

SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL PÅ JULITA GÅRD



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 förnimmar känslan av julen. Upplevelser för alla sinnen. Just så är det att kliva in på en av Svenska Slottsmässors julmässor.

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, och levande ljus från eldar och marschaller

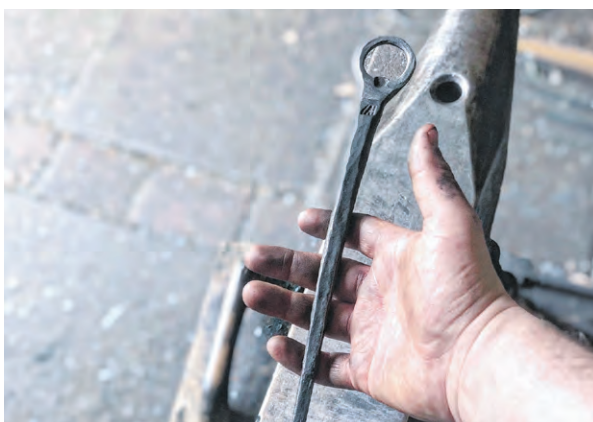
Vi arrangerar julmässor på vackra platser runt om i Sverige och arbetar oförtrutet med att vidareutveckla våra julmässor med en kvalitet som är något alldeles extra. Hos oss ska du hinna allt det där genuina och mysiga som gör att man sitter med ett leende på läpparna på väg hem.

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!



Svensk Slottsglögg säljer – bara på slottsmässorna – såväl spansk saffran som traditionell glögg och saffransglögg.



I Hammars Smedja skapas handsmidda produkter med respekt för traditionellt hantverk och gamla maskiner.



Agat Silver gör personliga och unika handgjorda smycken i återbrukat silver.



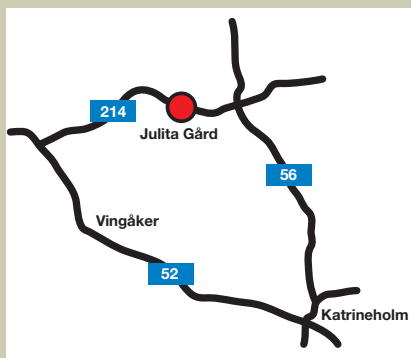
Jul på Julita gård 23–25 oktober

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



23–25/10

Öppet:

Fredag 11–18

Lördag 10–18

Söndag 10–16

Boka biljett och info här:



[https://svenska-slottsmassor.se/
vara-massor/jul-pa-julita-gard/](https://svenska-slottsmassor.se/vara-massor/jul-pa-julita-gard/)

På plats accepteras även kon-
tanter.

Barn under 12 år fri entré i måls-
mans sällskap.

Parkering:

Gratis parkering.

Tillgänglighet:

Mässan är på ett stort område,
lokalerna är förutom några
ställen lättåtkomliga.

TIDNINGSPRODUKTION:
SVENSKA SLOTTSMÄSSOR /
MYR DESIGN / BOLD PRINTING MITT



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 23–25 oktober. När mörkret faller tänder vi hundratal 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 23–25 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!

För glögg och saffran hör ju julen till

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

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

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

Saffranet är av bästa kvalitet och kommer från La Mancha i Spanien, Lucas hemland.

– Saffran kan vara mycket ojämnt i kvalitén, säger Lucas, och saffran från La Mancha är den enda som är kvalitetssäkrad. När du provat vår saffran vill du inte baka med någon annan. I många år har vi levererat saffran till Taxinge slott, även kallat "kakslottet", där bl.a. TV-programmet "hela Sverige bakar" spelas in.

– Kom gärna förbi och prova vår saffransglögg!

Testa receptet från Svensk Slottsglögg på Evas goda 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 minuter. Prova med en sticka.



Lekfullhet och konsthantverk



Bakom Keli Bijou finns en ambition att skapa lekfulla designer 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 unik 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.



Ost med lång historia

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

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

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

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

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

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

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

Med antika maskiner som hjälp

Tanken på smide började då Andreas Hammar såg ett TV-program där deltagarna tävlade i att smida knivar.

– Jag fastnade direkt och fick av en slump kontakt med en oerhört trevlig herre i grannbyn som hade en egen smedja, berättar Andreas. Han erbjöd mig att prova på att smida. När jag hade tillverkat min första spik var det som om ett ljus tändes, och jag visste att detta var något jag måste fortsätta med.

Andreas började bygga en egen smedja hemma och tillbringade varje ledig stund där. Till sist tog han tjänstledigt för att kunna ägna sig åt smidet på heltid från och med januari 2022.

I smedjan skapar han handsmidda produkter med stor respekt för traditionellt hantverk och gamla maskiner.

Förr arbetade smeden ofta tillsammans med en slagdräng, eftersom det ibland behövdes både extra kraft och fler händer för att forma järnet. Andreas arbetar ensam och tar därför hjälp av gamla maskiner. Två av dessa är en handvevad skruvpress och en antik fjäderhammare. Skruvpressen hjälper honom när han behöver en extra hand, medan fjäderhammaren ger den kraft som krävs när handkraften inte räcker till.

– Mitt mål är att skapa hållbara och tidlösa produkter som får användas länge – gärna så länge att de en dag kan gå vidare till nästa generation. Varje produkt tillverkas av mig i smedjan i Lännäs socken. Eftersom produkterna formas för hand får varje exemplar sin egen unika karaktär, säger Andreas på Hammars Smedja.



Tidlös keramik i jordnära toner



Som hobby har Sandra format, skapat och drejat lera till vackra och funktionella föremål.

Nu tar hon sitt hantverk till nästa nivå och delar sin passion med fler genom sitt nystartade företag – Sandra Keramik.

– Jag mötte leran för första gången för tre decennier sedan och det var kärlek vid första ögonkastet, berättar hon.

Efter en flytt från Skåne till Katrineholm på 90-talet för att arbeta som florist har keramiken alltid varit en hobby vid sidan av. Idag arbetar hon som regionschef på Scorett, men tiden med leran är fortfarande en stor del av hennes liv.

– Vissa mediterar, jag leker med lera. Det ger mig lugn och ro.

Sandra skapar främst i stengodslera, ett robust material som bränns mellan 1220 och 1260 grader. Den höga temperaturen ger hennes föremål en

slitstark kvalitet, samtidigt som hon strävar efter en tidlös design i jordnära färger.

– Jag älskar att göra saker som inte bara är vackra att se på, utan som också kan användas dagligen – från kaffekoppar till tallrikar och skålar, förklarar hon.

Trots att drejning är den kortaste delen av processen, är det just den som hon älskar mest. "Det är något magiskt med att forma leran och se den växa fram mellan händerna," säger hon.

Med sitt företag hoppas hon nå ut till fler och visa hur handgjord keramik kan förhöja vardagen.

– Jag ser fram emot att möta kunder på marknaden och höra deras tankar om mina verk. Det är en dröm som nu blir verklighet," säger hon entusiastiskt.

Missa inte chansen att uppleva hennes unika keramik på marknaden, där varje föremål bär på en bit av hennes kreativa själ.



Detaljrika mönster

Välkommen till Hoppalanta Design och min lilla mönstervärld, hälsar Åsa-Pia Andersson.

Åsa-Pia älskar mönster, färg och form. Hennes motiv är innerliga och detaljrika och hon målar mest sina mönster i akvarell och färdigställer dem digitalt. Du hittar hennes mönster på bl.a. kuddar, handdukar, brickor, skärbrädor, grytunderlägg, glasunderlägg, lampskärmar, print, kort m m.

– Min inspiration får jag från allt vackert runtomkring mig och jag vill med mina mönster att man aldrig ska sluta förundras över allt det lilla, som ändå är så stort. Blommor i alla möjliga färger. Fåglarnas sköna sång. Alla små kryp som lever helt i sin lilla värld. I denna världen får alla plats. Alla har en uppgift. Alla är olika och helt unika och de bidrar med något vackert, roligt och spännande. Lite som du och jag, säger Åsa-Pia.

DELTAGARFÖRTECKNING

MATHANTVERKARE

Angry Ape Kitchen
Lokalproducerad chilisås.

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.

Bigård Birgitta
Honung – rå, kokt, rökt, karamelliserad, cocktail smoker, bivaxbiter.

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

Bräutigams Marsipan
Marsipan, choklad och praliner.

CC's Havtornsdelikatesser
Havtornsdprodukter: 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 äl.

Gooslander
Chokladtryfflar, kaffe.

Goumero
Ekologisk olivolja, fetaost, vinäger, oliver, druvsirap, russin, vildplockade kryddor.

Herrsäters Gärdsmexeri
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 Frukträdgårdar
Äppleprodukter såsom must, glögg, vinäger, sirap, chips, salsa.

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

Mor Carins
Ostkaka, kalvdans, sylt, rågmjlsbröd.

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

Olivhus
Oliver, ost.

Osterian
Lagrade kvalitetsostar.

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 älghjärta, hjort-, älg- och vildsvinssalami och korv.

Åsberget Gärdsmexeri
Gärdsproducerade kravgodkända ko- och getostar.

Ölbryggeriet
Egenproducerad öl.

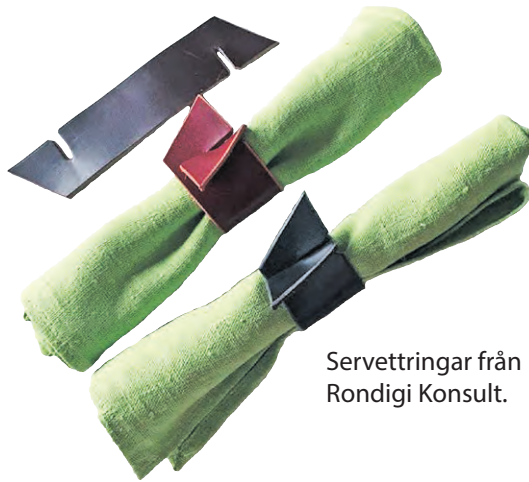
Östersundets Fisk
Gösfilé och abborrfilé. Vacuumförpackade och frysta. Vänerlöjrom på burk. Rökt och gravad lax, gravlaxsås.

JULKLAPPSTIPS

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



Skylt från Marita Palm Keramik.



Servettringar från Rondigi Konsult.



Kappa från Kling kollektion.



PussTrut från Wing form.



Krans från Slöjdmakarna i Järvsö.



Ljuskrona från Gränsö slotts Ljustöperi.



Pyspel från Knepp o Knäpp.



Kopp från Sagolika Keramik.



Julbock från Marbobocken.

HANTVERKARE

Agat Silver
Silversmycken i egen design och tillverkning.

Agneta Bengtsson
Änglar tillverkade i bomullsgarn. Tomtar tillverkade av ylletyg och fårskinn. Kransar av fårskein.

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

Antas Ull & Annat
Vattar och tovat i lin och ull.

Asasmycken.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.

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

Daniel Olssons Woodworks
Olika brädor, knivlister, kavlar, dryckesunderlägg m m.

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

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, manschetter.

Hallbergs bivax
Bivaxljus, bivaxdukar, doftljus.

Hammar Smedja
Handgjorda smidesprodukter. Skohorn, krokar, kapsylöppnare, ljusstakar.

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

Hemöstris Skinnboa
Lammskinn, lammskinsprodukter, garn och tofvade produkter från gården.

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 adventskalendrar.

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

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

KIBO Smycken
Handgjorda silversmycken.

Kling kollektion
Kappor och koftor i ull.

Knepp o Knäpp
Knepp och knäpp, träspel, träbilar.

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

Lillans i Kosta
Egentillverkade vindsnurror i rostfritt syrafast stål.

MATBODS-TIPS

De underbara delikatesserna från matboden kommer från småskaliga matproducenter.



Olivolja från Goumero.



Ost från Åsbergets Gårdsmejeri.



Lyxig mumsbit från Chokladkyssar.



Oliver från Olivhus.

Marsipangris från Bräutigams.



Korvar från Viltmat.



Årets julsenap från Hovsenap.



Honung från Bigård Birgitta.



Chutney från Birgittas Matbod.



Lyxhotell för kor

Sedan 1684 är Herrsäter en kronogård och förvaltas av Statens Fastighetsverk.

Men det började långt före att gården drogs in till staten för 330 år sedan. En vindflöjel på taket till en flygel vittnar om året 1616. Om detta stämmer kan man bara spekulera, men att huset är gammalt råder inget tvivel om.

Även om mycket är gammalt på Herrsäter finns här även nya byggnader. 2004 uppfördes en ny modern lösdriiftsladugård med mjölkrobot till gårdens kor. Här kan kossorna ta dagen som den kommer, äta, sova eller mjölkas när de själva känner för det. En typ av lyxhotell, fast för kor då. Att skapa mjölk med god kvalitet kräver goda förutsättningar, vilket kossorna har i en modern ladugård. I samband med att en ny koladugård byggdes kunde den gamla ladugården från 1887 renoveras och hyser idag ungddjur, sinkor och kalvar.

– Hos oss hittar ni lokalproducerade produkter skapade av ett levande familjejordbruk mitt i den östgötska myllan, berättar Erik Carlsson. På gården har vi även en gårdsbutik som är öppen alla dagar 8–20. Där finns mycket gott från gården och även andra lokala producenter.

Lillhusets Hantverk

Hantverkstvälar, keramik, ljus, cerat.

Lisas bod

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

Marbobocken

Halmslöd, bockar, grisar, tomtar, taxar, kransar, rutor, kärvar m m.

Marita Palm Keramik

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

Mimis Miniaturer

Handgjorda miniatyrsmysen i cernitlera.

Rondigi Konsult

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

Sagolika Keramik

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

Salt Jord Ateljé

Keramik i stengods, bruksföremål och konsthantverk, inredning, lampor.

SAK Bronssmycken

Design och tillverkning Ann-Kristin Sundberg.

Sandra Keramik

Drejad keramik i stengods.

Slöjdmakarna i Järvsö

Fårskinnsfällar, fårskinnskransar, fårskinnsbelysning, fårskinnsprodukter.

Svenskt Stearin

Handstöpta ljuskronor i olika färger.

Textila ting syd

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

Tina Päls

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

Wing form

Träleksaker, djurfigurer, rövspadar, smörknivar, vetevärmare.

Med reservation för ändringar.



Foto: Fredrik Ehltun, Nordiska museet

Livstallet.



Foto: Peter Segemark/Nordiska museet

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



I en stickad värld

Färg och form är Lena Nyströms element. Det är viktigt att rätt färger kommer bredvid varandra, för det är ofta det som avgör om det blir bra.

– Jag har hållit på hela mitt liv på heltid med att sticka kofter, sjalar, mössor, vantar och skosnören på min stickmaskin, säger Lena. Och stickat in lampor, pallar, piasavakvistar m m. Allt som gör livet roligt. Håller på jämt.

Lena bor i Uppsala men på sommaren bor hon i Björke på Gotland. Där har hon även sin sommarbutik INSTICKAT. (Heter även Instickat på Instagram). I Uppsala är hon med i kollektivbutiken Öster om ån. Även medlem i en kollektiv butik – Hantverket – i Öregrund på sommaren. – Mitt signum är min Latmask som finns som nyckelring, på mina barnmössor och på mina instickade borstar. Jag har även en webbshop, berättar Lena.

– Att sticka in saker är väldigt kul, jag söker ofta efter saker och former att sticka in. Mina stickade lampor, t ex, ger en mjuk känsla och släpper igenom ett skönt ljus. Stolar och pallar är mina favoritobjekt. Sen tycker jag om att ”bygga” stickade miljöer – en hall eller kanske en trädgårdsbod. En vår började jag med mina instickade trädgårdredskap. Jag vill att man ska bli glad av mina trädgårdsredskap och att det ska vara skönt att hålla i.

Ett år skulle Lena stå på Formex-mässan och letade då efter roliga skosnören till sina kängor, men hittade inga. Då stickade hon ett par egna multifärgade skosnören, och sen var det kört. Skosnören blev otroligt populära, och sen har det rullat på.

Varmröker som man gjorde förr

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

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

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

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

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

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



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 betonggolv. 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.

Personliga smycken i silver

Anna Tillas tillverkar, under namnet ”Agat Silver”, personliga handgjorda smycken i återbrukat silver för för dig som vill ha något speciellt och unikt.

Smycken som sticker ut utan att vara svårburna, känns aktuella utan att följa modet och som tål att bäras dagligen.

Anna arbetar framför allt med 925 sterling silver med inslag av guld, ädelstenar och sötvattenspärlor.

– Jag gör inte gärna om exakt samma smycke två gånger men älskar att jobba vidare på teman som ibland tar mig vidare till något helt annat. Jag föredrar att jobba med mjuka, runda eller organiska former och väljer ofta att oxidera insidan för att ge smycket ett större djup. Namnet agat kommer av ag för silver och at för Anna Tillas. Agat är också namnet på en av de stenar jag använder i mina smycken.



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.



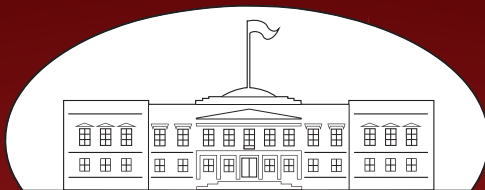




Välkommen
till Julita gårds
butik under
julmässan!



VÄLKOMMEN TILL



SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

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