

SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL PÅ KALMAR SLOTT



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 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 julfrande. 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!



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.



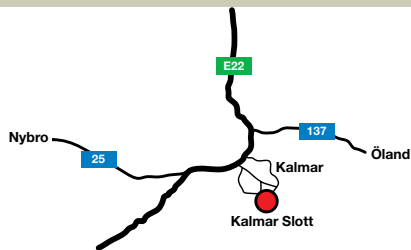
Jul på Kalmar Slott 26–29 november



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



26–29/11

Öppet:

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

Boka biljett och info här:



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

På plats accepteras även kontanter.

Barn under 12 år fri entré i målsmans sällskap.

Parkering:

På allmänna platser.

Tillgänglighet:

Trappor i slottet. Hiss finns, vilket tillgängliggör Borgstugan, Sturesalen, Gröna salen, Slottskyrkan, Gyllene salen och Slottsrestaurangen.

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 dörren. Slottsområdet kläs för 31:a gången i julskrud 26–29/11. 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 26–29/11. Som vanligt arrangeras 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 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 julkaket. 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 vallfärdar 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 började byggas som ett enkelt försvarstorn omkring 1180. Idag kan man besöka slottet och uppleva historiens vindpustar. Guidningar, gästbud och utställningar, teatrar finns med på slottets lista över olika utbud. Slottskyrkan från 1592 är en av Sveriges populäraste bröllopskyrkor. Slottet är ett statligt byggnadsminne sedan 1935 och förvaltas av Fastighetsverket medan verksamheten drivs av Kalmar kommun.

Välkommen till en stämningsfull julmässa på Kalmar Slott!

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 livsbiogra-

fin, "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.





Smakrika ölkorvar

Roosens Delikatesser är ett familjeföretag med stor passion för riktigt goda smaker.

– Vi erbjuder ett noga utvalt sortiment av delikatesser, tillverkade av svenska råvaror och framtagna efter våra egna familjerecept, berättar Magnus Roos.
– Hos oss hittar du flera sorters ölkorvar i olika smaker och styrkor, tillverkade av 83% svenskt fläskkött från Gotland, tillsammans med våra smakrika aromrökta salamikorvar, goda växtbaserade alternativ samt noga utvalda kryddor och smaksatta salter.

–Vi värnar om svenska råvaror, genuint hantverk och riktigt god smak – delikatesser skapade för att njutas och delas. Passa på att provsmaka våra korvar när du träffar oss på olika marknader och mässor och hitta just dina personliga favoriter!

– Alla Roosens Delikatessers produkter går även att beställa enkelt och smidigt online via vår hemsida. Beställ dina favoriter hemifrån och få dem levererade direkt till din brevlåda, enklare kan det knappast bli!



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 stor-säljaren.

– 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.



Fint sytt till de små

Craft by Carlsson drivs av dotter och mor Jennie Carlsson och Gunnilla Carlsson.

– Allt i vårt sortiment är tillverkat av oss och äkta genuint hantverk, berättar Jennie. För alla barnkläder och vuxenkläder väljer vi ekologisk GOTS* eller oekotex* bomullsjersey från lokala leverantörer som i sin tur beställer från europeiska leverantörer. Vi har ett miljötank och försöker återanvända spillbitar.

Kläderna hos Craft by Carlsson kännetecknas av motiv och färger som barn

tycker om. Läderprodukterna är handsydda och lädret kommer från Tärnsjö garveri och är vegetabiliskt garvat.

– Vi finns i Växjö och Karlshamn där vi har våra ateljeer hemma hos oss. Vårt ledord är skaparglädje och att våra produkter ska vara godis för ögat.

*GOTS=Global, Organic, Textile Standard, Ecology & Social Responsibility
**OEKO-Tex=STANDARD 100 by OEKO-TEX® innebär att produkten uppfyller höga humanekologiska krav, d v s inte innehåller kemikalier i halter som är hälsoskadliga.

När man vill att djuren har det bra



Våren 1996 köpte Mats Landström och Birgitta Arnesdotter gården Skåningsmåla för att satsa på ett liv på landet.

– Idén med angoragetter fick vi när vi var i Australien 1995, berättar Mats. Egentligen hade vi funderat på kashmirgetter, men när vi träffade på angoragetter så var vi sålda.

De första angoragetterna köptes 1996. Det följde också med två tackor med gården. Idag har de bl.a. ett 50-tal getter och ett 20-tal tackor av rasen gotlandsfår. Till hjälp på gården har paret bordercollies som sköter olika arbe-

ten med djuren såväl ute på bete som på stall – ett jobb som de älskar.

– Här vet man vad man får och hur djuren har det, säger Birgitta som önskar att fler ska köpa närproducerat och kvalitet.

Mohair kallas fibern som man får av angoragetterna. Man kan säga att mohair har alla ullens egenskaper men att den dessutom är mer slitstark, glansfull, mjuk och har en bättre förmåga att dra till sig färg. Mohair filter sig inte heller lika lätt som ull, vilket gör att mohairprodukter behåller sin "luftighet" även efter tvätt.

Hjärta och hjärna i skapandet

I hjärtat av de djupa småländska skogarna skapas Ellebäck Skincare – en handgjord hudvårdsserie som förenar genuint hantverk med modern vetenskap.

Med en filosofi som bygger på både hjärta och hjärna så utvecklas, testas och älskas varje unik produkt i det egna laboratoriet. Filosofin är enkel men kompromisslös: ingredienser som ger bäst resultat för huden. Genom att kombinera kraftfulla, lugnande råvaror med exklusiva komponenter som silkesprotein och retinol, skapas en

näringsrik och hållbar hudvård som stärker och skyddar. Här hittar du även handgjorda tvålar, tillverkade på traditionellt vis med stor omsorg.

Oavsett vem du är, vilken hudtyp du har eller var du befinner dig i livet, erbjuder Ellebäck Skincare en omhändertagande, ljuvlig och aktiv formula anpassad för livets alla faser.

Välkommen förbi deras monter för att upptäcka skogens hemligheter och hitta dina nya, naturliga hudvårdsfavoriter.





Mössa och halsbuff från Be Kind.



Väst från Klädje.

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.

Örhängen från Solkatt.



Tvål från Min Kräm.

Datoriserat stickande

Karin förser stora och små med värmande klädesplagg i bomull och ull.

– Jag har stickat så länge jag kan minnas, säger Karin Stigsjö-Linder. 1987 köpte jag min första stickmaskin och från 1991 har maskinstickning varit min huvudsakliga sysselsättning. Sen 1992 driver jag företaget Stickdesign och numera är stickmaskinen datoriserad.

Karin formger och stickar kläder av alla de slag, helst använder hon sig av naturmaterial såsom bomull och ull. Motiven och mönstren varierar, det kan vara allt från djur till olika figurer från tecknade serier osv. i storlekar från barn till vuxen. I sortimentet finns bl a de populära jordgubbs- och blåbärs-mössorna och mössor med vackra detaljer.

Krans från Slöjdmakarna i Järvsö.



Armband från Lizette of Sweden.



Tofflor från Tina Päls.

Bag in box-tunna från Handen o Trädet.

DELTAGARFÖRTECKNING

MATHANTVERKARE

Bigård Birgitta

Honung – rå, kokt, rökt, raramellisera, cocktail smoker, bivaxbitar.

Birgittas Matbod

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

Bräutigams Marsipan

Marsipan, choklad och praliner.

CC's Havtornsdelikatesser

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

DelikatessGrabbarna

Heminlagd sill, kallrökta korvar, senap, rökt ål.

Gooslander

Chokladtryfflar, kaffe.

Heart & Honey

Smaksatt honung, naturell honung, honungssenap.

Hälsinge Hjortron

Hjortron-, blåbärs-, tranbärs- och hallonsylt.

Härjedalsskafferiet

Forbondekorv, hållbröd, smaksatt ost, enbärsmust m m.

Ingegerds Ostkaka

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

Kullabygdens Fruktträdgårdar

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

Mad Taste

Isländsk lakrits.

Mariannelunds Karamellkokeri

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

Odensjö Hemlagad

Svensk handgjord balsamico gjord på lokala frukter och bär.

Osterian

Lagrade kvalitetsostar.

Ost & Delibaren

Goda och unika ostar.

Roosens Delikatesser

Egentillverkade ölkorvar.

Schweizmandel 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, hjört, älg- och vildsvinssalami och korv.

Ölandschoklad

Choklad och praliner.

Ölandsgården

Marmelad, sylt, saft, sirap, örtsalt, blomsterströssel, knäckebröd, bivaxljus, kransar, julgodis m m.

Ölbryggeriet

Egenproducerad öl.



HANTVERKARE

Annie Olsson

Egenskriven fantasyroman samt egendesignade bokmärken.

Be Kind

Egensydda mössor till vuxna och barn.

Boslöjd

Smörknivar, skärbräddor, smycken, slipsnålar i trä och älgghorn, bestick i två ostbrickor, ljusstakar, vinställ, nyckel- och snapsskåp, trofésköldar m m i svenska träslag.

Daniel Olssons Woodworks

Olika bräddor, knivlister, kavlar, dryckesunderlägg m m.

Ellebäck Skincare

Hudvårdsprodukter, handcrème, läppbalsam och handtvål.

Eva Petersson

Dörkransar, granbockar, gran- och mossprydnader, grantomtar.

Ewa Dolck

Betongkonst.

Gullig Ullig

Ullhantverk framställt med nål- och viltovningstekniken. Tomtar, julkransar, djur- och vinterfigurer.

Gunnels Halmslöjd

Halmslöjd, tomtar, änglar, fat.

Hallbergs Bivax

Bivaxljus, bivaxdukar, doftljus och doftpinnar.

Handen o Trädet

Träslöjd: väggskåp, smörknivar, tunnorr, salladsbestick, skärbräddor, brickor, vinställ.

Hans Kornelius

Trähantverk i olika slag som, ljusstakar, tomtar, slevar, smörknivar m m.

Josefin Hedstrand

Blandade alster, virkat, broderat, stickat, smycken som grytlappar, kuddfodral, vantar, sockar och armband.

Kling Kollektion

Kappor i ull med tillhörande accessoarer.

Klädje

Ullkläder, egendesignade och egentillverkade.

Larisa Flora Kreativa Workshop

Egendesignade motiv på glas.

Lillans i Kosta

Egentillverkade vindsnurror i rostfritt stål.

Lizette of Sweden

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

LOBO – Original

Egentillverkade alpackavaror, tröjor, kofter, mössor, handledsvärmare.

Långasjö Vävstuga

Textil: Barnkläder, stickade sockor och praktiska ting.

Mademoiselle

Scarfs med tillbehör samt bandanas till dam, herr och barn.

Min Kräm

Naturbaserade hudvårdsprodukter.

MJ Gräsgärde

Betongalster för hem och trädgård.

Skåningsmåla Mohair

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

Skärpfabriken i Gnosjö

Skinnförkläden och grytlappar, läderskärp, älgskinnprodukter.

Solkatt

Handgjorda smycken av egenritat motiv som armban, halsband och örhängen.

Stickdesign

Stickade mössor, halsdukar, bakverk, strumpor, garner, pläddar av mohair, stickbeskrivningar, påfågelfjädrar.

Sytt & Smitt i Syd

Kläder i naturmaterial. Yxor, knivar, grillgafflar, tändstål.

Textila Ting Syd

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

Tina Päls

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

MATBODS-TIPS

Saffransglögg från Svensk Slottsglögg.



De underbara delikatesserna från matboden kommer från småskaliga matproducenter.



Ostkaka från Ingegerds Ostkaka.



Julgott från Schweizermandel i Ambjörnarp.



Kaffe från Gooslander.



Praliner från ÖlandsChoklad.



Årets julsenap från Hovsenap.



Bröd från Härjedalsskafferiet.



Honung från Bigård Birgitta.



Ostkaka från Ingegerds Ostkaka.



En känsla från förr

Svenskt Mathantverks produktprofil andas det som är gammaldags.

Man använder sig av gamla traditionella recept, och Sören Lindvall berättar att många av dem är från hans farmors receptbok.

Allt från inredningsbutiker till dagligvaruhandel – som alla efterfrågar det extraordinära och unika – hör till Svenskt Mathantverks kundgrupp. Återförsäljare finns både i Sverige och utomlands.

En stor del av Svenskt Mathantverks produktion finns i Lillhärdal i Härje-dalen – Härjedalsskafferiet. Där bakas olika sorters knäckebröd och skorpor, samt tillverkas senap, sylt, marmelad m m. Det finns också en gammaldags gårdsbutik där besökare kan provsmaka och köpa produkterna. Sören Lindvall berättar att han samlat på sig saker från loppis och auktioner under flera år för att kunna inreda butiken så att den följer samma koncept som produkterna – en känsla från förr.

Titti's Keramik
Drejad och handformad keramik.

Trollsländans Hantverk
Virkade produkter samt origami-dekorationer.

Åfors Keramik
Keramik: Skålar, muggar, ljusstakar, fat, tomtar, smycken, skulpturer, djurfigurer, spilkumar, urnor, burkar.

Med reservation för ändringar.



Välkommen till
Slotts-
restaurangen
för fika och mat.



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.

Svenskt hantverk med bivax i fokus

I Sösdala i Skåne finns Hallbergs Bivax, ett familjeföretag med ett genuint intresse för bin.

Sedan 2020 har företaget vuxit från ett intresse till en verksamhet med webbshop, egen tillverkning och ett stort antal mässor och marknader runt om i Sverige.

Bakom företaget står Claes Hallberg, med systern Christin vid sin sida när det gäller bland annat marknadsföring och mässor. Bivax och biodling har funnits i familjen i flera generationer, men i dag är det framför allt hantverket och möjligheterna med själva bivaxet som står i centrum.

Sortimentet består till stor del av handgjorda bivaxljus – rullade, gjutna och i en rad olika former och modeller. Många av formarna till de gjutna ljusen tas dessutom fram inom den egna verksamheten, vilket gör det möjligt att hela tiden utveckla nya produkter.

Bivaxet är svenskt och kommer från välkända skånska biodlare. Eftersom det är ett naturmaterial kan både färg och doft variera något, vilket också är en del av charmen. Utöver bivaxljus tillverkar Hallbergs Bi-



vax även bivaxdukar av bivax samt doftljus i sojavax. Gemensamt för sortimentet är att mycket görs för hand och i liten skala.

Någon fysisk butik finns inte, men webbshoppen på hallbergsbivax.se är öppen året runt. En stor och uppskattad del av verksamheten är också alla mässor och marknader. Där går det att se, känna och dofta på produkterna – och samtidigt få en pratstund med människorna bakom dem.

Under 2026 är Hallbergs Bivax ute på många olika arrangemang runt om i landet och deltar även på flera av Svenska Slottsmässors mässor. För Claes är just mötet med kunderna en viktig del av verksamheten.

Det som en gång började i liten skala har med andra ord vuxit rejält – men hantverket, det svenska bivaxet och den personliga känslan är fortfarande grunden i Hallbergs Bivax.



Så gott som hemkokt

Hälsingesylt har kokat sylt i tre generationer och mycket har förändrats under den tiden, men inte deras sätt att koka sylt.

För en riktigt god sylt behövs det fortfarande mogna bär, lagom med socker och mycket omsorg. Det ändrar de aldrig på.

Hälsingesylt är ett familjeföretag i tredje generationen, beläget i Gnarp, Hälsingland. De har tillverkat sylt sedan 1951. Största produkten är lingonsylt.

Större delen av produktionen går till storhushållsgrossister. En del går också till detaljhandeln samt till marknads- och torgförsäljning.

Ända sedan starten har ambitionen alltid varit att sylten ska hålla hög kvalitet. Det betyder att de varken tillsätter aromer eller färgämnen och att de använder bra råvaror. Detta tillsammans gör att sylten smakar "så gott som hemkokt".

Titti skapar för hand och öga

Titti Lövestedt på Titti's Keramik har sedan 2021 arbetat heltid som keramiker.

Verkstad och butik finns i Lönneholm strax utanför Karlshamn i Blekinge. Här skapar Titti bruks- och konstföremål i stengodslera.

– Det är en ynnest att få leva och skapa på en plats där naturen så starkt gör sig påmind, säger Titti. Jag arbetar både småskaligt för den egna butiken, mässor och mindre beställningar men också i större skala då jag tar emot större ordrar från företag och restauranger. Min keramik vill ta plats i både vardagen och till fest och mitt arbete vill jag ska tilltala både hand och öga.

Känslan för det småskaliga hantverket ligger mig varmt om hjärtat och jag vill gärna dela med mig genom att erbjuda kurser i drejning. Kurser för

endast ett litet antal deltagare för att stämningen ska kännas avkopplande och lugn där du har mitt fulla fokus under hela kurs tiden.

Butiken hemma på gården i Lönneholm växer nu i yta och en ny lokal tas i bruk och öppnar den 12 september i samband med Gårdsbutiksrundan i Blekinge.

– Här erbjuder jag fina kunder och besökare min egen keramik, ullgarner, småskaligt producerad äppelmust och doftljus, berättar Titti. Utöver detta kommer butiken från september också inrymma damkläder från företaget Reunion och från oktober även barnkläder från Craft by Carlsson.

Med sig på mässan har Titti bland sina populära spöken som anpassar sig efter sin omgivning och trivs lika bra i koja som i slott.



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

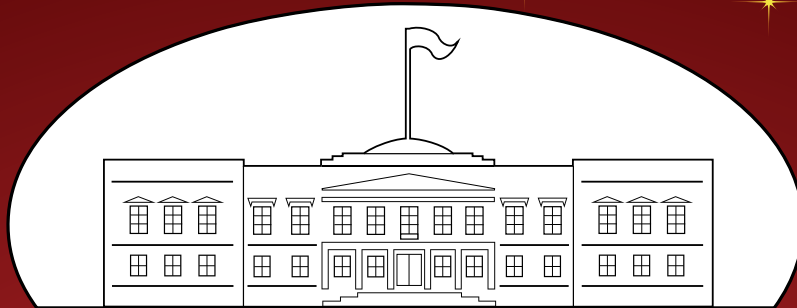
10.00–12.00 Prinsessan Cecilia Vasa besöker slottet.

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 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