

SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL PÅ KOBORG



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!



Härjedalsskafferiet använder sig av gamla traditionella recept för att erbjuda produkter som smakar som förr.



Cilla tillverkar ofta såväl bruksgods som prydnadsföremål och smycken i gotländsk lera.



Elisabeth på Himmagården tillverkar produkter med värmande alpackaull.



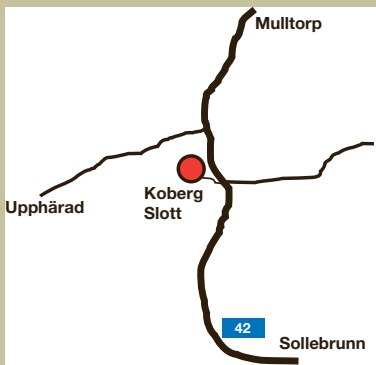
Jul på Koborg 20–23 november

TORSDAG 11–18 | FREDAG 10–19 | LÖRDAG 10–19 | SÖNDAG 10–16

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



Jul på Koberg



20–23/11

Öppet:

Torsdag 11–18

Fredag 10–19

Lördag 10–19

Söndag 10–16

Entré:

100 kr/person. Kontant 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:

Lokaler i markplan.

Övrig information:

www.svenska-slottsmassor.se



TIDNINGSPRODUKTION:
SVENSKA SLOTTSMÄSSOR /
MYR DESIGN / BOLD PRINTING MITT



Nu är det jul igen på Koberg!

Den årliga julmässan på Koberg är snart här och knackar på dörren. Hela området kläs i julskrud 20–23/11. När mörkret faller tänder vi hundratal marschaller.

Varmt väkomna att uppleva en av årets mest exklusiva julmässor som äger rum på Koberg i Västergötland, 2 mil söder om Trollhättan.

Slottet här har en historia som sträcker sig tillbaks till 1400-talet, och fick sitt nuvarande utseende under 1800-talets slut då en genomgripande renovering genomfördes.

Julmässan på Koberg representerar många svenska jultraditioner. Mässan erbjuder ett stort utbud av aktiviteter, hantverk, delikatesser och musik, som påminner om julmarknader från förr. Här kan du umgås, handla kvalitets-

hantverk från småskaliga hantverkare från hela landet och få intryck som kanske inspirerar till det egna julpysslet eller julfaket. Vill du få smak på julen i dubbel bemärkelse serveras gröt, skinksmörgås, julfika och mycket mer i stallcaféet.

Slottet är idag i privat ägo. Mässan hålls i godsets stallbyggnad och i ekonomibyggnader runt om på gården. Här kan du titta in i det fina stallet med visning av seldon och en magnifik vagnspark.

Välkommen till en stämningsfull julmässa på Koberg!



Naturligt och traditionellt på Koberg Vilt



Ingen tvekan om att hjorten deltog i vårt kretslopp redan i asatron. Så gjorde även vildsvinet.

Hjorten – ett djur med gamla anor. Inplanterad i vårt land eller inte kan diskuteras, men många är myterna om hjortar med guldhorn, silverklövar, sittandes i livsträdets Yggdrasils krona. Gyllenborst var Frejas vildsvinsgalt och där han skred fram lyste det gyllene skinnet så starkt att natt blev till dag.

I Koberg Vilts gårdsbutik säljs detaljstyckat viltkött av hjort och vildsvin samt ett rökt sortiment av korv och salami, såsom vildsvinssalami och hjortsalami. De erbjuder också viltbullar – som är deras köttbulle av rent viltkött, samt en naggande god prinskorv av vildsvin.

– På Koberg ser vi vårt vilt som en fantastisk resurs och vår målsättning är att

verka för god etik inom djur- och livsmedelshållning. Vi kan erbjuda det allra bästa viltköttet i en kedja där jägare – djur – natur går hand i hand i ömsesidig respekt och skapar en balans i det stora kretsloppet, från jakt till konsument, berättar Marielouise Jageklint.

– Idag ser vi både ett ökat intresse och en större medvetenhet hos konsumenterna. Man vill veta varifrån köttet kommer och att producenten agerar utifrån hållbara och naturvänliga metoder. Många konsumenter har t ex bytt ut den traditionella julsinkan mot en julsinka av vildsvin.

– Välkomna att besöka oss i gårdsbutiken som håller öppet under hela julmässan! Ni får givetvis smaka på vårt rökta sortiment och våra goda Viltbullar. Julsinkan av vildsvin hittar ni också i butiken, hälsar Marielouise.





Mångfald av gluttar

1975 tog Birgitta och Kenneth Grimstig över Bromma Keramik efter Kenneths far som grundade firman redan 1949.

Men keramikgenerna går längre tillbaka än så. Kenneths farfar arbetade med keramik på Uppsala Ekeby, och började sin bana där med att som 13-åring tillverka lergökar.

– Med tiden steg farfar i graderna och han blev förste drejare, berättar Kenneth. Då jobbade också hans son, min far, på samma arbetsplats.

Kenneth hade dock inga tankar på att följa i deras fotspår utan arbetade som försäljare.

– Men det gick som det gick, skrattar

Kenneth. Nu sitter jag där vid drejskivan och min fru Birgitta glaserar och målar dekoren på våra produkter.

Bromma Keramik gör produkter av lergods och stengods. Det är en lång process att få fram t ex en omgång krukor. Bara bränningen tar ca 10 timmar, och avsvälningen 14–15 timmar.

– Våra bruksföremål i stengods är det vi gör mest av. De tål både micro, ugn och diskmaskin, berättar Birgitta.

Populära är också oljelamporna och den knubbiga Roslagsglutten. Särskilt på julmässorna. Tomten, eller glutten, finns numera i en mängd olika färger, storlekar och varianter.



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.

Marbobocken – en stabil julbock

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 bockfötade 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.



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 Härjedalen – 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.



Njutning på språng

Mitt i hjärtat av lilla Säffle bakas något alldeles extra...

Det är Johanna Lokrantz som bakar mjuka, saftiga kakor i små, smidiga förpackningar som passar perfekt för dig som är på språng.

– Bakade för hand med kärlek, nog-

grannhet och en stor portion passion, skapas varje kaka i mitt lilla kök – från grunden, utan genvägar, berättar Johanna.

– Varje kaka är inte bara ett litet bakverk – det är en stunds njutning, oavsett var du befinner dig.





JULKLAPPSTIPS

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



Vantar från Östanå Fårgård.



Mössa och
halsbuff från
Be Kind.



Kramtomte från Ompen
Konsthantverk.

Julkärven

En havrekärve/julkärve, eller nek, är en form av fågelmatning som består av en sädeskärve av havre som av tradition sätts ut till småfåglarna kring jul.

Julkärvar har varit särskilt vanliga i Norden, och kan spåras tillbaka till 1700-talet, men är troligen väsentligt äldre, kan man läsa på Lerdalens Kärvars hemsida. Förr i tiden var bönderna rädda för småfåglarna, som kunde göra stor skada på säden. De trodde att om fåglarna fick en egen kärve av den fina, dyra säden till jul, så skulle de vara mindre glupska under året. I vissa berättelser var kärven inte till för fåglar utan för asaguden Tors bockar. Neken skulle sättas upp på julafton och det fick inte doppas i grytan förrän neken var uppe. Den skulle vara så hög som möjligt och det tävlades om att få den högsta kärven. Man trodde bland annat att den skulle skydda mot blixtnedslag under året.



Fat från Annika Carells Keramik.



Tavla från Ateljé Nordgården.



Tvål från
Millas Fröjd.



Tomte från Petras blommor, bi och betong.



Nyckelfodral från
Läderverkstan.



Handledsvärmare från I Skinn.

DELTAGARFÖRTECKNING

MATHANTVERKARE

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

Bagargården i Filipstad
Värmländsk raggmunk med fläsk samt hembakade piroger.

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

Bräutigams Marsipan
Marsipan, choklad och praliner.

CC's Havtornsdelikatesser
Havtornsprодукter: marmelad, saft, gelé, te, torkade bär, senap, juice, kombucha.

Dahlia Mathantverk
Handgjorda delikatessmarmelader.

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

Drottninggårdens Honung
Honung från egen bigård.

Evas Skaffer
Glögg, spansk saffran, saffranprodukter.

Gooslander
Chokladtryfflar, kaffe.

Hovsenap

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

Hälsinge Hjortron
Hjortron-, blåbärs-, tranbärs- och hallonsylt.

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

Johanna Lokrantz
Hembakade desserter.

Knektgården Thé & kryddor
Kryddor, te, kanelstänger m m.

Koberg Vilt
Förädlad vilt, rökt korvar, paté, salami och stekar av hjort, vildsvin och älg.

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

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

MM Partners
Oliver, ost.

Mor Carins
Östkaka, kalvdans, sylt, rågmjölbröd.

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

Osterian

Lagrade kvalitéostar.

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.

Sörmlands jakt o vilt
Viltkebab och korv.

St. Anna Rökeri
Svenska salami och ölkorvar, lufttorkat charkuteri.

Tjolla Delikatesser
Rökt lax från Gustava, hjortron-, blåbärs- och lingonsylt, hårt bröd, dryck.

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

Ölbryggeriet
Egenproducerad öl.

Östersundets fisk
Gösfilé och abborrfilé. Vacuumförpackade och frysta. Vänerlöjrom på burk, olika storlekar.

HANTVERKARE

A-Mi's Krukmakeri
Drejat & kavlat stengods, bruksföremål, ljuslyktor, tomtar, glasfusing.

Ankes
Munblåst glaskonst till hem och trädgård.

Annas Ljus/Bellmek
Handstöpta och gjutna ljus, bivaxljus, braständare.

Ann-Charlotte Hägermalm
Handstickat i alpaka och ull. Raggsockar, Lovikkavantar, sjalar, halsdukar, handledsvärmare och mössor. Tröjor och kofter till barn.

Annika Carells Keramik
Keramik med dekorationer.

Asasmycken.com
Smycken i äkta silver av egen design och tillverkning.

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

Ateljé Hemmagjort
Alla tiders förklä i bomull och lin ur en kollektion av 100 olika tyger. Design av bland annat Stig Lindberg och Viola Gråsten. Kassar och vetevärmare.

Ateljé Nordgården

Träd/figurer, julprodukter, bruksföremål och smycken tillverkade i koppar, ståltråd, galvaniserad tråd, stenar, pärlor m m.

Ateljé Vävkorgen
Tonade bordsmattor, ripslöpare, tabletter, korgdukar, festrem-sor, plädar, underlägg.

Be Kind
Egensydda mössor till vuxna och barn.

Bibes Sykällare
Barnkläder, dockkläder, spishanddukar, virkade och sydda gosedyr, smycken av hematit.

Bromma Keramik
Stengods: oljelampor, bruksföremål, tomtar m m.

By Mårs
Ullplagg: Jackor, västar, kjolar, ponchos och sjalar i Gotlandsmönster.

Cattis Porslins Boutique
Handmålat porslin och glas, virkade dekorationer, pynt av pärlor.

Cillas Krukor
Bruksföremål i ler och stengods. Spillkummar, ljusstakar, karaffer, tomtar, lyktor, änglar, katter, hjärtan m m.

Drottninggårdens Honung
Handgjorda bivaxljus av svenskt bivax. 30-tal olika former och figurer. Bivaxdukar.

Ewa Dolck

Betongkonst.

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

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

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

Hoppalanta Design
Egna illustrationer på brickor, skärbräden, glasunderlägg, förkläden, kuddar, muggar, fat m m.

Humlebottens hemslojd
Handvävda mattor, dukar, löpare. Handstickade mössor, sjalar, vantar, sockor, tenntådsmycken.

I Skinn
Egendesignade kläder och accessoarer i ull och lin.

IMK förlag
Illustrerade barnböcker, örngott och adventskalendrar med motiv från böckerna.

Kaisa Malm Design
Stickade och valkade hattar i dam- och barnstorlek, vantar, halvantar, torgvantar.

Katarina Thomassen
Akvarellmålningar.

MATBODS-TIPS

De underbara delikatesserna från matboden kommer från småskaliga matproducenter.



Kombucha från CC's Havtorns-delikatesser.



Marsipan från Bräutigams.



Olivolja från Togora Gård.



Marmelad från Dahlia Mathantverk.



Mintkyssar från Mariannelunds Karamellkokeri.



Oliver från MM Partners.



Sylt från Mor Carins.



Årets julsnap från Hovsenap.



Sill från Delikatessgrabbarna.



Julens goda måsten

Eva Gillin och Lucas Covarrubias Alonso på Evas Skafferi erbjuder några av julens alla måsten – glögg och saffran.

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.

– Saffran kan vara mycket ojämnt i kvalitén, säger Eva, och saffran från La Mancha är den enda som är kvalitetssäkrad. När du provat vår saffran vill du inte baka med någon annan.

– Evas Skafferi firar 25-årsjubileum i år. Därför erbjuder vi våra kunder som handlar för över 100 kronor att köpa varm glögg i mugg för endast 10 kr/mugg. Samma pris som vi en gång startade med. Max två muggar per handlade 100 kronor, hälsar Lucas.

KEMA Smycken & Design

Smycken i fusingteknik av glas, silver, läder och stål.

Larsgården Slöjd

Trä och textilslöjd.

Lena Holmsten

Grönländskt pärlbroderi: dukar, klockor, halsband, figurer m m.

Lerdalen's Kärvar

Havrekärvar, dörrkransar.

Libbes Läder

Egentillverkade lädervaror: Plånböcker, väskor, bälten, olika fodral.

Lillans i Kosta

Egentillverkade vindsnurror i rostfritt syrafast stål.

Lizette of Sweden

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

Locktorp's Färgård

Fårskinnfällar och lammappa i olika färger. Fårskinnprodukter av Leicester- och gotlandsfår från egen besättning.

Läderverkstan

Väskor, bälten, plånböcker, nyckelfodral, förkläden, tumhandskar.

Maj-Britt Wrangsjö

Stickat: barnsockor, vantar, mössor, tröjor, sydda barnförkläden.

Marbobocken

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

Marlies Kayser

Handgjorda smycken i natursten och silver.

Millas Fröjd

Hantverkstvål, cerat, såpa, schampo, balsam.

Mimis miniatyrer

Handgjorda miniatyrsmysen i cernittlera.

Min Kräm

Naturbaserade hudvårdsprodukter.

Ompen konsthantverk

Skäggtomtar, hängtomtar, änglar i olika utföranden, smycken.

Petra blommor, bi och betong

Handgjutna betongalster som är handmålad.

Pil & Anläggning

Pilflätning: fågelbord, holkar, fat, smycken, korgar, avdelare, vindskydd, amplar, ljuskronor m m.

Pratoom's Hantverk

Blommor i brödd.

Siw Stening

Olika änglar, tomtar och troll.

Sjölunda Keramik

Keramik i stengods: Månar med vättar, ljusfat, ordspråkstavlor.

Slöjdmakarna i Järvsö

Fårskinnfällar, fårskinnskransar, fårskinnsbelysning, fårskinnprodukter.

Svartsjö Ljus & Slöjd

Handstöpta ljus, ljuskronor, ljusstakar.

Tant Brun

Halmslöjd, handstöpta ljus, 3-5 armade grenljus, tovade kläder till halmtomar och små fåglar.

Tinas Päls

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

Ull4Pets

Hund/kattbäddar i kamel/lamaull, barntäcke i merinoull, tryckavlastande madrassull, kattsäck.

Våges kluriga ljusstakar

Ljusstakar och ljushållare i smide.

Växjö Glashytta

Prydnadsglas, spegeldekorationer, servisglas, gravering.

Works by Pia

Egengjord keramik, främst bruksföremål. Egna akvarellmålningar.

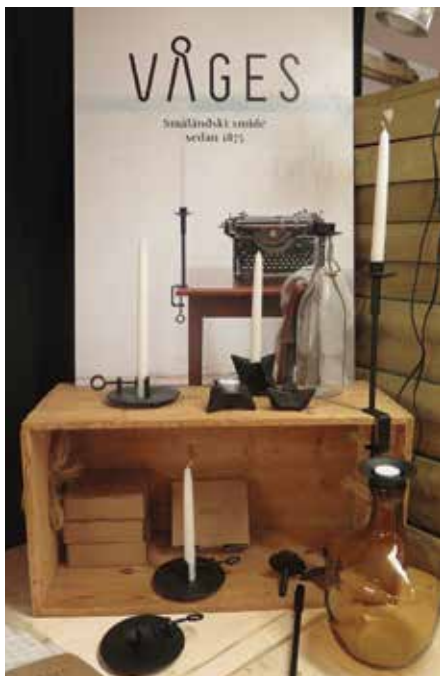
Östanå Färgård

Tovade sulor, hela skinn och skinnprodukter från egen fårbesättning.

Med reservation för ändringar.



Missa inte att göra ett besök i det fina stallet under julmässan. Där visas seldon och en magnifik vagnspark.



Våges – hantverk och design

– Nästan allt kan bli en ljusstake! säger Lenny Nilsson, yngst i syskonskaran bakom Våges.

Klurighet och kreativitet går hand i hand med den kunskap det innebär att vara femte generationens smideshantverkare. Smidestraditionen går tillbaka till 1875, då syskonens farfars farfar Carl Samuelsson tillverkade produkter i närheten av den plats där Våges idag har sin verkstad. Syskonens pappa, Våge Gustavsson, startade Våges Smide 1997. Han var en kreativ man med många idéer och en otrolig känsla för form. Detta resulterade i ett modernt tankesätt där fokus låg på ny design, funktion och småländsk klurighet. Våge gick tyvärr bort 2006 men lämnade ett arv av idéer och kunskap efter sig.

– Våra kunder uppskattar oss för kvaliteten i hantverket och för den kreativa design som genomsyrar alla våra produkter, berättar Lenny och visar upp några av Våges ljushållare som passar i de flesta flaskor och burkar. Med våra ljushållare kan alla skapa sina unika ljusstakar.

Våges lägger stort fokus på form, funktion och material, och varje produkt har sin egen skapelseprocess. När du ser en ljusstake från Våges vet du att det ligger mycket tanke och omsorg bakom den minsta detalj. Lusstakarna tillverkas med olika ytbehandlingsåtgärder för att kunna passa in i alla miljöer.

– Och alla våra produkter tillverkas i Småland, avslutar Lenny. För oss är hantverket centralt och det lokalproducerade är jätteviktigt, både för en hållbar framtid och att för bevara kunskapen och den långa tradition av smideshantverk som finns i Våges.

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 babytäckan.

– 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.



Cillas gotländska lera

– Min uppväxt på Gotland, med konsthantverk i var och varannan liten stuga, har varit oerhört inspirerande och har helt klart påverkat mitt yrkesval, säger Cilla Persson.

Hon började på 80-talet som lärling på ett krukmakeri på Gotland, och fortsatte sen att arbeta hos och med olika keramiker. Under några år arbetade hon med annat, men längtade tillbaka till keramiken. Idag bor Cilla i Vetlanda där hon har egen verkstad och försäljning av föremål i ler- och stengods. I övrigt säljs hennes föremål exempelvis på Gotland.

– Jag jobbar mycket med Gotlandslera,

berättar Cilla. Det är en alldeles speciell känsla att arbeta med en lera som man vet exakt var den kommer ifrån och vad den innehåller. Min andra lera är från Skåne.

Cilla tillverkar mycket bruksföremål som hon ger sin alldeles egen prägel.

– Det är roligt och tacksamt att göra vackra saker som ska användas i vardagen, tycker Cilla.

Men urvalet av föremål är stort, och det finns såväl bruksgods som prydnadsföremål. En storsäljare är hennes halsband med ett knubbigt hjärta i lera. Ett annat populärt föremål är hennes änglar, med plats för värmeljus.

Med en lantlig känsla

Ateljé Gamla Huset har sitt hjärta i ett rött gammalt 1800-talstorp med vita knutar i byn Holmestad vid Kinnekulles fot.

Bakom ateljén står Maud Stiller, som med lite hjälp av sin man Janne som sköter snickeriet, skapar saker som kan ge en skönhetsupplevelse i vardagen.

– Det till synes enkla, men så viktiga – det är mitt konsthantverk, säger Maud. Jag formger och tar fram alla mina inredningsföremål, mönster och motiv,

ofta inspirerad av djuren och naturen jag har runt mig. Du känner igen Ateljé Gamla Huset på den naturliga färgskalan och de levande linjerna. Det som är min signatur: föremål med liv och personlighet. Ett konsthantverk i ständig utveckling. Måleri och mönster är min början, och jag kombinerar båda i de fria målningar jag gör – varje motiv är sitt eget, men färgskalan och linjerna är, precis som i mitt hantverk, mitt kännetecken.



Innerligt och detaljrikt

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.

TÄNK PÅ ATT HÅLLA AVSTÅND!

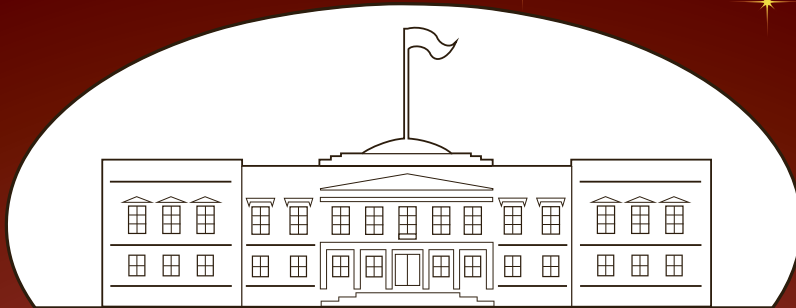
Använd gärna handsprit. Om du vill undvika att komma när det är som mest folk så kom gärna en vardag. Mest besökare är lördagar och söndagar mellan kl 11 och 14.

Vallhunds- uppvisning

Ullfarmen Hjälmetorp
har vallhundsuppvis-
ning under mäsdsdagar-
na kl. 11.00, 13.00 och
15.00.



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	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