mäsdsdagarna.

Mytomspunnen plats

Jul på Hellekis Säteri lockar en bred publik och många skickliga hantverkare. Mässan arrangeras i stallet, smedjan och flera av ekonomibyggnaderna. "Finstallet" och den tvåhundra år gamla smedjan är verkligen värda varsitt besök. Huvudbyggnaden är från 1790-talet. Sedan 1915 ägs och bebos Hellekis Säteri av familjen Klingspor. Dessförinnan har flera adelssläkter ägt säteriet. Det finns många intressanta historier

och sägner från Hellekis, som ligger vid Kinnekulles fot.

Ett trevligt sätt att bekanta sig med området under mässan är att åka hästdroska. Aktivitetsschemat på julmässan skvallrar om händelserika dagar, precis som Hellekis mytomspunna historia om bland annat sjörövare. Närmast står dock tomtar och julens alla andra centralgestalter och ingredienser i centrum.

Välkommen till en stämningsfull julmessa på Hellekis Säteri!



HELLEKIS KÖK & TRÄDGÅRDSCAFÉ

Allt började för 40 år sedan i Filsbäck, utanför Lidköping. En dröm om att driva något eget, att laga god mat på bra råvaror och att ha en plats där folk faktiskt vill hänga.

– Det tog sin lilla tid, men här är vi nu – på en av Sveriges, enligt mig, vackraste platser, berättar Fredrik Lans.

Mitt i ett grönt hav av ramslök, i ett glashus med hundraåriga vinrankor och med utsikt över Väneren serverar de det mesta man kan tänkas behöva för en lyckad paus: en rejäl lunch, en riktigt bra fika eller en glass att ta med ut i solen. Inga konstigheter, inga krusiduller. Bara rejäla smaker, gärna med en blandning av kullens eget skafferier och inspiration från resten av världen.

– Restaurangen ligger precis vid Kinnekulleleden, Vänerleden och Biosfärleden, så oavsett om du vandrar, cyklar eller bara råkat hamna här av misstag – vi är ett bra stopp. Kom in på en fika, en lunch eller en pausöl, hälsar Fredrik. Vi har en meny, men den är lika fast som aprilväder. Vi lagar mat efter säsong, efter vad vi hittar i skogen, trädgården eller hos någon lokal odlare som har

något riktigt bra. Det innebär att vi inte har någon lista på standardrätter – men vi har alltid något som är värt att äta. Så, sväng förbi om du är i krokarna. Vi lovar inget överdådigt, men vi lovar att du slipper gå hungrig. Under julmässan håller vi öppet både restaurangen och vårt café inne på mäsdområdet.

Fredrik och hans personal välkomnar er till Hellekis Kök & Trädgårdscafé.

Anna i binas fantastiska värld



Anna Sibinska på Drottninggårdens Honung är en passionerad biodlare vars resa som biodlare började i Majorna, en stadsdel i Göteborg.

– Vi var ett gäng miljöengagerade människor som i början av 2000-talet drog i gång ett bi-kooperativ, berättar Anna. Det var roligt, lärorikt och spännande att hålla på med bin mitt i stan. Så småningom vågade jag skaffa två egna bi-

kupor som placerades på familjens gård i Väne-Åsaka. Sedan dess har både bigården och min fascination för binas värld vuxit.

– Det är oerhört givande att följa binas flitiga samlande samtidigt som de pollinerar bär, buskar, fruktträd och grödor. Det är en viktig ekosystemtjänst som bina gör för oss människor, jag sköter mina bin enligt ekologiska principer. Honung brukar jag slunga några gånger per säsong för att få fram olika sorter,

exempelvis lindhonung. Jag tar vara på allt vax och har börjat tillverka bivaxljus för hand i olika former.

– Våra bivaxljus görs av 100 procent bivax. Bina använder bivax för att bygga sina celler och när de är fyllda med honung, täcks de med vax. Dessa vaxlock tar jag bort när honungen slungas och jag får ett fint, rent bivax vid sidan om honungen. För att undvika sjukdomar i bikupan får bina med jämna mellanrum nya fräscha ramar och då tar jag självklart vara på bivaxet från de gamla ramarna.

Processen att tillverka bivaxljus är långsam och varje ljus görs med stor omsorg för hand i olika former: raka eller spiralljus, kottar av olika slag, blockljus med dekoration och många fler.

– Det är ett utmärkt val både för hälsan och miljön. Inga gifter eller kemikalier som ofta finns i vanliga paraffinljus, inte heller något sot vid förbränning. Så tänd ett bivaxljus och njut av en ren naturprodukt – skonsam för människan och naturen, säger Anna.



Tomtar för adoption

Ompen HB har jobbat med konsthantverk i nästan 40 år. Det som började trevande i lekrummet i föräldrahemmet i Onsala har nu vuxit till en passion.

Många olika sorters hantverk, i många olika material, har de ägnat sig åt under åren, men de senaste drygt 20 åren har Tomtarna och Änglarna i fårskinn dominerat skapandet. Ompen jobbar framför allt med ekologiskt framtaget fårskinn från islandsfår. Dessutom arbetar de med skinn från gotlandsfår, giftfritt beredda i Tranås i Sverige. Av dessa görs de långa, härliga, skäggen som ger varje tomte sin unika karaktär. Viktigt är också att alla tomtar har ögon, så att man verkligen kan se personligheten i varje liten nisse.

– I juletid brukar vi åka land och rike runt och adoptera bort våra tomtar, berättar AC och Torben (Tomtemor och Tomtefar) på Ompen. Det verkliga glädjeämnet är att träffa alla härliga kunder och nya adoptivföräldrar. Lite skvaller om vad som hänt i Tomteverkstaden sen sist och rapporter om hur våra tomtar sköter sig, är alltid trevligt att få.

– Våra tomtar är hustomtar och arbetar hela året runt. Även om ni stoppar dem i en låda under en stor del av året kommer de springa omkring och ta hand om huset när ni sover eller inte är hemma. Men de städar tyvärr inte. De rör sig bara när man inte tittar på dem. Tittar man på dem står de blickstill. Bli därför inte förvånad om ni någon gång hittar dem på ett helt annat ställe än där ni trodde ni lämnade dem.

Avslutningsvis några tips från Tomtemor: Borsta gärna skägget. Minst en gång om året, på era tomtar med skägg av islandsfår. Tomtar tycker dessutom om att bli ompysslade. Så klappa dem ofta.

Tomtefar tipsar om att alla tomtarna vill ha mycket gröt på julafton.

– Skäm bort era tomtar så skämmer de bort er! Men de ska bara duscha vart 17:e skottår. Och de är precis nyduschade när ni får dem.



Får med vikingagener

Ängens Gård ligger i en unikt vacker miljö med kuperade ängar, där hästar och får betar i hagarna.

Här bor Marita och Jonas Fredriksson med sina söner. Gården drivs i dag bl a med lammproduktion och skogsbruk. Deras får är av rasen gotlandsfår.

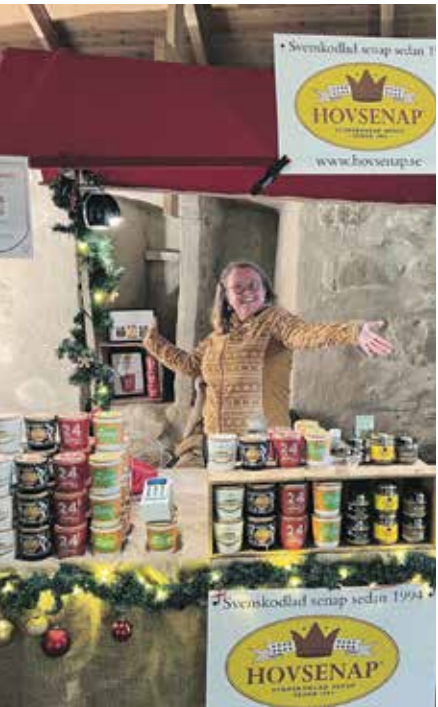
– Gotlandsfåret är ett svenskt och närmast unikt lantrasfår som ger ett alldeles utsökt kött, berättar Marita. Fåret har sitt ursprung i det gamla gotländska utegångsfåret med anor i vikingatid. Gotlandsfåret är ett hårdigt, livligt, oskyggt och rörligt får. Färgen är grå i

olika nyanser från mörk- till ljusgrått, pälsen är lockig, glansig och silkig. Huvud och ben är svarta, ibland förekommer vita tecken, detta är dock inte önskvärt. Svansen är kort och med ullfri spets.

– På vår gård föds lammen på våren för att sedan gå ute och växa i hagarna under hela sommaren. Handlar du lammkött från oss kan du vara säker på att det är lokalproducerat, finstyckat, vakuumpförpackat och uppmärkt.

Till mässan har Ängens Gård med sig såväl köttprodukter som lammskinn och produkter av ull.

Senap för alla olika smaklökar



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, rensning 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 senapsorter till jul i keramikburk. Storsäljaren är Hovsenap Julutgåva, en söt och stark senap – i år med smak av lime och pepparrot i en vacker röd keramikburk.



Julkärven

En havrekärve/julkärve, eller nek, är en form av fågelmatning som består av en sädeskärve av havre som av tradition sätts ut till småfåglarna kring jul.

Julkärvar har varit särskilt vanliga i Norden, och kan spåras tillbaka till 1700-talet, men är troligen väsentligt äldre, kan man läsa på Lerdalens Kärvars hemsida. Förr i tiden var bönderna rädda för småfåglarna, som kunde göra stor skada på säden. De trodde att om fåglarna fick en egen kärve av den fina, dyra säden till jul, så skulle de vara mindre glupska under året. I vissa berättelser var kärven inte till för fåglar utan för asaguden Tors bockar. Neken skulle sättas upp på julafton och det fick inte doppas i grytan förrän neken var uppe. Den skulle vara så hög som möjligt och det tävlades om att få den högsta kärven. Man trodde bland annat att den skulle skydda mot blixtnedslag under året.



Hatt från Kaisa Malm Design.



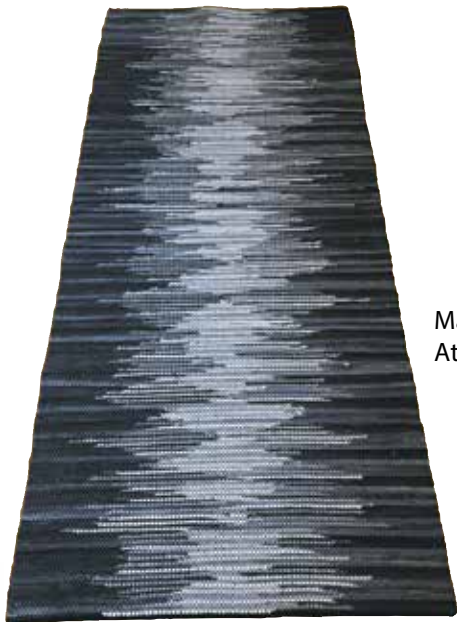
Bricka från Hoppalanta Design.



Tvål från Millas Fröjd.

JULKLAPPSTIPS

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



Matta från Ateljé Vävkorgen.



Kortfodral från Libbbs Läder.



Kanelljus från Annas Ljus.



Armring från designLenaW.se.



Bok från IMK förlag.



Julbock från Marbobocken.

DELTAGARFÖRTECKNING

MATHANTVERKARE

Bräutigams Marsipan
Marsipan, choklad och praliner.

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

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

Drottninggårdens Honung
Honung från egen bigård.

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

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

Koberg Vilt
Förädlad vilt, rökta korvar, paté, salami och stekar av hjort, vildsvin och älg.

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

MM Partners
Oliver, ost.

Mor Carins
Ostkaka, kalvdans och sylter.

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

Osterian

Lagrade kvalitéostar.

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

Svensk Slottsglögg
Glögg, spansk saffran, saffranprodukter.

Sörmlands Jakt o Vilt
Viltkebab och korv.

Tjolla Delikatesser
Rökt lax från Gustava, hjorton-, blåbärs- och lingonsylt, hårt bröd, dryck.

Togora Gård
Egenproducerad ekologisk olivolja, egenodlade oliver, kryddblandningar, viltlockade örter, tapenader och pesto, balsaminäger/balsamico.

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

Ängens Gård
Honung, lammkorv, rökt kött.

Ölbryggeriet
Egenproducerad öl.

Östersundets Fisk
Gösfilé och abborrfile. Vacuumförpackade och frysta. Vänerlörjrom på burk. Rökt och gravad lax, gravlaxsås.

HANTVERKARE

Annas Ljus/Bellmek
Handstöpta och gjutna ljus, bivaxljus, braständare.

Annika Månsson
Vättar och änglar i tovad svensk ull och svenska färskinn. Lintomtar i lin från Hälsingland.

Ateljé Gamla Huset
Måleri med lantlig känsla, tavlor, trähästar, ljusstakar, höns, barnmöbler, änglar, konstkort m m.

Ateljé Vävkorgen
Tonade bordsmattor, ripslöpore, tabletter, korgdukar, festremсор, plädar, underlägg.

designLenaW.se
Silversmycken med och utan infattade stenar, sten-/pärlcollier, armband, smycken i silver och gummi.

Drottninggårdens Honung
Handgjorda bivaxljus av svenskt bivax. 30-tal olika former och figurer. Bivaxdukar.

Ewa Dolck
Betongkonst.

Fabrics of Reality
Väskor, plånböcker, fodral m m i läder, konstläder, kork och tyg.

Gläntan i skogen
Mössor, boor, handledsvärmare, ljusmanschetter, tavlor, pälsbjärtan, hela skinn, garn. Allt från egna får.

Hoppalanta Design

Egna illustrationer på brickor, skärbräden, glasunderlägg, förkläden, kuddar, muggar, fat m m.

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

Josefine Åhman
Ponchos, tofflor, vantar, m m, stickat och tovat.

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

Karin Yllö-Werner
Färskinn, täcken handledsvärmare m m.

Lena Holmsten
Grönländskt pärlbroderi: dukar, klockor, halsband, figurer m m.

Lerdalen's Kärvar
Havrekärvar, dörrkransar.

Libbbs Läder
Egentillverkade lädervaror: Plånböcker, väskor, bälten, olika fodral. Lasergravyr.

Ljus för Livet
Doftljus, doftpinnar, servetter och kort.

Marbobocken
Halmslöjd, bockar, grisar, tomtar, taxar, kransar, rutor, kärvar m m.



Med reservation för ändringar.



MATBODS-TIPS

De underbara delikatesserna från matboden kommer från småskaliga matproducenter.



Olivolja från Togora Gård.

Mintkyssar från Mariannelunds Karamellkokeri.



Ost från Osterian.



Saffransglögg från Svensk Slottsglög.



Korvar från Viltmat.



Marsipangris från Bräutigams.

Julsill från Delikatessgrabarna.



Viltbullar från Koberg Vilt.

Sylt från Mor Carins.



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.



Under mässan, missa inte ponnyridning för de minsta lördag-söndag!



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



Från tanke till form – i betong

2012 började av olika orsaker en stor förändring av Ewas liv.

Detta ledde till eget företag som konsthantverkare på landet från att ha bott i stan, prioriterat jobbet som chef och haft 300 par skor.

– Jag träffade min stora kärlek, bästa vän, livspartner och kompanjon hösten 2012 och flyttade så småningom ut på landet till honom. Det var första steget. I maj 2015 byggde vi så ett växthus på 40 kvm med betonggol. När leveransen av betong kom med stor tankbil uppstod nyfikenhet på materialet och resten är som man säger historia. Experimenterande med gjutningar av krukor, fågelbad, bara ökade nyfikenheten.

– Så i november 2015 startade jag mitt företag, och en resa började som ömsom varit hisnande, svår, superkul, läskig, förtvivlad, motig, inspirerande och alldeles underbar, berättar Ewa Dolck.

– Och nånstans där hittade jag det viktiga. Nämligen att livslust, kreativitet och omtanke är grundpelare i mitt liv. Att skapande av konsthantverk i kombination med tid för möten och samtal med kunder ger mig det liv jag ibland kallar Ewa 2.0 "Den bättre versionen". Jag trivs med den jag är idag! – I min ateljé i Fristad utanför Borås skapar jag allt från trädgårdsdekorationer till vinglas och smycken alltid helt eller delvis i betong.

Svenska Slottsmässors julmässor är höjdpunkter jag ser fram emot, och jag välkomnar även till min lilla enkla butik i Brygghuset på gården i Fristad.

När allt tas tillvara

Josefines hantverk i Köping startades 2012, då införskaffades de första 40 fåren.

Tanken var att ha ett djur där man kan ta vara på allt, kött, skinn och ull. Idag har Josefine 200 tackor där besättningen består utav svensk finull och gotlandsfår. Finullen är känd för sin mjukhet och Gotland för sina vackra

glansiga lockar. Dessa blir en väldigt bra kombo för hantverket. Huvuddelen utav skinnen syr Josefine tofflor, vantar och mössor av för hand.

Av ullen gör de garn av vilket mamma Anna-Carin stickar ponchos m m. Utöver arbetet med fåren driver Josefin och hennes sambo även ett jordbruk med växtodling.



Emma sprider glädjen med leran



Emma Morud på Moruds keramik gör handgjord keramik i stengods i sin småskaliga keramikverkstad och krukmakeri i Falköping.

Hon drejar främst olika typer av bruksgods såsom tallrikar, kaffekoppar, te-koppar, skålar och fat.

Emma är keramikern och konstnär och har utbildat sig på konsthantverksskolan, Heliidens folkhögskola i Tidaholm under åren 2022-2025.

– Jag skapar i olika keramiska tekniker men mitt främsta arbetssätt är att dreja. Jag finner stor glädje i att sudda ut gränserna mellan bruksgods och rena konstnärliga verk och kombinerar gärna olika tekniker. Min keramik inspireras främst av naturen både vad gäller form och

färg, berättar Emma. Allt konstnärligt arbete ger mig en inre tillfredsställelse och avkoppling. Framförallt ger det mig också oerhört mycket livsglädje och stimulans. Det ligger en stark elementär och tillfredsställande känsla i att mina händer skapar kärlek som någon annan sedan kan äta eller dricka ur.

Moruds keramik startade som en idé om en inspirerande, härlig och kreativ plats för Emma själv men även andra människor som är nyfikna på lera och skapande. Från start var det en självklarhet att låta fler få möjlighet att prova på att skapa i lera och uppleva glädjen det ger. Därför erbjuder Moruds keramik AB kvällskurser, workshops, afterworks och olika typer av events.

Familjen Brotschis 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.



Med en lantlig känsla

Ateljé Gamla Huset har sitt hjärta i ett rött gammalt 1800-talstorp med vita knutar i byn Holmestad vid Kinnekulles fot.

Bakom ateljén står Maud Stiller, som med lite hjälp av ateljékatten Stina och sin man Janne som sköter snickeriet, skapar saker som kan ge en skönhetsupplevelse i vardagen.

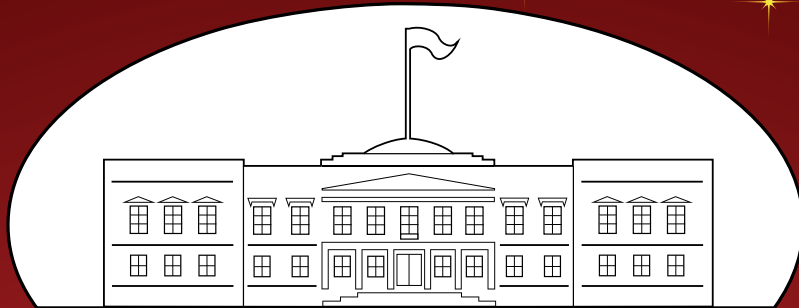
– Det till synes enkla, men så viktiga – det är mitt konsthantverk, säger Maud. Jag formger och tar fram alla mina inredningsföremål, mönster och motiv, ofta inspirerad av djuren och naturen jag har runt mig. Du känner igen Ateljé

Gamla Huset på den naturliga färgskalan och de levande linjerna. Det som är min signatur: föremål med liv och personlighet. Ett konsthantverk i ständig utveckling. Varje motiv är sitt eget, men färgskalan och linjerna är, precis som i mitt hantverk, mitt kännetecken.

– När vintermörkret börjar smyga sig på och julstöket kommer igång – då målar jag julsaker för fullt! Ateljén fylls med små söta tomtar, ljusflickor, julgranshängen, ljusstakar och mycket mer! Mitt hantverk är vackert i hemmet året runt, men till jul vill man ofta ha något särskilt som förhöjer julstämningen.



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.

Österbybruk	10–12/10
Åminne Bruk	17–19/10
Julita Gård	24–26/10
Mårbacka	30/10–2/11
Wrangs 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