

SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL PÅ HELLEKIS SÄTERI



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!



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



Hos Christina Blombergs sybod hittar man hattar och mössor för stora och små.



Ljus för Livet vill sätta fokus på gift- och paraffinfria ljus och vikten av att prata om psykisk ohälsa.



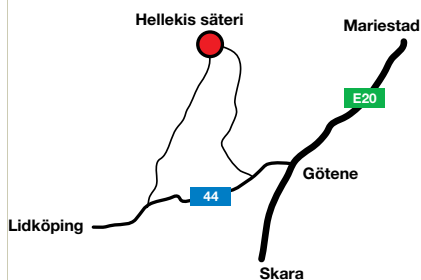
Jul på Hellekis Säteri 6–8 november

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

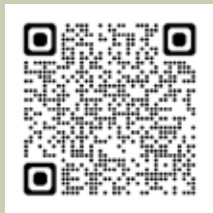


6-8/11

Öppet:

Fredag 11-18, lördag 10-18, söndag 10-16.

Boka biljett och info här:



<https://svenska-slottsmassor.se/vara-massor/jul-pa-hellekis-sateri/>

På plats accepteras även kontanter.

Barn under 12 år fri entré i målsmans sällskap.

Parkering:

Gratis parkering.

Tillgänglighet:

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

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 6-8/11. När mörkret faller tänder vi hundratals marschaller.

Varmt välkomna att uppleva en genuin julmessa med dina nära och kära på Hellekis Säteri den 6-8/11. 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 mässtagarna.

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 mäsområdet.

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

Från fältens råg till julens bock



Under sex decennier var det farbror Gösta som flätade råghalm och band Marbobockar till vänner och bekanta.

Numera är det Kenth Dranvik, Susanne Larsson och Paulina Dranvik som för traditionen vidare och år efter år ser till att denne tidlöse mytologiska figur fortlever i högönsklig välmåga.

I vårt gamla bondesamhälle ansågs halmen ge både kraft och skydd, och även idag förknippar vi halmen med den goda kraft som utgår från Jesu krubba. Julbockens tusenåriga anor gör den till en jultradition långt äldre än till exempel julgranen, och det är inte utan att Marbobockens murriga skägg och väldiga flätade horn för tankarna till

Tors bockar och underjordens bockfotade flur.

– Vi skördar vår egen råg runt midsommar när den ryker. Den är då fortfarande omoget grön och har en lämpligt seg och smidig spänst. Marbobocken gör vi i tre storlekar och numera tillverkar vi även bockar som både sitter och ligger. Och så är den oerhört stabil, betonar Kenth Dranvik som förklarar att bockarna tål att sitta på då de har en kraftfull stomme av trä. Skägget görs av rågviporna, medan de mäktiga hornen och de sturska svansarna är flätade.

Till julmässan tar också Kent och Susanne med sig bland annat grisar, taxar och tomtar.



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.

Handgjort med personlig touch

Med bas i Skövde kombinerar Milla Nilsson kreativitet och frihet, och låter varje smycke bära en känsla av eget uttryck.

Millas mål är att ge människor möjligheten att visa sin personlighet och våga vara sig själva. Genom oväntade former och kombinationer blir hennes vision verklighet – att skapa utrymme för kreativitet och uttryck utan begränsningar.

– Jag startade mitt varumärke MINI ART & DESIGN med en enkel idé – att skapa smycken som är för alla, berättar Milla. Mina smycken är lätta att bära och per-

fekta för både vardag och fest. Varje design är skapad med omsorg och passion, för att du ska kunna uttrycka din stil på ett personligt sätt. Jag använder cernitlera och veganskt läder för att ge varje smycke en unik karaktär och personlig touch. SnapPap är ett slitstarkt, formbart och djurfritt material som jag kallar för veganskt läder. Alla metall-delar är i kirurgiskt stål, något som gör dem både hållbara och allergivänliga. Varje moment sker för hand – vilket gör varje smycke unikt och fyllt av omsorg, med både hållbarhet och stil i fokus.



Bräutigams konstfulla 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 gesäll-

provet. 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.



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 Slottsmössor 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.



Tomte från Stenhårt.



Kortfodral från Libbbes Läder.



Nissar från Ateljé Gamla Huset.



Doftljus från Honeywood Candle Company.



Örhängen från Lili Lu Studio.



Glasunderlägg från Hoppalanta Design.



Hatt från Kaisa Malm Design.



Nalle från Lövhyddans Hantverk.

Tvål från Millas Fröjd.



DELTAGARFÖRTECKNING

MATHANTVERKARE

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.

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 ålg.

Krusidull Konfekt
Hantverksfudge med honung i, åtta olika smaksättningar.

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

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

Mor Carins
Ostkaka, kalvdans och sylter.

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

Olivhus
Oliver, ost.

Ost & Delibaren
Goda och unika ostar, Larssons chips.

Osterian
Lagrade kvalitetsostar.

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, torkat renkött, chilisenap, tunnbröd, sylt.

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

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

Ängens Gärd
Honung, lammkorv, lammskinn, rökt kött, produkter av ull.

Ölbryggeriet
Egenproducerad öl.

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



HANTVERKARE

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

Christina Blombergs sybod
Mössor, halsdukar, hattar, boor, kragar, pannband, armledsvärmare.

designLenaW
Tidlösa silversmycken i enkla linjer och med en lekfull touch. Smycken som har en tydlig historia och innebörd – t.ex. Att Väga-gubben. Egen design och tillverkning.

Ewa Dolck
Betongkonst.

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

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

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
Färskin, täcken handledsvärmare m m.

Lerdalen's Kärvar
Havrekärvar, dörrkransar.

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

Lili Lu Studio
Handgjorda smycken i silver och guld.

Living Glass
Glasskulpturer, glas och stensmycken.

Ljus för livet
Doftljus, doftpinnar, servetter och kort.

Lövhyddans Hantverk
Keramik för hem, krukor och trädgård, vävning och textilt hantverk, målat glas och porslin.

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

Millas Fröjd
Ekologisk hantverkstvål.

Mini Art Design
Handgjorda smycken i fimolera och veganskt läder.

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

Skärpfabriken i Gnosjö
Läderbälten, skinnförkläden och grytlappar, älgskinnprodukter.

Stenhårt
Ljusstakar, djurskulpturer, tomtar, askar i betong och ull.

Ängens Gärd
Honung, lammkorv, lammskinn, rökt kött, produkter av ull.

Med reservation för ändringar.



MATBODS-TIPS

De underbara delikatesserna från matboden kommer från småskaliga matproducenter.



Kombucha från CC's Havtornsdelikatesser.



Tryffel från Gooslander.



Balsamico från Odensjö Hemlagad.



Ostkaka från Värmland

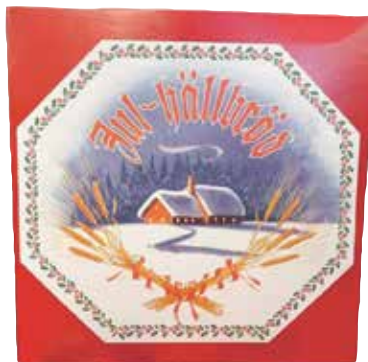
Den stora skillnaden mellan Mor Carins värmländska ostkaka och den småländska är att den inte innehåller någon bittermandel.

– 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 diverse olika sylter, varav alla har det gemensamt att de innehåller minst 65 procent bär och inte har något förtjockningsmedel eller vatten iblandat.



Viltbullar från Koberg Vilt.



Julhällbröd från Härjedalsskafferiet.



Oliver från Olivhus.



Årets julsenap från Hovsenap.



Sylt från Tjolla Delikatesser.



Julsill från Delikatessgrabbarna.



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



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 på-börjat 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.

Små konstverk i glas

Glas är ett spännande material – formbart och mjukt i ena stunden för att sedan stelna till en fast form i nästa.

– Det har fascinerat mig ända sedan barnsben, och för över 30 år sedan tog glaset och dess magi mig från Danmark till Sverige, där jag fick lära mig konsten att forma och blåsa glas på Glasskolan i Kosta. Idag jobbar jag både med blåst, gjutet, fusad och flameworked glas. Jag älskar mitt arbete och glömmar ofta både tid och rum när jag håller på med mina alster, berättar Marianne Degener

på Living glass. Mina smycken är främst gjorda av sterling silver och pärlor gjorda i tekniken flameworking, där jag smälter glasstavar i en mycket het låga, för att sedan bygga upp en pärla runt en tunn metallpinne doppad i lera.

– Leran har man på för att kunna avlägsna pärlan från pinnen när den är kall. Man får snurra och vrida på pinnen med pärlan inne i lågan, medan man formar och dekorerar med olika färgade tunna glastrådar. Varje pärla är 100% handgjord av mig.



Klassiskt julgodis

Ett anrikt gammalt familjeföretag i godisbranschen vars tillverkning sker efter hantverksmässiga metoder och gamla, hemliga recept.

– Även om vår knäck, fikonkonfekt, ischoklad och smaksatta krämiga kola går åt som smör i solsken är det nog trots allt våra gamla hederliga brända mandlar som personligen ligger mig varmast om hjärtat, säger Johan Zedig, Mariannelunds Karamellkokeri, som drivits av familjen sedan 1929. Företaget tillverkar runt 200 ton

godis per år. För-säljningen sker i huvudsak direkt till kund ute på ca 150 olika marknader och hantverksmässor runt om i södra Sverige.

– Kunskap och erfarenhet har gått i arv, och vi gör fortfarande det mesta för hand. Till jul satsar vi på, förutom våra klassiker, krämiga kolor smaksatta med bland annat päronkonjak, rom, hasselnöt och pepparkakssmak. För att inte tala om våra julpraliner, betonar Johan, som själv har svårt att tänka sig en jul utan polkagriskäppar i julgranen.

”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 miljöfamiljen 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 förädlad många nya spännande delikatesser för er skull. Svenska Slottsmässor kommer att ha exklusivitet på ex rökt vildand, rökta hjort- och vindsvinsbogar samt en spännande björnkörv, berättar Patrik.



Ljus som sprider ljus

Ljus för Livet strävar efter att sprida naturliga, veganska och högkvalitativa ljus till de svenska hemmen både på ett socialt och miljömässigt plan.

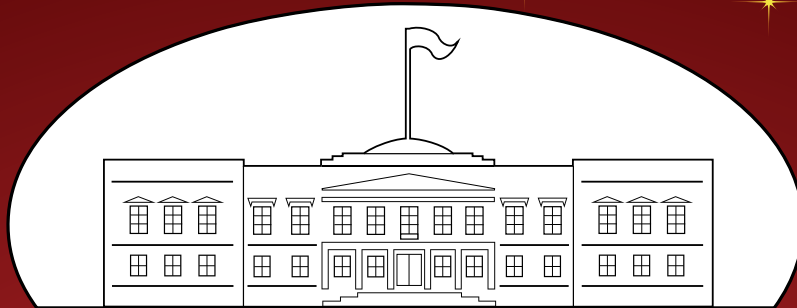
Genom att öka medvetenhet om hur viktigt det är att välja gift- och paraffinfria ljus likaväl som att prata om psykisk ohälsa. Därav har de valt att donera 10% av sin vinst till Aldrig Ensams verksamhet. Ljus för Livet gör detta helhjärtat för att bidra till en större förståelse kring psykisk ohälsa. Hälsan ska komma

först. Just därför har de valt att belysa Aldrig Ensams citat "Du skiner som den sol du är" (från Aldrig Ensams officiella låt). Ljuset ska kunna bidra till att skapa ett utrymme för samtal kring psykisk ohälsa likaväl som att kunna påminna dig själv eller någon du bryr dig om att "Du skiner som den sol du är".

Ljusen är helt giftfria, naturliga och tillverkade av helt förnybara råvaror som släpper ut betydligt mindre växthusgas än paraffinljus och är bättre för såväl planeten som människan.



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	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