

SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL PÅ KALMAR SLOTT



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!



Möt alla våra skickliga hantverkare och mathantverkare under mässan i en stämningsfull och historisk miljö.



Calmar Renässansgille visar sina fina dräkter och vapen på torsdag och lördag.



Vad stod på julbordet för 500 år sedan? Besök paradvåningen för att se ett uppdukat bord från förr.



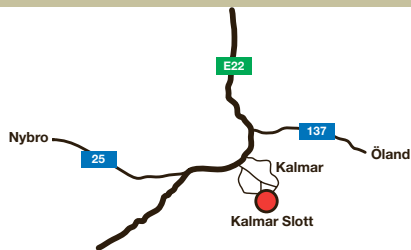
Jul på Kalmar Slott 27–30 november



TORSDAG 11–20 | FREDAG 11–21 | LÖRDAG 10–19 | SÖNDAG 10–16

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

Jul på Kalmar Slott



27–30/11

Öppet:

Torsdag 11–20, fredag 11–21,
lördag 10–19, söndag 10–16.

Entré:

100:-/person. Kort eller kontant.
Inte Swish i entrén.

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

Kontanter:

Ta gärna med kontanter då inte
alla utställare tar kort.

Tillgänglighet:

Trappor i slottet. Hiss finns, vilket
tillgängliggör Borgstugan, Sture-
salen, Gröna salen, Slottskyrkan,
Gyllene salen och Slotts-
restaurangen.

Övrig information:

www.svenska-slottsmassor.se



TIDNINGSPRODUKTION:
SVENSKA SLOTTSMÄSSOR /
MYR DESIGN / BOLD PRINTING MITT



Nu är det jul igen på Kalmar Slott!

Den årliga julmässan på Kalmar Slott är snart här och knackar på dör-
ren. Slottsområdet kläs för 31:a gången i julskrud 27–30/11. På torsdag och
fredag har vi kvällsöppet och tänder hundratals marschaller.

Varmt välkomna att uppleva
en genuin julmässa med dina
nära och kära på Kalmar Slott
27–30/11. Som vanligt arran-
geras mässan samma helg som första
advent. Med endast några veckor kvar
tills den "riktiga" julhelgen blir mässan
ett bra avstamp inför den stundande
högtiden. Precis lagom för att komma
i rätt stämning och hinna med de egna
julbestyren.

Jul på Kalmar Slott representerar
många svenska jultraditioner. Mässan
erbjuder ett stort utbud av aktiviteter,
hantverk och delikatesser som påmin-
ner om julmarknader från förr. Här kan
du umgås, handla kvalitetshantverk

från småskaliga hantverkare från hela
landet och få intryck som kanske in-
spirerar till det egna julpysslet eller jul-
baket. Vill du få smak på julen i dubbel
bemärkelse serveras flera delikatesser i
caféet.

En populär samlingspunkt

Julmässan på Kalmar Slott är Sveriges
mest stämningsfulla julmässa. I det
medeltida slottet infinner sig en otrolig
atmosfär. Under kvällstid förgyller alla
marschaller och ljusspel stämningen
ytterligare. Jul på Kalmar Slott är en av
landets populäraste julmässor. Hit vall-
färdar utställare från hela Sverige. Ingen
vill missa julmässan. Julmässan lockar
många besökare, inte bara från Kalmar

utan både från närliggande städer och
andra områden runt om i landet.

Historiska möten

Mycket har hänt sedan Kalmar Slott bör-
jade byggas som ett enkelt försvarstorn
omkring 1180. Idag kan man besöka
slottet och uppleva historiens vindpus-
tar. Guidningar, gästbud och utställ-
ningar, teatrar finns med på slottets
lista över olika utbud. Slottskyrkan från
1592 är en av Sveriges populäraste bröl-
lopskyrkor. Slottet är ett statligt bygg-
nadsminne sedan 1935 och förvaltas av
Fastighetsverket medan verksamheten
drivs av Kalmar kommun.

**Välkommen till en stämnings-
full julmässa på Kalmar Slott!**

För glögg och saffran hör ju julen till

**Lucas Covarrubias Alonso och Eva Gillin på Svensk Slotts-
glögg, 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. Smak-
rikare 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"
spelats in. Svensk Slottsglögg firar 25-årsjubileum i år. Därför erbjuder vi våra
kunder som handlar för över 100 kronor att köpa varm glögg i mugg för en-
dast 10 kr/mugg. Samma pris som vi en gång startade med. Max två muggar
per handlade 100 kronor, hälsar Lucas och tipsar dessutom om receptet på
Evas goda saffranskaka.

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.



Kappor med färg, form och fantasi



Marie Kling bytte karriär mitt i livet. Nu skapar hon ullkappor på gården utanför Norrköping, färgglada kappor som hon sedan säljer till kvinnor världen över.

Marie har arbetat med textil på fritiden så länge hon kan minnas. Men det var först långt senare som Marie sökte till en högskoleutbildning i formgivning.

– Jag var 45 år och jobbade med ekonomi. Jag tyckte att det var svårt, det var inte min grej, och snubblade över en treårig designutbildning vid Linköpings universitet. Det kändes så rätt, och plötsligt hade jag skickat in min ansökan. Det var under den utbildningen som de första kapporna kom till.

I ateljén utanför Norrköping har hon en anställd sömmerska som syr det mesta av kollektionen. På så sätt kan Marie ägna sig åt designen och att kus-

ka runt i Sverige med kollektionen på släp för att kunna dyka upp på alla olika mässor och utställningar.

En kappa från Kling kollektion har en distinkt stil. Har man en gång sett dem så minns man dem. Snitten är feminina och tidlösa, och kapporna kommer i många olika klara färger. Knappar och andra detaljer är omsorgsfullt valda för att passa in och kunna sticka ut som designelement.

– Skärningen är smickrande för alla kroppar, även de i större storlekar, förklarar Marie. Jag vill att mina kunder ska känna sig fina i sina kappor. Då utstrålar de en glädje som smittar av sig.

Att sprida glädje, det är det som kännetecknar en Klingkappa. Tillsammans med färgen, formen och den fantasifulla designen.



Drömmen om en egen olivlund

På ön Lesbos, olivtätast i Greklands övärld, och med 300 dagar sol per år, ligger Lambrini Theodossious olivlund.

Olivlunden är belägen på en kulle med Egeiska havet framför sig. Träden omgärdas av vildvuxna buskar, rosépeppar, oregano och timjan, men även mandel och fikonsträd som ger olivoljan smak och arom.

– Min livsdröm har varit att äga en olivlund och se havet möta himlen från lundens topp, sittandes i en hammock under ett olivträd, smakandes på mina egna oliver och dess olivolja, utan några tillsatser av kemiska preparat, besprutningar och annat. Rätt och slätt min egen rena tillverkning! Min olivolja är av bästa kvalitet och med ytterst låg surhetsgrad (0,3%), säger Lambrini. Den är rund och mild, lite fruktig och något pepprig i smaken. Oljan är biodynamisk, genuin och odlad på gammeldags vis. Allting görs för hand, av mig själv och mina lokala olivplockare.

Togora Olivolja är en biodynamisk produkt som står för både lokal produktion och småskalighet. Produkten hämtar näring, smak och arom från närmiljön som är starkt präglad av det Egeiska havet. Togoras Olivolja motsvarar alla de krav som ställs på en olivolja för att den ska få kallas Jungfruolja.

– En kärleksfylld olivlund och olivolja som är helande ska uppkallas efter något kärleksfullt. Därför döpte jag den efter min kära mormor som hette Theodora men som i byn kallades Togora i folkmun. Det är av henne jag lärt mig att älska det som naturen bjuder på och att respektera och vara tacksam för Moder Jord, säger Lambrini.

Pilotens dagböcker inspirerade

Namnet Gooslander kommer från det flygplan som är ursprunget till hela historien och det börjar med en dag på loppmarknad i London.

– Oscar Brixton, vars dagböcker vi har kommit över och som vi hittade på loppmarknaden Portobello Road Market i London, kallade sitt plan för Gooslander, berättar Per Klevell. Historien börjar på 1920-talet och dagböckerna från hans otaliga resor runt om i världen innehöll bland mycket annat även ett recept på ett unikt kaffe. Han var väldigt dedikerad och sökte hela sitt liv efter den ultimata kaffeupplevelsen och har, i vårt tycke, lyckats hitta det. Vi har tagit fasta på receptet (som nu är vår och Oscars väl bevarade hemlighet) och tagit fram ett kaffe som älskas av alla. Vi har helt anspråkslöst döpt det till "The legend".

All tillverkning och rostning sker lokalt i Sverige. Men det stannar inte där. Till ett fint kaffe behövs ju något gott



att äta. Man sökte med ljus och lykta efter smaker och godsaker att komplettera det unika och goda kaffet med och tycker sig nu ha hittat detta i fantastiska tryfflar. De görs i 10 olika smaker så att det ska finnas något för alla.

– Vad en tryffel är tvistar många om, säger Per, men i vår mening är det en härligt krämig kakaomassa, ibland smaksatt, men även naturell, som sedan pudras med kakaopulver. Det är främst att den pudras med kakao som särskiljer den. Det som inte pudras kallar vi för

praliner och där finns det en uppsjö av olika varianter och tillverkare. Namnet tryffel härrör sig förmodligen från likheten med den goda och lika exklusiva tryffelsvampen. Självklart är även vårt recept på tryfflarna hemligt. Tryfflarna och dess sortiment har på kort tid vuxit och är nu vår bäst säljande kategori. Vi packar i snygga och designade förpackningar, så även ögat får något fint att titta på. Vi lämnar inget åt slumpen utan arbetar igenom allt ut i minsta detalj.

Sinne för det delikata

Delikatessgrabbarna är ett företag med tre generationers erfarenheter.

Allt började på 50-talet, då Pierres morfar Kalle startade silltillverkning. Recepten har sedan dess levt kvar och säljs idag under namnet "Morfars Kryddsill". Än idag används Pierre Hägerstrands morfars recept, och allt görs på gammalt vis utan kemiska tillsatser eller färgämnen. Korven kallröks i låg temperatur. Det är en lång process på 5–15 dygn, och ursprungligen användes metoden för konservering. Likadant är det med sillen – den behöver minst

två veckor för att smaken ska sätta sig och alla kryddor ska komma till sin rätt. Allt kräver lång framförhållning.

– Hos oss kan ni hitta godbitarna som sedan långt tillbaka har funnits på våra julbord och dukade midsommarbord, precis som förr, säger Pierre. Våra mässbesökare uppskattar kvalitét och är idag mycket medvetna. I dessa tider av allergier är det t.ex. extra positivt att kunna erbjuda laktos- och glutenfria produkter. Våra delikatesser kan bara köpas av oss på marknader och mässor, i vår egen fiskaffär eller på internet.





Slöjdat i ädellövträ

Snickeriet befinner sig en liten bit utanför den gamla bruksorten Fridafors längs med Mörrumsån i skogarna mellan Blekinge och Småland.

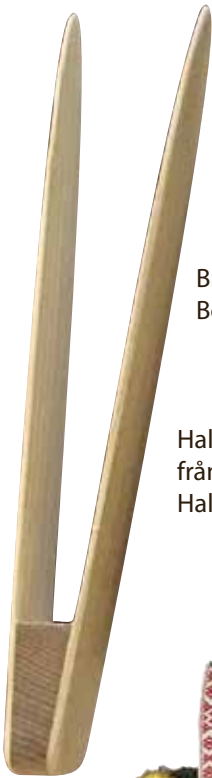
Här finns det anor sedan 1850-talet med sågverk drivna av vattenkraft vilket känns som en rolig historisk koppling.

Snickeriet drivs av Daniel som varit en hobbysnickare till vänner, släktingar och arbetskollegor i över 15 år.

– Jag snickrar främst möbler, inredningsdetaljer och bruksföremål med enkel design i framför allt svenskt ädellövträ som ek, alm, björk, ask och bok där gärna intressant ådrat trä får stå i centrum, berättar Daniel på Daniel Olsson Woodworks. Jag föredrar att använda virke där jag tagit ansvar för hela kedjan från att såga upp stockarna och sedan tålmodigt över flera år torkat det till användbart snickeri-virke. Kräver projektet det köper vi givetvis in virke från leverantörer. Jag tillverkar dels föremål som säljs på marknader eller på webben men tar även emot beställningar på egendesignade möbler och föremål.

JULKLAPPSTIPS

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



Brödtång från Boslöjd.

Halmflickor från Gunnels Halmslöjd.



Body och byxa från Craft by Carlsson.



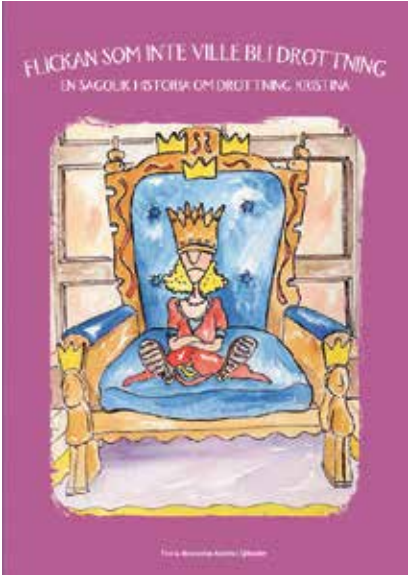
Krans från Slöjdmakarna i Järvsö.



Ljushållare från Lilla Gunilla Ceramics.



Ljus från Ljusbruket.



Sagobok från Boksmart.



Bivaxduk från Hallbergs Bivax.



Plånbok från Riddaremöllan.

DELTAGARFÖRTECKNING

MATHANTVERKARE

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

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

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.

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

Gooslander
Chokladtryfflar, kaffe.

Heart & Honey
Smaksatt honung, naturell honung, honungssenap.

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

Ingegerds Ostkaka
Hantverksmässigt tillverkad ostkaka i portionsform, glutenfri. Klarbärssylt, jordgubbssylt.

Kalmar Chokladfabrik
Ekologiska chokladkakor.

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

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

MM Partners
Oliver, ost.

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

Osterian
Lagrade kvalitéostar.

Ost & Delibaren
Goda och unika ostar.

Roosens Delikatesser
Egentillverkade ölkorvar.

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

Svanchoklad
Förstklassiga chokladpraliner tillverkade på Öland med smak av Öland.

Svensk Slottsglögg
Glögg, spansk saffran, saffranprodukter.

Sörmlands jakt o vilt
Viltkebab och korv.

Togora Gård
Oliver, kryddor, tapenade, balsamvinäger, pesto, tomatsåser, kryddblandningar, smaksatt salt, egentillverkad olivolja från Lesbos. Fikonprodukter.

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

ÖlandsChoklad
Choklad och praliner.

Ölbryggeriet
Egenproducerad öl.

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



HANTVERKARE

Be Kind
Egensydda mössor till vuxna och barn.

Boksmart
Handritade sagoböcker om svensk historia, målarbok med illustrationer från böckerna.

Boslöjd
Smörknivar, skärbrädor, smycken, slipsnålar i trä och älghorn, bestick i två ostbrickor, ljusstakar, vinställ, nyckel- och snapskåp, trofé-sköldar m m i svenska träslag.

Craft by Carlsson
Barnkläder, vuxenkläder, handsydda bälten och västar i läder, korgar och mattor i repteknik.

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

Darkness Publishing
Inbundna pappersböcker för alla åldrar.

Elving Trähantverk
Ljusstakar, gardinknoppar, pig-tittare, knivar, käppar m m.

Eva Petersson
Dörrkransar, gränbockar, gran- och mossprydnader, grantomtar.

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

Fiffiga loppan
Napphållare, snuttefilter, dregglisar, tygvimplar, tygballonger, haklappar, scrunchies, barnvagnshängen, mössor.

Frimästarns manufaktur
Bruksföremål och galanterivaror av ståltråd.

Färjestadens hantverksgalleri
Hantverk i smide, betong, vävt, stickat och tovat, samt lammskinn och julkort

Gunnels Halmslöjd
Halmslöjd, tomtar, änglar, fat.

Hallbergs Bivax
Bivaxljus, bivaxdukar, doftljus och doftpinnar.

Handen o Trädet
Träslöjd: väggskåp, smörknivar, tunnor, salladsbestick, skärbrädor, brickor, vinställ.

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

Himmagården Alpacka
Täcken, nackvärmare och västar av alpackauil från egen besättning.

Jonna Valdemarsson
Virkade produkter samt origami-dekorationer.

Karins tennträdsarmband
Armband och halsband av tenn- och silvertråd, lammnappa, renskinn och renhornsknappar.

Kling Kollektion
Kappor i ull med tillhörande accessoarer.

Lilla Gunilla Ceramics
Keramik. Handgjorda ljuslyktor och alster för hemmet och trädgården.

Larisa Flora Kreativa workshop
Egendesignade motiv på glas.

Lizette of Sweden
Egna smycken i olika tekniker: Luffarslöjd, kumihimo, makramé, påtning, virkat, flätat m m.

Ljusbruket
Miljövänliga doftljus av svenskt rapsvax och träveke. Handgjorda betongrunkor till ljusen.

Lollos Silver
Silverhantverk. Egen design och tillverkning.

Långasjö Vävstuga
Textil: Barnkläder, stickade sockor och praktiska ting.

Mademoiselle
Dockkläder, klänningar, förkläden, spishandukar m m.

MH Keramik & Design
Drejad brukskeramik av stengodslera

MATBODS-TIPS

De underbara delikatesserna från matboden kommer från småskaliga matproducenter.



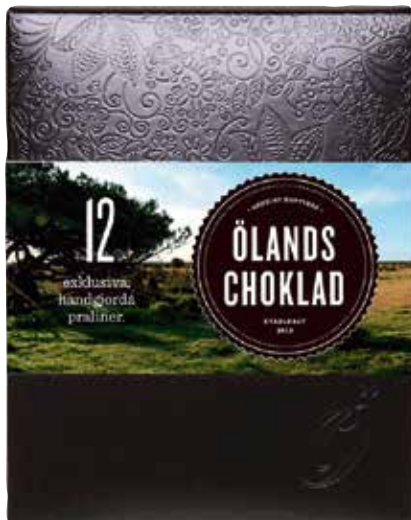
Marmelad från Birgittas Matbod.



Korv från Viltmat.



Balsamico från Odensjö Hemlagad.



Praliner från ÖlandsChoklad.



Honung från Bigård Birgitta.



Mintkyssar från Mariannekunds Karamellkokeri.



Bröd från Härjedalsskafferiet.



Öl från Ölbryggeriet.



Ostkaka från Ingegerds Ostkaka.



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.

Mildred Persson

Smücken i glasfusing, tomtar i textil med trästomme, grötslevar, flasköppnare, salladsbestick m m.

Min Kräm

Naturbaserad hudvårdsprodukter.

MJ Gräsgärde

Betongalster för hem och trädgård.

Monicas Quilt

Quiltat hantverk. Necessärer, grytlappar m m.

Oldergaard Glashytta

Handgjort glas i alla dess former.

Riddaremöllan

Väskor, necessärer, nyckelringar, bokfodral, glasögonfodral, tygpåsar, grytlappar och små gosedjur.

Skåningsmåla Mohair

Mohair och lammskinn, färdigstickat, strumpor, garner, pläddar av mohair, stickbeskrivningar, påfågelfjädrar.

Skärpfabriken i Gnosjö

Skinnförkläden och grytlappar, läderskärp, älgskinnprodukter.

Slöjdmakarna i Järvsö

Ekologiskt garvade skinnprodukter.

Stickdesign

Stickade, mössor, halsdukar, bakverk, torgvantar, sydda sadelskydd m m.

Stranda Form & Gravyr

Olika utföranden av underlägg, ljushållare, vinlådor, ölbackar, tavlor samt kapsylöppnare.

Textila Ting Syd

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

Tina Pälz

Fårskinnssvaror: mössor, vantar, örönmuffar, sadelskydd, pannband, pläddar, tofflor, halsdukar, dynor.

Titti's Keramik

Drejad och handformad keramik.

V Design

Känd för "Ölandsvätten".

Väv-Anders

Handvävda pläddar, sjalar m m, i ren ull och egen design.

Ölands textil & design

Tovad ullkuddar, tomatr, fåglar m m.

Med reservation för ändringar.



Välkommen till
Slotts-
restaurangen
för fika och mat.





Fint och praktiskt för våra minsta

Mor och dotter startade företag för att ägna sig åt sin passion för hantverk och barnartiklar.

Fiffiga Loppan grundades 2021 och drivs av mamma Ingela och dottern Johanna.

– Att starta företag och få möjligheten att göra det vi båda älskar har varit en dröm och nu verklighet, berättar Ingela. Vi har båda ett stort genuint intresse för hantverk och framförallt att få tillverka produkter för barn och barnrum. Tillsammans syr vi, pysslar vi och återvinner material för att skapa nya härliga produkter.

Målet är framförallt att återbruka material och skapa mjuka, lekfulla och användbara produkter för barn och barnrum.

– Vi arbetar ständigt med att bemöta era önskemål och är det något ni inte finner här är det bara att skicka iväg ett mejl till oss. Ni kanske har önskemål om en ny produkt, annorlunda färg och mönster eller kanske bara en allmän fråga – tveka inte att höra av er, hälsar Johanna.

Med en stor passion för hantverk tillverkar de tillsammans handgjorda napphållare, snuttefiltar, dregglisar och inredning för barn och barnrum. En napphållare, som finns i ett flertal olika utföranden, ser till att hålla barnets napp inom räckhåll och är samtidigt en snygg accessoar. Snuttefilten är ditt barns bästa vän och ger en trygghet när barnet ska sova. En dregglis är framförallt användbar då barnet dreglar eller äter mat, då den skapar ett skydd över barnets kläder. Men utöver skydd för kläderna är också dregglisar en fin detalj i barnets outfit. Man kan även skapa ett unikt och matchande set med dregglis, snuttefilt – och varför inte en snygg napphållare till det?

Snöbollar med lång brinntid

Handkramat är ett familjeföretag med rötterna i Kiruna, Lappland – omgivet av vitklädda berg och gnistrande vinterlandskap.

– Snö har alltid varit en naturlig del av våra liv, berättar Ewa Roslin. Från Kiruna har vi flyttat till Gotland, där vi nu för traditionen vidare genom att ta upp ett gammalt gotländskt hantverk.

– Allt började på mässor, där jag sålde mina egentillverkade smycken bredvid en kvinna som gjorde handkramade snöbollsformade ljus. När hon slutade

ville jag lära mig hantverket – och här är jag idag.

– Våra handkramade ljus tillverkas i tre modeller: Slät, Frostig och Grötljus. De formas för hand av noga utvalt, vegetabiliskt material – utan palmolja eller animaliska fetter. Varje ljus får sin egen karaktär och sprider ett vackert, varmt sken. Perfekta som gåva eller för en stilla stund av ljus i vardagen. Brinntid: 25–30 timmar.

Handkramat – för dig som vill tända något mer än bara ett ljusv.



Tittis "leriga väg"

I gränslandet mellan skog och landsbygd finns Tittis paradys på jorden – Lönnemåla.

Åkermark möter den djupa skogen med mörka sjöar och tjärnar.

– Det är en ynnest att få leva och skapa på en plats där naturen så starkt gör sig påmind.

– Min "leriga väg" började med att gå kurs och få ta del av erfarenheter från fantastiska keramikern Eva Tenje i Kris-

tianstad. Efter det sökte jag och kom in på Keramiklinjen på Glimåkra folkhögskola där jag studerade två år under handledning av Ingrid Svantesdotter-Larsson. Dessa år var otroligt berikande, utvecklande och lärorika och jag fick med mig massor av kunskap, berättar Titti.

– Jag har låtit leran leda mig och det har resulterat i att jag sedan 2021 arbetar heltid som keramiker.

Smakrika ölkorvar

Roosens Delikatesser AB är ett svenskt familjeföretag som specialiserat sig på egentillverkade delikatessprodukter.

De erbjuder ett brett utbud av gourmetprodukter, med fokus på olika sorters ölkorvar, salamikorvar och läckra veganska alternativ.

– Vi strävar efter att ge dig en smakupplevelse utöver det vanliga genom att använda endast de finaste råvarorna utifrån våra egna familjerecept, säger Magnus Roos.

– På Roosens Delikatesser strävar vi efter att tillgodose alla smaker och önskemål hos våra kunder och möjligheten att ge dig en smakupplevelse utöver det vanliga. Våra korvar passar perfekt som snacks eller mellanmål och är det perfekta tillägget till din favoritdryck, ostbricka eller liknande. Vi är stolta över att alla våra produkter är glutenfria och mjölkfria. Oavsett vilken smak eller preferens du har kan du vara säker på att hitta något som passar just dig hos oss.



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 Tängenvägen 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.

Calmar Renässansgille

Torsdag kl 18.00

Calmar Renässansgille visar sina fina dräkter.

Lördag kl 13.00

Doktor Elo berättar om läkekonsten på 1500-talet.

Lördag kl 14.00

Calmar Renässansgille visar sina fina dräkter.



På slottet under mässan:

DAGSAKTIVITETER

Lär dig mer om våra jultraditioner!

Aktiviteterna ingår i entrépriset.

Jul genom tiderna

Hur gamla är egentligen våra jultraditioner och var kommer de ifrån? Guidad tur genom slottets salar, ca 45 minuter. Samling vid brunnen.

Julkul med Tomtemor och Gycklaren

Följ med till slottets myshörna och lär dig mer om julens mysterier! Barnaktivitet i Drottningssalen, ca 30 minuter.

❄️ TORS DAG

14.00–14.45 Guidetur: Jul genom tiderna

16.00–18.00 Möt Tomtemor
Möjlighet att lämna önskelista.

17.00–19.00 Prinsessan Cecilia Vasa besöker slottet.

❄️ FREDAG

14.00–14.45 Guidetur: Jul genom tiderna

15.30–19.00 Möt Tomtemor
Möjlighet att lämna önskelista.

16.00–16.30 Julkul med Tomtemor och Gycklaren

18.00–18.30 Julkul med Tomtemor och Gycklaren

❄️ LÖRDAG

10.30–15.30 Möt Tomtemor
Möjlighet att lämna önskelista.

11.00–11.30 Julkul med Tomtemor och Gycklaren

12.00–12.45 Guidetur: Jul genom tiderna

13.00–16.00 Past Time Society sjunger julsånger i slottets salar.

14.00–14.30 Julkul med Tomtemor och Gycklaren

16.00–18.00 Prinsessan Cecilia Vasa besöker slottet.

❄️ SÖNDAG

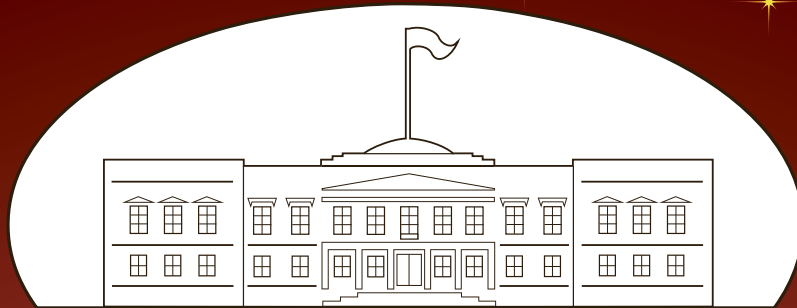
10.00–12.00 Prinsessan Cecilia Vasa besöker slottet.

11.00–11.45 Guidetur: Jul genom tiderna

Historiskt julbord står uppdukat i paradvåningen för beskådan alla dagar.



VÄLKOMMEN TILL



SVENSKA SLOTTSMÄSSOR



Våra stämningsfulla julmässor bjuder på genuint småskaligt hantverk av yttersta kvalitet. Runt om i slott och annex träffar du hantverkare som visar fantastiska alster i ull, trä, keramik, smide m.m. Och våra stora matbodar dignar av lokala delikatesser samt julens alla läckerheter. Provsma, inspireras, och köp hem till julbordet eller ge bort i julklapp!

Men på en julmässa ska det inte bara finnas bra hantverk och god mat – det handlar om en helhetsupplevelse där vi vill att ni ska få uppleva dofter, smaker, ljud, ljus och en atmosfär som förnimmar känslan av julen. Upplevelser för alla sinnen. Just så ska det vara att besöka någon av Svenska Slottsmässors julmässor.

Välkommen åter 2026! 2025 års julmässor har varit:

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