

SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL PÅ MÅRBACKA



HANTVERK  SMÅSKALIGHET  KVALITET  ATMOSFÄR



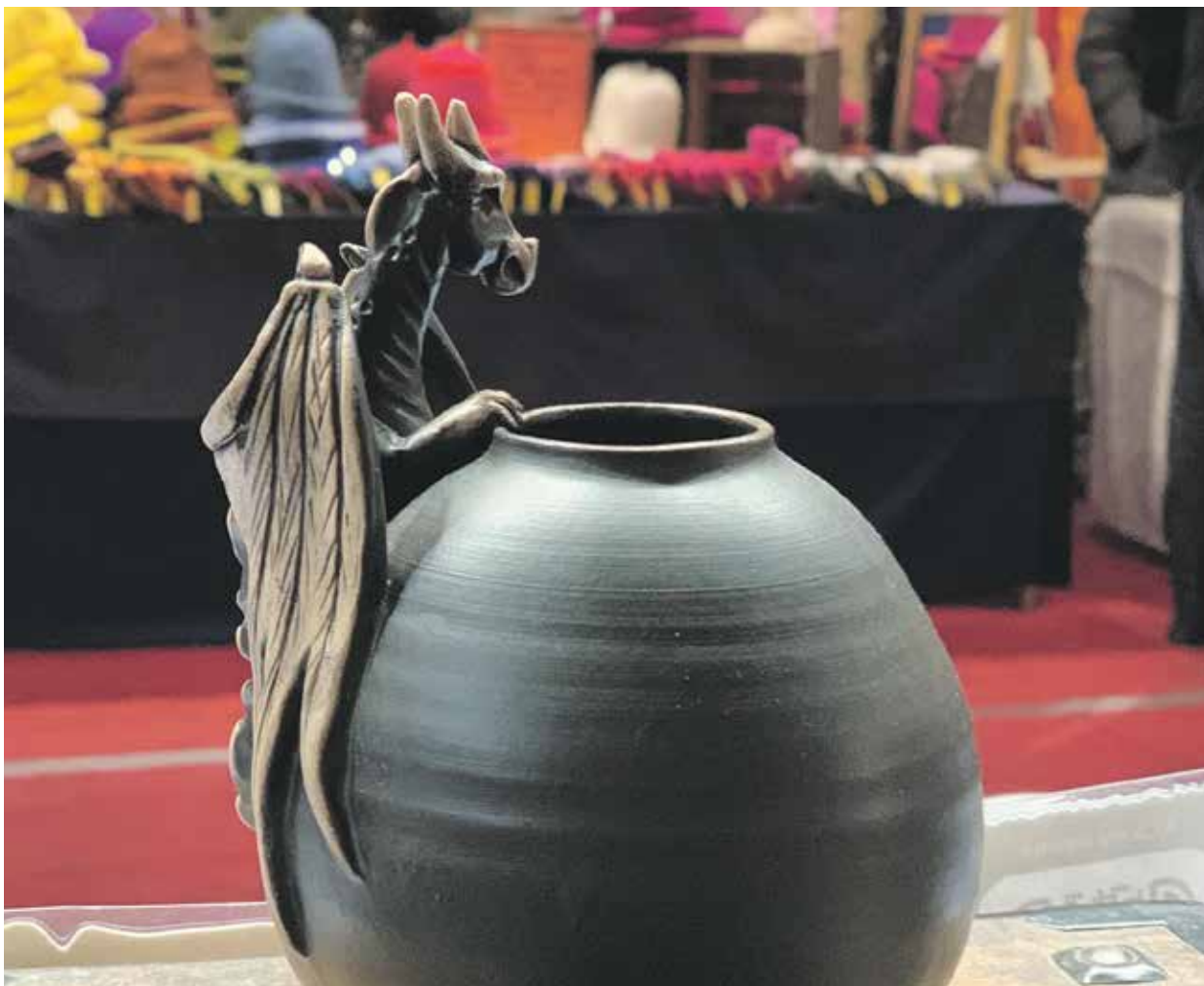
På en julmässa ska det inte bara finnas bra hantverk och god mat. Det handlar om en helhetsupplevelse där vi vill att ni ska få uppleva dofter, smaker, ljud, ljus och en atmosfär som förnimmar känslan av julen. Upplevelser för alla sinnen. Just så ska det vara att besöka någon av Svenska Slottsmässors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



Annika Carell började dekorera sin keramik med katter, men nu har hennes drake blivit allt mer populär.



Elisabeth på Himmagården tillverkar produkter med värmande alpakaull.



Ompen är på plats för att hitta nya adoptivfamiljer till sina hustomtar.



Jul på Mårbacka 30 oktober–2 november

TORSDAG–LÖRDAG 10–18 | SÖNDAG 10–16

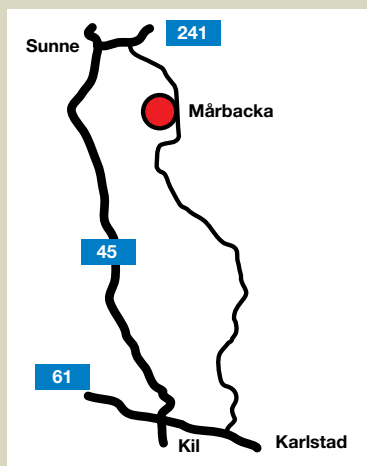
Entré: 100:- | Barn under 12 år fri entré i målsmans sällskap. | www.svenska-slottsmassor.se



Sveriges bästa julmässa!

Ernst Kirschsteiger, Källa NWT.

Jul på Mårbacka



30/10–2/11

Öppet:

Torsdag 10–18
Fredag 10–18
Lördag 10–18
Söndag 10–16

Entré:

100 kr/person. Kontanter 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:

Flera höga trösklar. Inga trappor.

Övrig information:

www.svenska-slottsmassor.se

TIDNINGSPRODUKTION:
SVENSKA SLOTTSMÄSSOR /
MYR DESIGN / BOLD PRINTING MITT

Sveriges bästa julmässa! 99

Ernst Kirschsteiger. Källa NWT.



Välkommen
in till vårt
café med
hembakat bröd!

Nu är det jul igen på Mårbacka!

Den årliga julmässan på Mårbacka är snart här och knackar på dörren. Hela säteriområdet kläs i julskrud 30/10–2/11. När mörkret faller tänder vi hundratals marschaller.

Varmt välkomna att uppleva en genuin julmässa med dina nära och kära på Selma Lagerlöfs Mårbacka 30/10–2/11.

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 julpyslet eller julfaket. 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!

Hantverk med (pil)spetskompetens

Christian Erlandsson från Pil & Anläggning kommer att demonstrera sitt hantverk under mässtdagarna.

– Serietillverkning är inget för mig. Det är friheten i själva skapandeprocessen som driver mig, berättar Christian. När jag flätar använder jag mig av ett sextiotal olika ekologiskt odlade pilsorter där varje träd har just sin speciella färg och nyans. Färgen på varje enskild pilsort går sedan även att variera ytterligare genom att använda olika torkningsmetoder, vilket medför att jag kan skapa ett närmast oändligt antal nyanser och mönster.

Christian tillverkar allt från staket, som kan kräva fyra centimeter tjocka grenar, till små örhängen i millimetertunn pil. I samband med julmässan brukar dock hans strutliknande talgbollshållare, ljuskronor, fat och japanskinspirerade upplysta fågelhus och holkar vara mest efterfrågade. Här finns också möjlighet till att inhandla en pilsort som fungerar utmärkt som brännvinskrydda.



Djurdekorationer som signum



Annika Carells keramik känns igen på de unika djurdekorationerna.

– Kattens uttrycksfulla kroppsspråk passar perfekt att återskapa i lera. Jag gjorde kattfigurer i cernitlera redan innan jag började med keramik 1995. På många av mina bruksföremål hittar du också en liten diskret kattfigur, vilket gör att varje föremål får en egen personlig karaktär, och mina kattdekorationer var länge lite av mitt signum, berättar Annika.

Men allt mer börjar ett annat djur bli

hennes signum. För utöver de kattdekorerade bruksföremålen formger hon även andra djurfigurer, varav den svarta keramikdraken har en alldeles speciell dragningskraft. Inspirationen till draken kommer från filmen om Eragons drake Saphira. Den lilla draken är så populär att den tar allt större plats i Carells produktion.

Det som började med en kvällskurs tillsammans med mamma inspirerade till mer. Efter det har Annika gått några enstaka kurser men för övrigt är hon självlärd.



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 storsäljaren.

– 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.



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 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.



Värmländsk ostkaka

Den stora skillnaden mellan Mor Carins värmländska ostkaka och den småländska är att den inte innehåller någon bittermandel.

– Folk brukar beskriva smak och konsistens som om vår är något av ett mellanting mellan den småländska ostkakan och den grövre hälsingevarianten. Råmjölken till kalvdansen, såväl som mjölken till ostkakan, tar vi från

granngårdarna, förklarar Johan Larsson, Mor Carins Ostkaka, vars recept också kommer från just mor Carin.

Till julmässan tar Johan också med sig viltpiroger gjorda på älgfärs och kantareller, samt diverse olika sylter, varav alla har det gemensamt att de innehåller minst 65 procent bär och inte har något förtjockningsmedel eller vatten iblandat.

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.





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.



Hatt från Kaisa Malm Design.



Hänge från Kajens Tenn Marita.



Disktvag från Brunskogs Borstbinderi.



Väska från Läderverkstan.



Tomte från Bromma Keramik.



Akvarell från Katarina Thomassen.

Lattemugg från Artea Keramik & Design.



Krans från Slöjdmakarna i Järvsö.



Julbock från Marbobocken.

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.

Chokladkyssar (Yaniv Adrian)
Chokladkyssar, lyxiga mumsmums i många smaker.

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

Gooslander
Chokladtryfflar, kaffe.

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

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

Johanna Lokrantz
Hembakade desserter.

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

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

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

MM Partners
Oliver, ost.

Mor Carins
Östkaka, kalvdans, sylt, rågmjölbröd.

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 och Vilt
Viltkebab och korv.

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

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

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

Ölbryggeriet
Egenproducerad öl.

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



HANTVERKARE

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

Annika Månsson
Vättar och tovat i lin och ull.

Artea Keramik & Design
Bruksföremål av stengods i svart-vit grafisk dekor.

Ateljé Firsova
Virgade gosedjur i allergivänligt garn som är tvättbara.

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

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

By Märs
Ullplagg: Jackor, västar, kjolar, ponchos och sjalar i Gotlandsmonster.

Carinas Maskinstickning
Ponchos, tröjor, halstuber, vantar m m.

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

Ewa Dolck
Betongkonst.

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

Gläntan i skogen
Mössor, boor, handledsvärmare, ljusmanschetter, tavlor, pälsbjärtan, 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, lammskinnprodukter, garn och tovade produkter från gården.

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

Hobbykroken
Ljuslyktor, skiffersten.

I Skinn
Egendesignade kläder och accessoarer i ull och lin.

Kaisa Malm Design
Stickade och valkade hattar i dam- och barnstorlek, vantar, halvvanter, togvantar.

Kajens Tenn Marita
Tennsmide: smycken, små figurer, bruksartiklar.

Katarina Thomassen
Akvarellmålningar.

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

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

Lerdalens Kärvar
Havrekärvar, dörrkransar.

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

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

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

Mimis Miniaturer
Handgjorda miniatyrsmysken i cernitlera.

Min Krämm
Naturbaserade hudvårdsprodukter.

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

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

Nordiska Naturväsen
Tovade naturväsen. Ulligamfåglar, monsternyggor, trollsländor, sittunderlag, vägggåcken.

Ompen konsthantverk
Skäggtomtar, hängtomtar, änglar i olika utföranden, smycken.

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

Pratooms Hantverk
Blommor i brödddeg.

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

MATBODS-TIPS

De underbara delikatesserna från matboden kommer från småskaliga matproducenter.



Olivolja från Togora Gärd.



Tryffel från Gooslander.



Saffransglögglögg från Svensk Slottsglögglögg.



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 tilltugget 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 på Roosens Delikatesser.

www.roosensdelikatesser.se



Syllt från Tjolla Delikatesser.



Marsipangris från Bräutigams Marsipan.



Oliver från MM Partners.



Årets julsenap från Hovsenap.



Honung från Lovö Honung.



Ost från Osterian.

Sagolika Keramik

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

Siw Stening

Olika änglar, tomtar och troll.

Slöjdmakarna i Järvsö

Fårskinnfällar, fårskinnskransar, fårskinnsbelysning, fårskinnprodukter.

Svartsjö Ljus & Slöjd

Handstöpta ljus, ljuskronor, ljusstakar.

Viviannes Skinnprodukter

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

Våges kluriga ljusstakar

Ljusstakar och ljushållare i smide.

Ängatorp Mohair

Hantverksmässigt egentillverkade produkter från gårdens angoragetter. Mohairstrumpor, raggsor, mössor.

Östanå Färgård

Tovade sulor, hela skinn och skinnprodukter från egen färbesättning.

Med reservation för ändringar.



Välkommen in till vårt café med hembakat bröd!





Tomtar klara för adoption

Ompen HB har jobbat med konsthantverk i nästan 40 år. Det som började trevande i lekrummet i föräldrahemmet i Onsala har nu vuxit till en passion.

Många olika sorters hantverk, i många olika material, har de ägnat sig åt under åren, men de senaste drygt 20 åren har Tomtarna och Änglarna i fårskinn dominerat skapandet. Ompen jobbar framför allt med ekologiskt framtaget fårskinn från islandsfår. Dessutom arbetar de med skinn från gotlandsfår, giftfritt beredda i Tranås i Sverige. Av dessa görs de långa, härliga, skäggen som ger varje tomt sin unika karaktär. Viktigt är också att alla tomtar har ögon, så att man verkligen kan se personligheten i varje liten nisse.

– I juletid brukar vi åka land och rike runt och adoptera bort våra tomtar, berättar AC och Torben (Tomtemor och Tomtefar) på Ompen. Det verkliga glädjeämnet är att träffa alla härliga kunder och nya adoptivföräldrar. Lite skvaller om vad som hänt i Tomteverkstaden sen sist och rapporter om hur våra tomtar sköter sig, är alltid trevligt att få.

– Våra tomtar är hustomtar och arbetar hela året runt. Även om ni stoppar dem i en låda under en stor del av året kommer de springa omkring och ta hand om huset när ni sover eller inte är hemma. Men de städar tyvärr inte. De rör sig bara när man inte tittar på dem. Tittar man på dem står de blickstill. Bli därför inte förvånad om ni någon gång hittar dem på ett helt annat ställe än där ni trodde ni lämnade dem.

Avslutningsvis några tips från Tomtemor: Borsta gärna skägget. Minst en gång om året, på era tomtar med skägg av islandsfår. Tomtar tycker dessutom om att bli ompysslade. Så klappa dem ofta.

Tomtefar tipsar om att alla tomtarna vill ha mycket gröt på julafton. – Skäm bort era tomtar så skämmer de bort er! Men de ska bara duscha vart 17:e skottår. Och de är precis nyduschade när ni får dem.

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 kvalitet 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.



Från tanke till form – i betong



2012 började av olika orsaker en stor förändring av Ewas liv.

Detta ledde till eget företag som konsthantverkare på landet från att ha bott i stan, prioriterat jobbet som chef och haft 300 par skor.

– Jag träffade min stora kärlek, bästa vän, livspartner och kompanjon hösten 2012 och flyttade så småningom ut på landet till honom. Det var första steget. I maj 2015 byggde vi så ett växthus på 40 kvm med betonggolv. När leveransen av betong kom med stor tankbil uppstod nyfikenhet på materialet och resten är som man säger historia. Experimentering med gjutningar av krukor, fågelbad, bara ökade nyfikenheten. – Så i november 2015 startade jag mitt företag, och en resa började som ömsom varit hisnande, svår, superkul, läs-

kig, förtvivlad, motig, inspirerande och alldeles underbar, berättar Ewa Dolc.

– Och nånstans där hittade jag det viktiga. Nämligen att livslust, kreativitet och omtanke är grundpelare i mitt liv. Att skapande av konsthantverk i kombination med tid för möten och samtal med kunder ger mig det liv jag ibland kallar Ewa 2.0 "Den bättre versionen". Jag trivs med den jag är idag!

– I min ateljé i Fristad utanför Borås skapar jag allt från trädgårdsdekorationer till vinglas och smycken alltid helt eller delvis i betong.

Slottsmässorna i Julita, Wrams, Dylta, Ekenäs och Taxinge är höjdpunkter jag ser fram emot, och jag välkomnar även till min lilla enkla butik i Bryggghuset på gården i Fristad.

Ljus med en känsla av honung

Hallbergs Bivax ska vara det smidiga alternativet för dig att handla olika produkter av bivax eller andra veganska alternativ till ljus.

Det är ett mål för Claes Hallberg. Hans passion för bin och det de producerar kommer från hans föräldrar som var extremt hängivna biodlare. Inget fick gå till spillo, allt var bra produkter som man kunde göra något med.

– Att få ut kunskap om detta helt underbara naturmaterial är det jag brinner mest för, berättar Claes på Hallbergs Bivax.

– En stor del av de ljus vi eldar andas vi in via luften. Att då kunna göra ett bra val för hälsa och miljö känns viktigt för oss. Det är därför vi väljer de material till våra produkter som vi gör. Vi tillverkar våra former själva, vilket gör att bara fantasin sätter gränser för vilka former vi ska ha i sortimentet. Min far var den aktiva med bina och honungen medan mor var den som tog hand om vaxet med exempelvis tillverkning av ljus. Det



blev naturligt att ta över hanteringen av bivaxet när allergin mot bi blev ett faktum. Med strävan att hela tiden utvecklas och få nya idéer om just bivaxet.

2020 startade Claes i egen regi som en hobbyverksamhet. Det stod snabbt

klart att efter första året skulle han gå från hobbyverksamhet till att starta företag. Det som är mest givande i själen är att stå på marknader och prata bi och bivax med så många olika människor, tycker Claes.



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 jultid

BESÖK MÅRBACKA CAFÉ

Servering av soppa och hembakt kaffebröd
BUTIKEN ÄR ÖPPEN

Varmt välkommen!

SELMA LAGERLÖFS — MÅRBACKA —

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

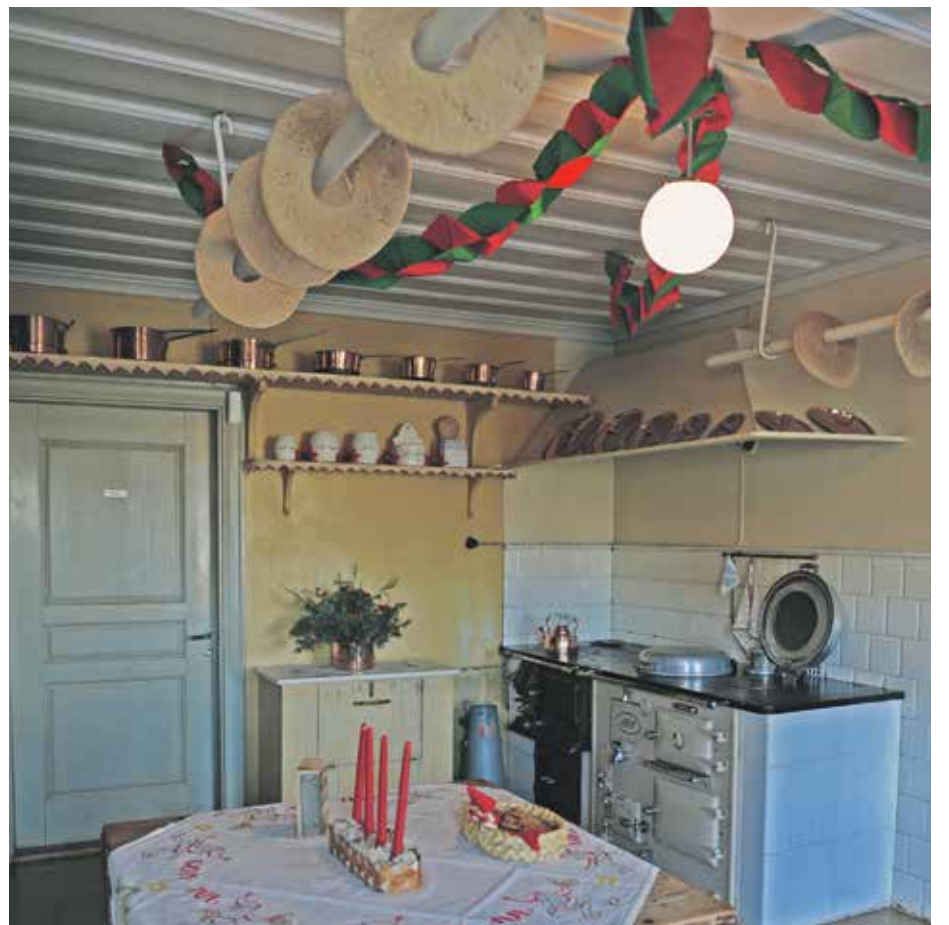


Middagstips från Knektgården Thé & Kryddor

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!

