SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL PÅ MÅRBACKA

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 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!

Marbobocken vidareutvecklar en tradition äldre än julgranen och det är inte bara julbockar med på mässan.

Rebecka på Sand & Aska dekorerar gärna sin personliga keramik med utkarvade mönster.

Silver Anna Daniels fascination för såväl småkryp som historiska föremål märks i hennes smycken.

Jul på Mårbacka
29 oktober–1 november

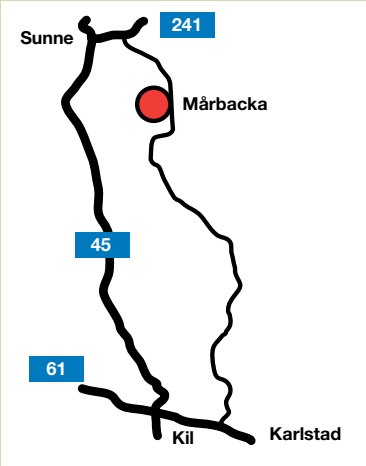
SVENSKA KVALITETS-MÄSSOR

TORSDAG–LÖRDAG 10–18 | SÖNDAG 10–16

Sveriges bästa julmässa!
Ernst Kirschsteiger. Källa NWT.

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

Jul på Mårbacka



29/10–1/11

Öppet:
Torsdag 10–18, fredag 10–18, lördag 10–18, söndag 10–16

Boka biljett och info här:

https://svenska-slottsmassor.se/vara-massor/jul-pa-marbacka/

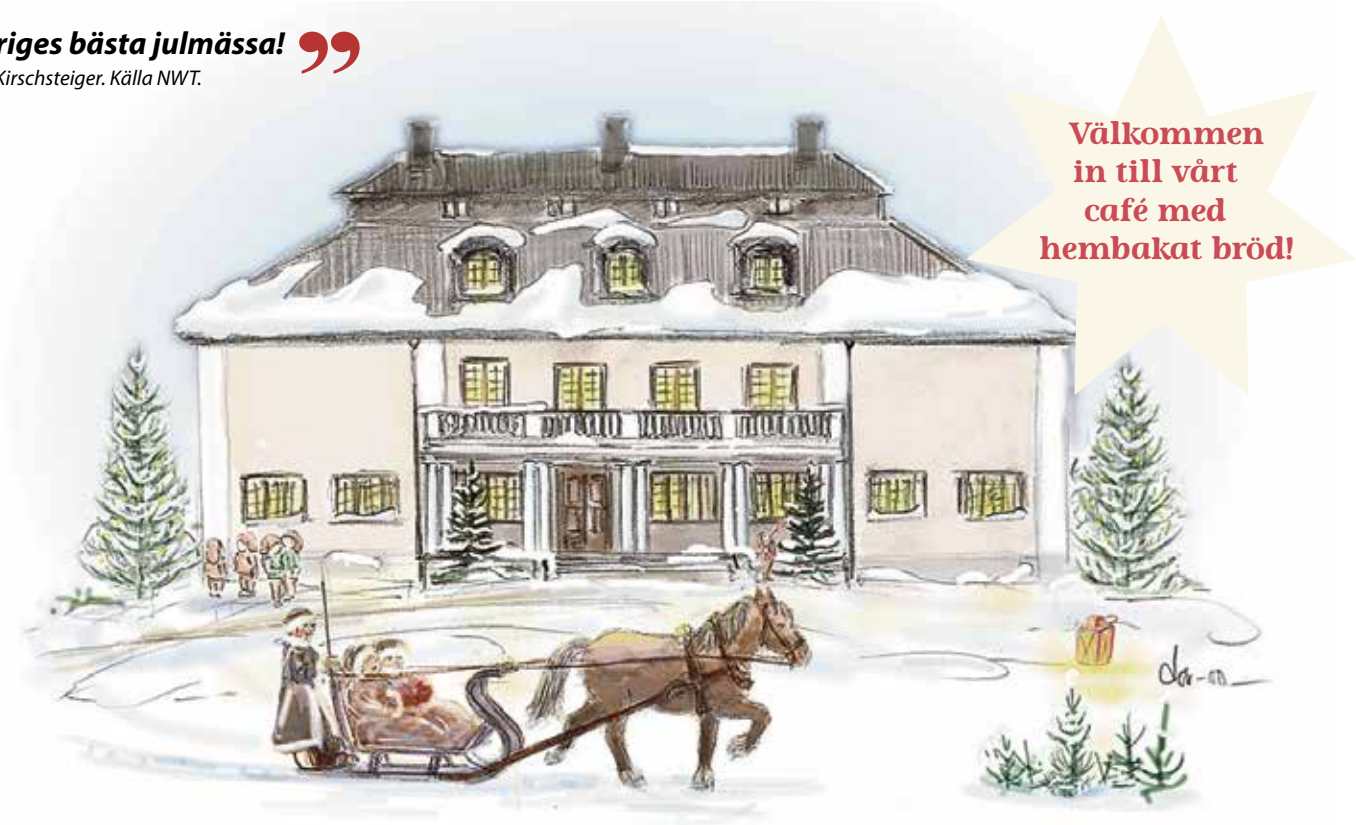
På plats accepteras även kontanter.
Barn under 12 år fri entré i målsmans sällskap.

Parkering:
Gratis parkering.

Tillgänglighet:
Flera höga trösklar. Inga trappor.

TIDNINGSPRODUKTION:
SVENSKA SLOTTSMÄSSOR /
MYR DESIGN / BOLD PRINTING MITT

Sveriges bästa julmässa!
Ernst Kirschsteiger. Källa NWT.



Nu är det jul igen på Mårbacka!

Den årliga julmässan på Mårbacka är snart här och knackar på dörren. Hela säteriområdet kläs i julskrud 29/10–1/11. När mörkret faller tänder vi hundratals marschaller.

Varmt välkomna att uppleva en genuin julmässa med dina nära och kära på Selma Lagerlöfs Mårbacka 29/10–1/11.

Jul på Mårbacka 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 julbaket. Vill du få smak på julen i dubbel bemärkelse serveras flera delikatesser i caféet. Julmässan på Mårbacka bjuder på många stämningsfulla möten och ger minnen som lever kvar länge. Jul på Mårbacka är en av landets populäraste julmässor, som lockar en bred publik och många utställare från olika delar av Sverige.

Besök Selmas hem

Under julmässans alla dagar arrangeras guidade rundvisningar i herrgården där Selma Lagerlöf, världens första kvinnliga nobelpristagare i litteratur, levde. Här får man höra den både tragiska, roliga och framför allt intressanta historien bakom en av landets mest kända författarinnor. På visningen får besökaren bl.a. se biblioteket, som var det rum där många av Selmas omtalade böcker kom till. 1921–1923 lät Selma uppföra Mårbackas nuvarande huvudbyggnad och den står kvar i samma skick i dag som när Selma Lagerlöf lämnade den för sista gången 16 mars 1940. Antagligen sitter hon i sin himmel och ler åt alla glada människor som upplever julstämningen på hennes älskade Mårbacka. Författarinnans önskan i sitt testamente var att Mårbacka skulle bevaras som en minnesgård och visas för allmänheten.

Välkommen till en stämningsfull julmässa på Mårbacka!

Marbobocken – julbock sedan 1929

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

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

I vårt gamla bondesamhälle ansågs halmen ge både kraft och skydd, och även idag förknippar vi halmen med den goda kraft som utgår från Jesu krubba. Julbockens tusenåriga anor gör den till en jultradition långt äldre än till exempel julgranen, och det är inte utan att Marbobockens murriga skägg och väldiga flätade horn för tankarna till Tors bockar och underjordens bockfotade filur.

– Vi skördar vår egen råg runt midsommar när den ryker. Den är då fortfarande omoget grön och har en lämpligt seg och smidig spänst. Marbobocken gör vi i tre storlekar och numera tillverkar vi även bockar som både sitter och ligger. Och så är den oerhört stabil, betonar Kent Dranvik som förklarar att bockarna tål att sitta på då de har en kraftfull stomme av trä. Skägget görs av rågvipporna, 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.

Senap för alla olika smaklökar

På östgötaslätten, strax utanför Vadstena, vajar vackra gyllengula fält kring midsommar. Där odlas och tillverkas nämligen Hovsenap.

Med egen odling och en helt gårdsproducerad senap ligger denna produkt helt rätt i tiden. Hovsenap grundades av Bo Stigson 1994 i Hov i västra Östergötland. Företaget tillverkar en helsvensk delikatessenap på traditionellt vis, från åker till burk.

– Vi märker en ökad medvetenhet bland konsumenter och därmed en ökad efterfrågan på genuina och småskaliga livsmedelsprodukter, säger Gustav Stigson.

I april sår man senapsfröerna, som blommar vackert gyllengult till midsommar och i september är det dags för skörd. Efter omsorgsfull torkning, rensning och malning av senapsfröerna kan familjeföretaget gå vidare med gårdsproduktionen av färdig bordssenap. En noga utprovad blandning av gula och bruna senapsfrön utgör själva basen i senapen. Socker, salt, syra och kryddor gör senapen komplett. Resultatet blir en mycket välsmakande senap med perfekt balans mellan styrka och sötma, och med vacker färg och struktur. Med spännande kryddningar och nya recept finns produkter för alla smaker hos Hovsenap.

Sortimentet består av fyra sorters senap i glasburk och tre speciella senapssorter till jul. Storsäljaren är Hovsenap Julutgåva, en söt och stark senap – i år med smak av lime och pepparrot i en användbar glasskål med trälock. Smaken vann överlägset i Aftonbladets senapstest 2025.

Karvande som mindfulness

Rebeckas skapande i keramik drivs av stark lust och passion för hantverket.

Produktionen i Sand & Aska är småskalig. Att tillverka keramik är en långsam process och det tar ett par veckor från att Rebecka Lindberg påbörjar ett alster tills att det är färdigt.

– Jag dekorerar ofta mina verk med handstämplade eller utkarvade mönster – ett stillsamt repetitivt arbete som blir en form av mindfulness, berättar Rebecka. Jag tycker om att experimentera med olika leror och glasyrer för lekfullt resultat. Att öppna en glasyrugn är det bästa jag vet, som julafton varje gång! Min förhoppning är att du ska njuta lika mycket av min keramik som jag har njutit av att skapa den.

– Namnet Sand & Aska speglar mig och mitt arbete – som keramiker och psykolog. I keramikprocessen såväl som i det psykoterapeutiska rummet är transformation centralt. Sanden symboliserar tiden, askan grogrunden för nytt spirande liv. Rent konkret är sand och aska även keramiska grundmaterial. Jag är särskilt förtjust i vedbränning där eldens lågor och askan spelar en avgörande roll för slutresultatet. Varje objekt blir unikt och går inte att replikera. En dröm är att ha en egen vedbränd ugn i framtiden.

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 ytbehandlingar 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.

Drömmen om en egen olivlund

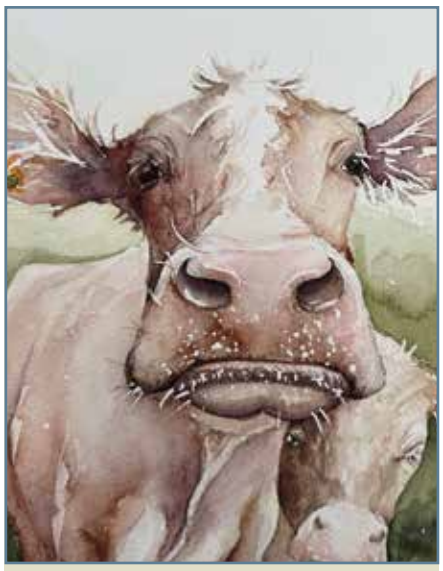
På ön Lesbos, olivtätast i Greklands övärld, och med 300 dagar sol per år, ligger Lambrini Theodossious olivlund.

Olivlunden är belägen på en kulle med Egeiska havet framför sig. Träden omgärdas av vildvuxna buskar, rosépeppar, oregano och timjan, men även mandel och fikonträd 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.



Innovativt i akvarell

Katarina Thomassen är en värmländskakvarellkonstnär som lockas av kontraster, klara färger och finurliga kompositioner.

Med penseln åstadkommer hon ett magiskt ljus i sina bilder vare sig det är ett figurativt porträtt, ett landskap eller något annat lekfullt motiv. Hennes konst har beskrivits som innovativ och mångbottnad.

Hon har en förmåga att skapa bilder som berättar en historia. Genom att undersöka rörelser och riktningar bjuder hon in betraktaren till samtal och skratt men också en stunds vila och stillhet.

Akvarellen som teknik kräver mycket fokus, är komplex och något oförutsägbar vilket ger kittlande utmaningar säger hon själv.

Hennes konst pryder väggarna hos privatpersoner och företag, men har också köpts in av konstföreningar och regioner. Katarina är medlem i Svenska Konstnärsförbundet.

JULKLAPPSTIPS

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

Tvål från Lillhusets Hantverk.

Julgrupp från Ewa Dolck.

Tomte från Stenhårt.

Armband från Nordic Jewelry Design.

Snöbollsljus från Handkramat.

Schackspel från MoWä Skinn & Hantverk.

Kopp från A-Mi's Krukmakeri.

Tomtar från Nordiska Naturväsen.

Vantar från Östanå Fårgård.

DELTAGARFÖRTECKNING

MATHANTVERKARE

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

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 ål.

Gooslander
Chokladtrufflar, kaffe.

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

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

Johanna Lokrantz
Hembakade desserter.

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

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

Lovö Honung
Honung smaksatt och naturell, propolis, pollen och bivaxprodukter.

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

Mor Carins
Ostkaka, kalvdans, sylt, rågmjölsbröd.

Olivhus
Oliver, ost.

Osterian
Lagrade kvalitéostar.

Roosens Delikatesser
Egentillverkade ölkorvar.

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

Svensk Slottsglögg
Glögg, spansk saffran, saffranprodukter.

Sörmlands Jakt o Vilt
Viltkebab och korv.

Tjolla Delikatesser
Rökt lax från Gustava, torkat renkött, chilisenap, tunnbröd, sylt.

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

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

Åsberget Gårdsmejeri
Gårdsproducerade kravgodkända ko- och getostar.

Ölbryggeriet
Egenproducerad öl.

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

HANTVERKARE

A-Mi´s Krukmakeri
Drejat och kavlat stengods, bruksföremål, ljuslyktor, tomtar, glasfusing.

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

Barbros Silversmide
Egentillverkade smycken i silver.

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

Brunskogs Borstbinderi
Handbundna borstar som rotfruktsborstar, nagelborstar, badborstar, sopkvastar, sopställ, diskborstar, skurborstar, bilborstar, skoborstar, klädborstar, brödpenslar, grillpenslar. Trävaror som skärbrädor.

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

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

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

Darkness Publishing
Inbundna pappersböcker för alla åldrar.

Ewa Dolck
Betongkonst.

Ewa Kinski
Handmålad keramik och fina kavlar.

Eva Wistedt Guld & Silversmide
Guld- och silverkollektioner i armband, ringar, halsband och örhängen.

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

Gläntan i skogen
Mössor, boor, handledsvärmare, ljusmanschetter, tavlor, pälshjärtan, hela skinn, garn. Allt från egna får.

Hallbergs Bivax
Bivaxljus, bivaxdukar, doftljus och doftpinnar.

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

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

Hobbykroken
Ljuslyktor, skiffersten.

I Skinn
Egendesignade kläder och accessoarer i ull och lin.

Katarina Thomassen
Akvarellmålningar.

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

Kristina Särehag
Pärlarbeten: tomtar, klockor, änglar, granar, stjärnor m m. Hemvävda trasmattor av återvunna textilier.

Lerdalen's Kärvar
Havrekärvar, dörrkransar.

Lillhusets Hantverk
Hantverkstvålar, keramik, ljus, cerat.

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

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

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

Mimis Miniatyrer
Handgjorda miniatyrsmycken i cernitlera.

Min Kräm
Naturbaserade hudvårdsprodukter.

MOWÄ Skinn & Hantverk
Västar, tofflor, handskar, ryggsäckar, väskor, kuddar, spel, förkläden, småläder.

Nordic Jewelry Design
Tenntrådssmycken med kvalité, stil och elegans. Noga utvalt material med vegetabiliskt garvat renskinn. Både klassiska och nyskapande smycken i tenn och silver.

Nordiska Naturväsen
Tovade naturväsen. Ulligamfåglar, monstermyggor, trollsländor, sittunderlägg, väggtäcken.

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

Pratooms Hantverk
Blommor i brödeg.

Quilt & Sånt
Quiltat o stickat: grytlappar, sjalar, kuddar, handdukar m m.

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

MATBODS-TIPS

De underbara delikatesserna från matboden kommer från småskaliga matproducenter.

Kombucha från CC's Havtornsdelikatesser.

Tryffel från Gooslander.

Tomatmarmelad från Birgittas Matbod.

Spansk saffran från Svensk Slottsglögg.

Äppelmust från Kullabygdens Fruktträdgårdar.

Ölkorv från Roosens Delikatesser.

Honung från Lovö Honung.

Julsill från Delikatessgrabbarna.

Julhällbröd från Härjedalsskafferiet/ Svenskt Mathantverk.

Klassiskt julgodis

Ett anrikt gammalt familje-företag i godisbranschen vars tillverkning sker efter hantverksmässiga metoder och gamla, hemliga recept.

– Även om vår knäck, fikonkonfekt, ischoklad och smaksatta krämiga kola går åt som smör i solsken är det nog trots allt våra gamla hederliga brända mandlar som personligen ligger mig varmast om hjärtat, säger Johan Zedig, Mariannelunds Karamellkokeri, som drivits av familjen sedan 1929. Företaget tillverkar runt 200 ton godis per år. Försäljningen sker i huvudsak direkt till kund ute på ca 150 olika marknader och hantverksmässor runt om i södra Sverige.

– Kunskap och erfarenhet har gått i arv, och vi gör fortfarande det mesta för hand. Till jul satsar vi på, förutom våra klassiker, krämiga kolor smaksatta med bland annat päronkonjak, rom, hasselnöt och pepparkakssmak. För att inte tala om våra julpraliner, betonar Johan, som själv har svårt att tänka sig en jul utan polkagriskäppar i julgranen.

Sand & Aska
Keramik av präglad mässing.

Silver Anna Daniels
Handgjorda smycken i silver och titan. Målade insekter i akvarell.

Slöjdmakarna i Järvsö
Fårskinnsfällar, fårskinnskransar, fårskinnsbelysning, fårskinns-produkter.

Stenhårt
Ljusstakar, djurskulpturer, tomtar, askar i betong och ull.

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

Viviannes Skinnprodukter
Tofflor, vantar, mössor, sadelvärmare, sittunderlag, kramdjur, handledsvärmare, sittlappar, hela lammskinn.

Våges
Ljusstakar och ljushållare i smide.

Ängatorp Mohair
Hantverksmässigt egentillverkade produkter från gårdens angoragetter. Mohairstrumpor, raggsockor, mössor,

Östanå Fårgård
Tovade sulor, hela skinn och skinn-produkter från egen fårbesättning.

Med reservation för ändringar.

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 etablerads 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 Akademins 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.

Småkryp blir magiska smycken

På en gammal släktgård belägen i byn Västannor i Leksand växte Anna upp med sina systrar, föräldrar och farföräldrar.

I hennes släkt finns en konstnärlig ådra och en stark vilja av att få skapa med händerna. Även ett stort intresse av trädgård och blommor som följt familjen i flera generationer.

När Anna var liten ville hon bli egyptolog och som så många andra var hon enormt faschinerad av de antika skatter som hittats och grävts fram genom tiderna. Hennes dröm blev att en dag själv få medverka i en utgrävning.

Smycken i olika metaller, skulpturer och föremål var det Anna fastnade för, så vid 18 års ålder bestämde hon sig för att lära sig hantverkets hemligheter och själv kunna skapa fantastiska ting. Sedan dess har hon arbetat med sitt favoritmaterial metall, där hon kan uttrycka sin passion för blommor och trädgårdens kryp blandat med magiska smycken och föremål från historien.

Brotschis schweiziska godsaker

I Ambjörnarp utanför Tranemo tillverkar familjen Brotschi sina mandlar och kolor.

Mamma Ulla for som ung till Basel som au pair. Där träffade hon Max och tillsammans gick de en dag förbi ett stånd med varma schweizermandlar. Där föddes idén att ta med sig recept och tradition till Sverige.

När hela familjen många år senare flyttade från Schweiz till Sverige tog de med sig detta speciella mathantverk, kanderade mandlar. Produktionen sköts av familjen gemensamt och barnen Sandra och John driver idag verksamheten. Sortimentet är numera utökat med bl a chokladmandel, kanelmandel, cashewnötter och mjuk kola. Tillverkningen sker hemma eller på plats under pågående arrangemang/mässa.

De kanderade mandlarna är inte bara delikat julgodis utan kan även avnjutas till ett gott vin eller varför inte prova kanelmandel till julglöggen. Recepten kommer ursprungligen från en gammal konditorsläkt boende i Basel.

Försäljningen sker framförallt på marknader och mässor. Schweizerspecialiteter och familjen Brotschi finner du i julmässans matbod.

Innovativt i akvarell

Katarina Thomassen är en värmländsk akvarellkonstnär som lockas av kontraster, klara färger och finurliga kompositioner.

Med penseln åstadkommer hon ett magiskt ljus i sina bilder vare sig det är ett figurativt porträtt, ett landskap eller något annat lekfullt motiv. Hennes konst har beskrivits som innovativ och mångbottnad.

Hon har en förmåga att skapa bilder som berättar en historia. Genom att undersöka rörelser och riktningar bjuder hon in betraktaren till samtal och skratt men också en stunds vila och stillhet.

Akvarellen som teknik kräver mycket fokus, är komplex och något oförutsägbar vilket ger kittlande utmaningar säger hon själv.

Hennes konst pryder väggarna hos privatpersoner och företag, men har också köpts in av konstföreningar och regioner. Katarina är medlem i Svenska Konstnärsförbundet.

Delikat från Åsberget

Ost har tillverkats i många tusen år. Att göra ost var ett sätt att konservera sommarens mjölk för den långa, kalla vintern som var i antågande.

Nuförtiden äter vi ost för att det är gott och för att det sätter guldkant på tillvaron. I byn Åsberget, mellan Bräcke och Albacken i östra Jämtland, finns Åsbergets Gårdsmejeri med sina getter, sitt mejeri och förädling av mjölk till alla typer av härligt goda ostar. De ostar de tillverkar är gjorda av komjölk och/eller getmjölk. Vid några tillfällen tillverkas även ost av mjölk från älg. Både koost, getost och fårost finns i varianterna blåmögel, vitmögel, kittost, pressad ost och färskost. Getost finns även som mese.

– Vår fina kittost Jungfru Marie tog hem guldmedaljen i klassen pressad hårdost i SM i mathantverk 2013, berättar Joakim Blomkvist. Mycket roligt tycker vi, och så tycker vi såklart att ni alla borde få smaka denna utsökta ost.

Julvisningar av Mårbacka

Låt oss berätta om författarinnan och nobelpristagaren
Selma Lagerlöf och hur man firade jul på Mårbacka.

GUIDADE VISNINGAR
Varje timme kl. 12–16
Alla dagar under julmässan

BESÖK MÅRBACKA CAFÉ
Servering av soppa och hembakt kaffebröd
BUTIKEN ÄR ÖPPEN

Varmt välkomna!

SELMA LAGERLÖFS — MÅRBACKA —

Mårbacka Minnesgård • 0565-310 27 • info@marbacka.com • www.marbacka.com

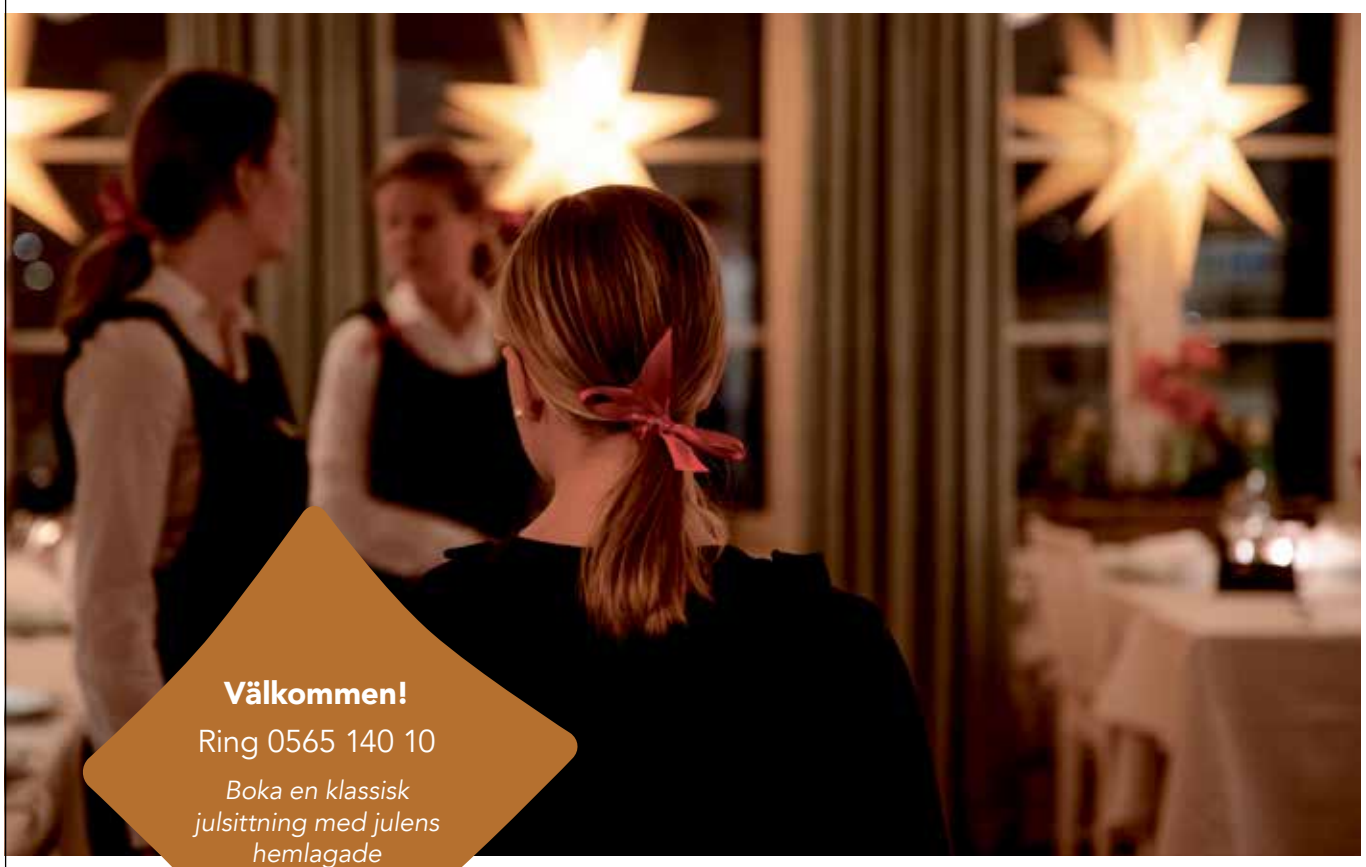
Middagstips från Knektgården Thé & Kryddor

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.

ULVSBY HERRGÅRD

EST. 1630 | SUNNE



Välkommen!

Ring 0565 140 10

Boka en klassisk julsittning med julens hemlagade delikatesser!

Klassisk julsittning på Ulvsby herrgård

Snön gnistrar vit och kall i adventskvällen. Hela herrgården är vackert dekorerad och det sprakar muntert i brasan. Glöggen är het och söt och snart är det dags att njuta julens alla delikatesser! Lagade efter herrgårdens gamla recept och på lokala råvaror. Nåja, några hämtade från annat håll; kanel, kardemumma, ris och apelsin och så lilla mandeln fin. Det må vara hänt – då det är känt att det blir godast så.

Allt finns med – och lite till!

Välkommen till en riktigt smakfull julsittning med julens alla delikatesser.

Ulvsby herrgårds julbord kommer som vanligt att digna av delikatesser men med förra årets succé att de serveras vid bord. Vi dukar ett vackert bord för ert sällskap i den juldekorerade matsalen. En servismedarbetare tar hand om er under kvällen och ser till att ni har det riktigt bra när ni njuter av julens alla delikatesser. Sitt lugnt och njut av julens delikatesser i den vackert juldekorerade matsalen!

Årets julbad intas bäst i Drottning Kristinas badstuga. Välkommen att boka!

+46(0) 565 140 10 ◆ info@ulvsbyherrgard.se ◆ www.ulvsbyherrgard.se