

SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL PÅ JULITA GÅRD



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 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!



Det mångåriga familjeföretaget Bräutigams konstfulla marsipan och konfektyr hör julens gottabord till.



Elisabeth på Himmagården tillverkar produkter med värmande alpackauil.



Viltkött är inte bara gott. Det är nyttigt också, enligt Viltmat Sverige som säljer vilt delikatesser.



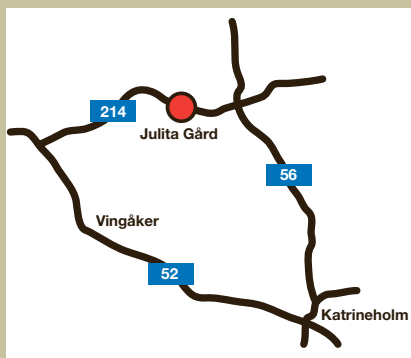
Jul på Julita gård 24–26 oktober

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 Julita gård



24–26/10

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 stort område, lokalerna är förutom några ställen lättåtkomliga.

Övrig information:

www.svenska-slottsmassor.se



TIDNINGSPRODUKTION:
SVENSKA SLOTTSMÄSSOR /
MYR DESIGN / MITTMEDIA PRINT

Välkommen
in till vårt
café med
hembakat bröd!



Nu är det jul igen på Julita gård!

Den årliga julmässan på Julita gård är snart här och knackar på dörren. Julita kläs i julskrud den 24–26 oktober. När mörkret faller tänder vi hundratala marschaller. Även i år öppnar vi upp andra våningen i muséet och får plats för fler utställare. Gratis parkering även i år!

Varmt välkomna att uppleva en genuin julmässa med dina nära och kära på Julita gård den 24–26 oktober. 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.

En uppskattad samlingspunkt

Om cirka två månader är julhelgen här. Ett besök på Julita under julmässan blir ett fint avstamp inför den "riktiga" julen och en möjlighet att blicka framåt och bli så där lagom förväntansfull. Jul på Julita brukar locka en bred publik och många skickliga hantverkare. Julmässan arrangeras i ekonomibyggnaderna på området.

Julita gård är ett uppskattat utflykts-

mål för stora och små. Här finns en fantastisk park, Skansenstugor, Pettsons hus och flera museibyggnader. Gården som genom århundraden har varit kloster, kungsgods och adels gods ägs idag av Nordiska museet. Förutsättningarna för en händelserik dag är goda. Julita ligger vid sjön Öljaren som ger en vacker inramning åt mässområdet.

Välkommen till en stämningsfull julmässa på Julita!

Senap kryddad 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 konsumenter 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 bordssenap. 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.



Från fältens råg till julens bock



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

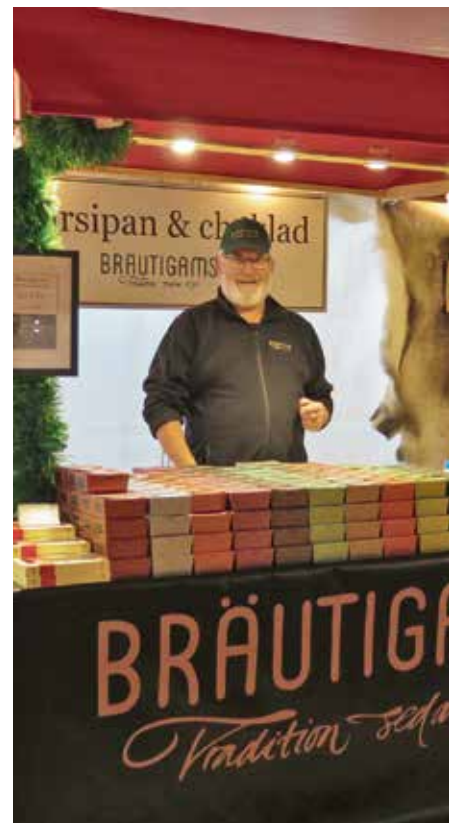
Numera är det Kenth Dranvik, Susanne Larsson och Paulina Dranvik som för traditionen vidare och år efter år ser till att denne tidlöse mytologiska figur fortlever i högönsklig välmåga.

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 filur.

– 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 Kent 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.



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 imagens 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 skomakersymaskin 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.

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 livsbiografin, "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.

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 Tångenvägen 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 babytäcken.

– 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.





Åsa och silvret

Efter flera års hantverkande med bl.a. ull och pärlor började Åsa Fornander våren 2011 på en studiecirkelkurs i silver-smide. Och därmed var hon fast.

– Av alla ädla metaller har silver alltid varit mitt självklara val. Det finns en renhet och speciell lyster i föremål av silver som tilltalar och fascinerar mig. Nu har jag en liten smedja där jag designar och smider mina smycken. Inspiration och idéer får jag främst under arbetets gång genom att ”se och lyssna på” silvret, berättar Åsa på Asasmacken.com.

– Jag får följa med på silvrets resa från ett grått råämne i min hand till färdigt glänsande silversmycke. Det är lika spännande varje gång! Min tillverkning har två inriktningar. Dels helt unika smycken som bara finns i ett exemplar, dels några olika kollektioner där ringar och armband finns i olika storlekar.

Varje smycke görs för hand. Därför kan det förekomma att smyckena i de olika kollektionerna skiljer sig något från presentationsbilderna på hemsidan.

JULKLAPPSTIPS

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



Stjärna från Cecilia Lång.



Armband från KEMA Smycken & Design.



Julgrupp från Ewa Dolck.



Tvål från Lillhusets Hantverk.



Plånbok från Lisas bod.



Kofta från Lena Textilia.



Vantar från Elisabet Halling.



Vitlöks gömma från Bromma Keramik.



Skärbräda från Alvadal Woodcraft.

DELTAGARFÖRTECKNING

MATHANTVERKARE

Ante på röken, Anders Nilsson

Varm och kallrökt fisk, löjrom, röror och såser.

Basturökeriet i Sverige

Basturökta och torkade charkprodukter som sidfläsk, fläskfilé, salami m m.

Birgittas Matbod

Marmelad, chutney, senap, smaksatt honung, lagrade hårdostar från Öland.

Bräutigams Marsipan

Marsipan, choklad och praliner.

CC's Havtornsdelikatesser

Havtornsprodukter: marmelad, saft, gelé, te, torkade bär, senap, juice, kombucha.

Chokladkyssar (Yaniv Adrian)

Chokladkyssar, lyxiga mumsmums i många smaker.

Delikatessgrabbarna

Heminlagd sill, kallrökta korvar, senap, rökt ål.

Gooslander

Chokladtryfflar, kaffe.

Herrsäters Gårdsmejeri

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

Hovsenap

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

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, älg- och vildsvinssalami och korv

Mariannelunds Karamellkokeri

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

MM Partners

Oliver, ost.

Mor Carins

Ostkaka, kalvdans, sylt, rågmjölbröd.

Odensjö Hemlagad

Svensk handgjord balsamico gjord på lokala frukter och bär.

Osterian

Lagrade kvalitëostar.

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.

Team Selin

Strömmingsburgare.

Viltmat Sverige

Torkat renskav, rökt älgghjärta, hjort-, älg- och vildsvinssalami och korv

Ölbryggeriet

Egenproducerad öl.



HANTVERKARE

Alvadal Woodcraft

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

Annika Månsson

Vättar och tovat i lin och ull.

Asasmacken.com

Smycken i äkta silver av egen design och tillverkning.

Bokbiten

Handgjorda repliker av historiska smycken i silver och brons, signerade egenförfattade böcker.

Bromma Keramik

Stengods: oljelampor, bruksföremål, tomtar m m.

Cattis Porslins Boutique

Handmålat porslin och glas, virkade dekorationer, pynt av pärlor.

Cecilia Lång

Mässingsdekorationer, ljusstakar, örhängen.

Christina Blombergs Sybod

Mössor, hattar, boor, kragar, halsdukar, pannband.

Elisabet Halling

Handstickat, broderat och tovat.

Ewa Dolck

Betongkonst.

Färmors Lammfällar

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

Gränsö slotts Ljustöperi

Handstöpta grenljus, bivaxdekorerade ljus. Tillbehör: svarta ljusstakar, rosetter, manchetter.

Hallbergs bivax

Bivaxljus, bivaxdukar, doftljus.

Hammars Smedja

Handgjorda smidesprodukter. Skohorn, krok, kapsylöppnare, ljusstakar.

Handkramat

Snöbollsljus formade varsamt för hand med en brinntid på 25-30 timmar.

Hantverksboden Larstorp

Dekorerede ljuslyktor, ljuskoppar. Hönstavlör, nåltovade änglar. Dekorerad träslöjd.

Hemöstris Skinnboa

Lammskinn, lammskinsprodukter, garn och tovade produkter från gården.

Himmagårdens Alpacka

Täcken, nackvärmare och västar av alpackaull från egen besättning.

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.

Jennys Smycken

Handgjorda och unika smycken av epoxy. Fantasifulla med inslag av torkade blommor, snäckskal, bladguld och metaller.

Josefine Åhman

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

KEMA Smycken & Design

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

Kling kollektion

Kappor och koftor i ull.

Lena Textilia

Stickat: Lampskärmar, pallar, koftor, sjalar, mössor, skosnören m m.

Lillans i Kosta

Egentillverkade vindsnurror i rostfritt syrafast stål.

Lillhusets Hantverk

Hantverkstvälar, keramik, ljus, cerat.

Lisas bod

Kviltade väskor och ryggsäckar, handdukar och dukar m m i bomull/lin, tomtar, tenstrådsarmband, stickade yllesockor.

Marbobooken

Halmslöjd, bockar, grisar, tomtar, taxar, kransar, rutor, kärvor m m.

Marita Palm Keramik

Keramik: änglar, häxor, ljuslyktor, tomtar, skyltar.

Mimis Miniaturer

Handgjorda miniatyrsmysken i cernitlera.

Rondigi Konsult

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

Sagolika Keramik

Brukskeramik, drejat, kavlat: Koppar, skålar, fat, änglar, ljuslyktor.

SAK Bronssmycken

Design och tillverkning Ann-Kristin Sundberg.

MATBODS-TIPS

De underbara delikatesserna från matboden kommer från småskaliga matproducenter.



Balsamico från Odensjö Hemlagad.



Tryffel från Gooslander.



Svagdricka från Härjedals-skafferiet.



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 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.

Öl från Öl-bryggeriet.



Julgott från Schweizermandel i Ambjörnarp.



Ost från Osterian.



Havtornste från CC's Havtornsdelikatesser.



Saffran från Svensk Slottsglögg.



Julsill från Delikatessgrabbarna.

Sandra Keramik

Drejad keramik i stengods.

Skärpfabriken i Gnosjö

Skinnförkläden och grytlappar, läderskärp älgskinnprodukter.

Slöjdmakarna i Järvsö

Fårskinnfällar, fårskinnskransar, fårskinnsbelysning, fårskinnprodukter.

Textila ting syd

Textila ting: kuddar, förkläden, grytlappar, bonader, brickband, väskor och handdukar.

Tina Päls

Fårskinnsvor: mössor, vantar, öronmuffar, sadelskydd, pannband, pläddar, tofflor, halsdukar, dynor.

Wing form

Träleksaker, djurfigurer, rövspadar, smörknivar, vetevärmare.

Med reservation för ändringar.



Smedjan, Skansenstugorna.

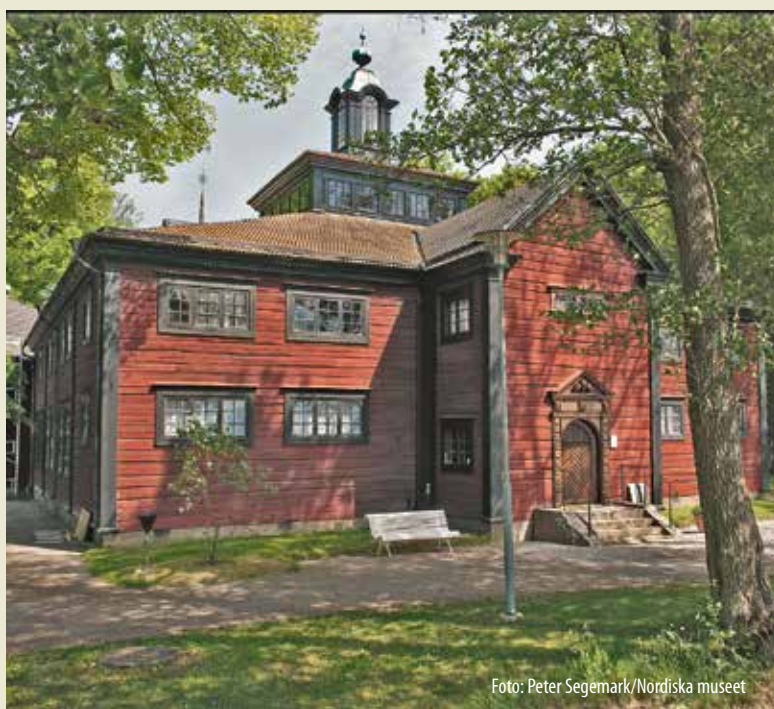


Foto: Peter Segemark/Nordiska museet

Skansenmuseum. Även i år har vi öppet på 2:a våningen i museet = fler utställare!



Foto: Fredrik Ehrlon, Nordiska museet

Livstallet.



I Birgittas fotspår

Birgittas Matbod startade 2001 i Glömminge på Öland. Den första produkten som Birgitta tog fram, tomatmarmelad med citron och ingefära, är fortfarande storsäljaren.

– Mamma fick tomater av en lokal odlare som han inte kunde sälja till de stora livsmedelskedjorna. Detta var innan begreppet matsvinn var känt och om tomaterna inte hade en speciell form, färg och storlek så gick de inte att sälja, berättar Charlotta Tunhov Grönstedt som är Birgittas dotter och idag driver företaget vidare tillsammans med sin far, Hans Tunhov.

Efter lite olika försök hemma i köket tog Birgitta fram ett recept på tomatmarmelad. På sin första marknad, en liten sockenmässa, sålde hon slut på marmeladen på några timmar och fick mersmak att utveckla fler produkter. Tyvärr gick hon bort i cancer efter några år men hennes recept finns samlade i en receptbok. Idag har Charlotta och hennes personal fortsatt produktionen samt försäljning till utvalda återförsäljare runt om i landet. Man håller fortfarande till i lilla Glömminge på Öland och tillverkar i ett livsmedelskök på gården.

– Det känns otroligt att vi redan har funnits i så många år, tiden har gått så fort, säger Charlotta. Att jobba närproducerat, med lokala råvaror och småskaligt är några av företagets prioriteringar. Jordgubbarna, tomaterna, löken m m kommer alla från lokala odlare. Alla i matboden är också med i hela produktionskedjan vilket ger en trygghet för kunderna. Nu tillverkas också helt ekologiska produkter. Det känns som en naturlig utveckling och ett steg i rätt riktning.

– Det är alltid härligt att möta våra kunder och få höra om hur de använder våra produkter. Sedan är ju våra fina burkar också mycket uppskattade julklappar och för många ett måste på julbordet.

Ljus med en känsla av honung

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

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

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

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



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

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

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



”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 söner 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 t ex rökt vildand, rökta hjort- och vindsvinsbogar samt en spännande björnkörv, berättar Patrik.

Fantasin fick ta form

På bondgården i Västergötland där Inga Holm växte upp fanns gott om tillfällen att använda fantasin.

I sandlådan blev grankottar och tallkottar till hästar, grisar och kossor. I skogen fanns farliga hundkattevargar och älgtpappar.

– Jag tyckte om att skriva uppsatser när jag gick i skolan. Det var bara att hitta på. När jag sen fick egen familj berättade jag sagor på löpande band för mina barn. Sagan om Gruffe kom till när jag skulle klippa håret på mitt äldsta barnbarn. Gustaf hade svårt att sitta still men när jag berättade om Gruffe satt

han som ett ljus, berättar Inga på IMK Förlag.

När Inga började jobba som barnskötare på förskolan blev det flera Gruffesagor. Hon tog med barnen i sagorna och de älskade att lyssna på hennes berättelser om Gruffe.

– Jag ville gärna skriva och illustrera mina sagor men hann inte när jag jobbade. Hösten 2006 kände jag att det blev för mycket – min gamla mamma, barn, barnbarn, hund, jobb, städ m m. Jag hann inte med allt. Min man föreslog att jag skulle säga upp mig och bara hoppa in på jobbet ibland. ”Ja, och då kan jag ju äntligen göra mina böcker!” sa jag. Och på den vägen är det.



TÄNK PÅ ATT HÅLLA AVSTÅND!

Använd gärna handsprit. Om du vill undvika att komma när det är som mest folk så kom gärna en vardag. Mest besökare är lördagar och söndagar mellan kl 11 och 14.



Foto: Peter Segemark/Nordiska museet



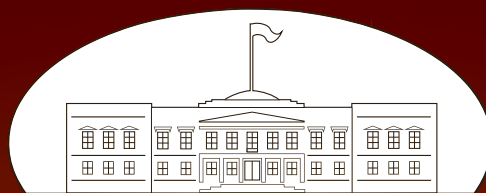
Foto: Peter Segemark/Nordiska museet



Välkommen
till Julita gårds
butik under
julmässan!



VÄLKOMMEN TILL



SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

Österbybruk	10–12/10
Åminne Bruk	17–19/10
Julita Gård	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