

SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL PÅ ÖSTERBYBRUK



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 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!



Redan 1878 lades i Borgunda grunden till vad som med tiden skulle leda fram till Osterian och deras kvalitetsostar.



Elisabeth på Himmagården tillverkar produkter med värmande alpackauil.



Maritas handgjorda, lite annorlunda keramikfigurer lockar ofta fram ett skratt.



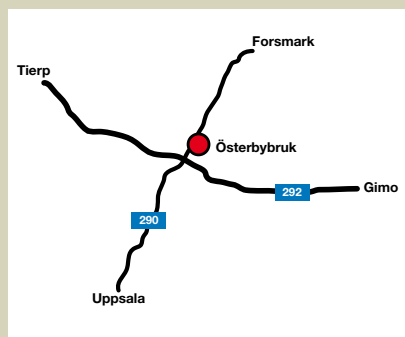
Jul på Österbybruk 10–12 oktober

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

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



Jul på Österbybruk



10–12/10

Öppet: Fredag 11–18, lördag 10–18, söndag 10–16.

Entré: 100:-/person. Kontanter eller kort. *Inte Swish i entrén.*

Barn under 12 år fri entré i målsmans sällskap.

Betalning till utställare: Ta gärna med kontanter då inte alla utställare tar kort.

Res bekvämt - åk buss till julmässan. Ta lokaltrafiken till julmässan på Österbybruk och undvik eventuella bilköer och parkeringsproblem. Upplands Lokaltrafik kan upplysa om avgångs- och ankomsttider. Du når dem på 0771-14 14 14 eller leta upp tidtabeller på deras hemsida, www.ul.se

Tillgänglighet: I både herrgården och Ånghammaren finns ramper som gör lokalerna lättåtkomliga.

Övrig information, besök www.svenska-slottsmassor.se

Foton av herrgården sid 1 och 7:
Per Hallgren

TIDNINGSPRODUKTION:
SVENSKA SLOTTSMÄSSOR /
MYR DESIGN / BOLD PRINTING MITT



Välkommen
in till vårt
café med
hembakat bröd!

Nu är det jul igen på Österbybruk!

Den årliga julmässan på Österbybruk är snart här och knackar på dörren. Slottsområdet kläs traditionsenligt i julskrud den 10–12 oktober.

Varmt välkomna att uppleva en genuin julmessa med dina nära och kära på Österbybruk 10–12 oktober. Genuin i den meningen att mässan 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.

Omtyckt tradition

Jul på Österbybruk är en av de mest populära mässorna bland Sveriges hantverkare mycket beroende på den fantastiska miljön och den breda publiken. Det har blivit en tradition bland upplänningarna att se flera av landets

skickligaste hantverkare, som ställer ut i herrgården och i den gamla Ånghammaren. Jul på Österbybruk vänder sig till hela familjen och bjuder på en lång rad olika aktiviteter och en stor dos av svenska jultraditioner.

Händelserik historia

Under julmässan står givetvis de svenska jultraditionerna i centrum, men det är även ett utmärkt tillfälle att förkovra sig i brukets intressanta och händelserika historia. Österbybruk är en gammal bruksort med anor från 1400-talet. Under Louis De Geers ledning på 1600-talet utvecklades bruket till ett betydande vallonbruk. I den välbevarade gamla bruksmiljön återfinns bl.a. Sveriges äldsta vallonsmedja, som är värt ett besök under mässan.

Järntillverkningen i Österby fortsatte under olika ägare fram till 1983. Idag äger Bruno Liljefors stiftelse herrgår-

den, som byggdes mellan 1760–1780, vallonsmedjan och ett tjugotal övriga byggnader. Konstnären Liljefors bodde under åren 1917–1932 i herrgården tillsammans med sin familj. Liljefors ateljé finns kvar på området och är öppen sommartid för allmänheten. Konserter och utställningar arrangeras i herrgården och under somrarna brukar teaterföreställningar hållas i vallonsmedjan. Närmast är det dock de svenska jultraditionerna som står i centrum.

Välkommen till
en stämningsfull
julmessa på
Österbybruk!



Traditionellt handstöpt

Den svåra konsten att stöpa ljus på traditionellt vis är något som gått i arv hos Svartsjö Ljus.

Familjeföretaget grundades 1995, men ljusstöparkonsten är inne på tredje generationen.

– Det började med min mormor, som var prästfru, men sedan var det min mor som utvecklade hantverket och på tidigt 70-tal satte igång i större skala, berättar Anders Bernfeldt. Våra ljus innehåller en blandning av stearin, paraffin och äkta bivax, och det är den blandning av ljusmassa som mor min experimenterade fram och som vi använder oss av än

idag. Den ger ljusen en klar och fin låga med lång brinntid.

Hos Svartsjö Ljus handstöper och handformar man alla sina ljus på gammalt traditionellt vis och använder inga maskiner eller gjutformar. Ljusen levereras i specialgjorda presentförpackningar som mer än väl tål att transporteras.

Svartsjö Ljus har under åren utvecklat en mångfald av ljusmodeller – allt från enkla raka ljus till flerarmade och konstfulla ljuskronor, och nya modeller utvecklas hela tiden.

– Banna inte mörkret – tänd ett ljus, säger Anders med ett leende.



Gamla tiders grävätte

Före vår tids fryntliga och röd-klädda jultomte fanns det på de flesta gårdar en gråaktig skägg- prydd midjehög föregångare som folket på gårdarna aktade sig noga för att reta och förarga.

Denne lille åldersstigne vätte besatt förunderliga krafter, och var han till sitt väsen vänligt sinnad kunde inte gårds-folket tänka sig en mer pålitlig väktare under dygnets mörka timmar.

– När farfar berättade om den skägg-prydda gråa lilla krabaten som bodde under gården blev jag allt lite skraj. Och det är just denna min barndoms fanta-sibild av denne klurige – och inte helt ofarlige – grävätte som jag försökte återskapa när jag tillverkade min första tomte, berättar Margareta Lindskog, Vättar och Väsen, vars själfulla gråtomte går igen – år efter år efter år. Numera i sällskap av gulliga snälla småvättar.



”Familjen är viktigast”

– Ett citat taget från min gamla mormor och som följt mig genom livet. För oss är alla våra ”viltmat-tare” en del av vår familj, berättar Patrik Ekwall på Viltmat Sverige.

Viltmat kommer från hjärtat av Skaraborg och är en produkt av den miljö familjen bor och verkar i. En miljö som präglas av natur, jakt, lantbruk, samarbete och gemenskap.

Familjen Ekwall består av pappa Patrik, mamma Susanne och sönerna Jesper och Sebastian – alla engagerade i företaget.

– Våra egna viltprodukter finner ni på utvalda mässor under året samt på Fal-

bygdens osteria som tillhandahåller en ansenlig arsenal av våra delikatesser. Vi erbjuder våra produkter efter tillgång och efterfrågan och får ibland anpassa oss efter vad naturen och årstiden erbjuder.

– Viltkött är inte bara gott. Det är nyttigt också. Det är fettsnålt, proteinrikt och rikt på mineraler. Det har en positiv koppling till natur och miljö, precis som Viltmat. I år har vi förädlad många nya spännande delikatesser för er skull. Svenska Slottsmässor kommer att ha exklusivitet på ex rökt vildand, rökt hjort- och vindsvinsbogar samt en spännande björnkörv, berättar Patrik.



Ost med lång historia

År 1878 lades grunden till Falbygds 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 Falbygds Ost. 1994 fick familjen Bengtsson och Falbygds 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.

Falbygds Osteria, med butik, restaurang och försäljning av ost- och delikatesspresenter, drivs idag fristående från Falbygds Ost av Robert Bengtsson som är femte generationens ostföretagare.



När allt tas tillvara

Josefines hantverk i Köping startades 2012, då införskaffades de första 40 fåren.

Tanken var att ha ett djur där man kan ta vara på allt, kött, skinn och ull. Idag har Josefine 200 tackor där besättningen består utav svensk finull och gotlandsfår. Finullen är känd för sin mjukhet och Gotland för sina vackra

glansiga lockar. Dessa blir en väldigt bra kombo för hantverket. Huvuddelen utav skinnen syr Josefine tofflor, vantar och mössor av för hand.

Av ullen gör de garn av vilket mamma Anna-Carin stickar ponchos m m. Utöver arbetet med fåren driver Josefin och hennes sambo även ett jordbruk med växtodling.

Mimi gör julkänsla i miniatyr

– Jag hittade inte mitt hantverk utan mitt hantverk hittade mig, kan man säga, berättar Mimi Veronese-Lokrantz.

Efter en avslutad fil. kand. i språk var hon i juletid hemma hos en kompis som hade köpt en liten tomte gjord i cernitlera. Alldeles för dyr enligt Mimis tycke. Lite nyfiken och inspirerad köpte Mimi lera och satte igång att göra tomtar som visade sig bli mycket uppskattade av vänner och bekanta. På den vägen är det. Figurerna bränns i ugn och lackas sedan. Krokarna, alltid med stoppar bakom, är i nickelfritt material; koppar överdraget med guld, och alla örhängen kan fås som clips.

– Det är nu många år sedan jag började göra miniatyrsmucken och jag har inte tröttnat än, säger Mimi. Nya idéer och inspiration kan komma när jag minst anar det. Då gäller det att snabbt skriva upp det, för det snurrar snabbt i mitt huvud. Jag gör mycket julinspirerade örhängen, bl.a. tomtar, pepparkakor, lussekatter och små paket. Andra figurer är t.ex. sjuksystrar, häxor, änglar, cupcakes och diverse djur. Ibland undrar folk om jag inte blir trött på mitt hantverk, men hur skulle jag kunna bli det?! Med den fantastiska respons jag får från mina kunder så är det omöjligt att tröttna. Det gör mig ännu mer inspirerad. Väl mött att botanisera bland mina småtingar, hälsar Mimi.





Täcken och tåtussar

Elisabeths produkter med alpackauil 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.

JULKLAPPSTIPS

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



Tomte från Stenhårt.



Ring från Materox.



Armband från Nordic Jewelry.



Kramtomte från Ompen Konsthantverk.



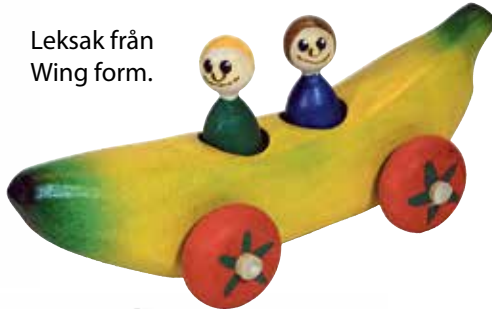
Ljus från Hallbergs Bivax.



Krans från Slöjdmakarna i Järvsö.



Ljuslykta från Jochen Laveno Mangelsdorff Form.



Leksak från Wing form.



Löpare från Lillstugan Design.

Vitlöksgömma från Bromma Keramik.



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 Havtorns delikatesser
Havtornsprodukter: marmelad, saft, gelé, te, torkade bär, senap, juice, kombucha.

Delikatess Grabbarna
Heminlagd sill, kallrökta korvar, senap, rökt ål.

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

Hälsinge Hjortron
Hjortron, blåbär, tranbär, och hallonsylt.

Härjedalsskafferiet
Forbondekorv, hållbröd, 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.

MM Partners
Oliver, ost.

Mor Carins
Ostkaka, kalvdans, sylt, rågmjölbröd.

Osterian
Lagrade kvalitetsostar.

Roosens Delikatesser
Egentillverkade ölkorvar.

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

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

Svensk Slottsglögg
Glögg, spansk saffran, saffranprodukter.

Sörmlands jakt och vilt
Viltkebab och korv.

Team Selin
Strömmingsburgare.

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

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

Åbergs Salsa
Salsa, chilisåser, picklingar och kryddor.

Åsberget Gårdsmejeri
Gårdsproducerade kravgodkända ko- och getostar.

Ölbryggeriet
Egenproducerad öl.



HANTVERKARE

Bokbiten
Handgjorda repliker av historiska smycken i silver och brons, signerade egenförfattade böcker.

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

By Märs
Ullplagg: Jackor, västar, kjolar, ponchos och sjalar i Gotlands-mönster.

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

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

Färmors Lammfällar
Lammfällar, kuddar, pannband, handledsvärmare, boor, nallar, ljusmanchetter, sittdynor, anslagstavlur, muffar.

Hallbergs bivax
Bivaxljus, bivaxdukar, doftljus, doftpinnar.

Himmagårdens Alpackafarm
Täcken, nackvärmare och västar av alpackauil från egen besättning.

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

I Skinn
Egendsignade kläder och accessoarer i ull och lin.

Jennys Smycken
Handgjorda och unika smycken av epoxy. Fantasifulla med inslag av torkade blommor, snäckskal, bladguld och metaller.

Jochen Laveno Mangelsdorff Form
Ljuskollektion med lykta och ljusstake.

Josefine Åman
Ponchos, tofflor, vantar, m m, stickat och tovat.

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

Kurbits & Hantverk
Kurbitsmålning i egen design.

Lerkusen Konsthantverk
Träslöjd i modernt snitt, keramik och textilt hantverk.

Lillans i Kosta
Egentillverkade vindsnuror i rostfritt syrafäst stål.

Lilla O
Stickade och tovade mössor, vantar, tossor, ponchos, necessärer, småsaker i lappteknik.

Lillstugan Design
Inredningsdetaljer i linne med maskinbrodyr. Träslöjd i olika träslag.

MadeByJinna
Hemsydda dockkläder.

Maja textil Design
Kläder av återbruk och naturmaterial.

Maj-Britt Wrangsjö
Stickat: barnsockor, vantar, mössor, tröjor, sydda barnförkläden.

Maria Lindberg Design
Kläder i naturmaterial i egna infärgningar av linne, bomull och ull.

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

Materox
Egensmida silversmycken.

Mimis miniatyrer
Handgjorda miniatyrsmysken i cementlera.

Nordic Jewelry Design
Tennsträdssmycken med kvalitet, stil och elegans. Material med vegetabiliskt garvat renskinn.

Ompen Konsthantverk
Skäggotmtar, hängtomtar, änglar i olika utföranden, smycken.

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

Raméns Trä och Konsthantverk
Vaggor, pelarbord, docksängar, brudkista, pallar, smörknivar, kockbräden, brickor, ljusstakar m m.

MATBODS-TIPS

De underbara delikatesserna från matboden kommer från småskaliga matproducenter.



Saffransglögg från Svensk Slottsglögg.



Marsipangris från Bräutigams.



Chutney från Birgittas Matbod.



För kropp och själ

På det lilla torpet Åsen i Äspered, Västergötland, odlar Camilla och Christer Bergsten havtorn.

– Vårt varumärke CC's står för lokalproducerade ekologiska havtornsprodukter som tillverkas med hjärta och själ för hälsa och välbefinnande, berättar Camilla på CC's Havtornsdelikatesser.

Havtornsbären handplockas omsorgsfullt varje år och genom stor noggrannhet i förädlingen uppnås en hög kvalitet i deras produkter. Odlingen består av 2000 havtornsbuskar.

Havtorn har en lång historia. Växten härstammar troligtvis från östra Himalaya och trivs bäst på karga platser med mycket solljus. Havtorn har under många århundraden haft en medicinsk användning i Asien tack vare dess välgörande egenskaper vid besvär med slemhinnor och skador på huden. Intresset för den medicinska tillämpningen av havtornsprodukter för dess hälsoeffekter har börjat uppmärksammas världen över.



Mintkyssar från Mariannelunds Karamellkokeri.



Olivolja från Togora Gård.



Julgott från Schweizermandel i Ambjörarp.



Getbleu från Åsberget Gårdsmejeri.



Årets julsenap från Hovsenap.

SAK Bronssmycken
design och tillverkning
Ann-Kristin Sundberg.

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

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

Svartsjö Ljus & Slöjd
Handstöpta ljus, ljuskronor, ljusstakar.

Textila ting syd
Textila ting: kuddar, förkläden, gryt-
lappar, bonader, bräckband, väskor
och handdukar.

Ullateljén Tovalisa
Tovade produkter: ugglor, bonader,
smycken, diverse produkter i grå-
virke, små ullsaker, tavlor, kuddar.

Viviannes Skinnprodukter
Tofflor, vantar, mössor, sadel-
värmare, sittunderlag, kramdjur,
handledsvärmare, sittlappar,
hela lammskinn.

Vättar & Väsen
Folktrons tomtar.

Wing form
Träleksaker, djurfigurer, rövspadar,
smörknivar, vetevärmare.

Yllisar
Tovat, trä och lammskinn från
Gotland. Kläder och bruksföremål..

Med reservation för ändringar.



**Välkommen
in till vårt
café med
hembakat
bröd!**



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. Fåg-larnas sköna sång. Alla små kryp som le-ver 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.



Välgjort i glas och läder

Målet är att i sina smycken förmedla en kombination av det vackra och magiska Småland och allas längtan efter uppskattning.

– Vi hämtar inspiration från våra kunder och vår uppväxt i det natursköna Småland, berättar Margaretha Ahlberg och Kent Alriksson på KEMA smycken & design. Vägen till målet har sedan 2007 hittills varit lärorikt både tekniskt och designmässigt.

Varje smycke är unikt, tillverkat med kärlek och omsorg i deras ateljé i Alvesta i mörkaste Småland. Glassmyckena är gjorda i fusing- och lampworkingteknik och arm- och halsbanden som de började tillverka 2012 görs i läder. Glasfusing är en mycket gammal teknik för att arbeta med glas. Egyptierna och romarna var de som utvecklade tekniken, där glas- set brändes i speciella ugnar vid 800–900 grader Celsius, redan för 4000 år sedan. Efter att ha varit en bortglömd teknik i flera hundra år, återupptäcktes den i USA, så sent som på 1940-talet.

– Vi använder olika handverktyg och maskiner vid bearbetning av glas. I ugnen smälts olika glas- detaljer samman. Vi använder en brännkurva där topptempera- ren är mellan 750–810 grader be- roende på vilket utseende smyck- et ska ha. Tiden på kurvan är ca 18 timmar och den mesta tiden går åt till att få smycket att svalna av, berättar Kent. Transparenta glas finns i ett flertal färger och opaka glas är mycket färgstarka. Iridi- serat glas har ett ytskikt som gör att glas- et ser regnbågsskimrande ut. Dichroit glas har ett skikt av gnistrande metalloxider som änd- rar nyans när man ser på det från olika vinklar.

– Våra kunder har gillat det vi gör och det har varit en förutsättning för att vi nått så här långt, säger Margaretha.



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 ost- kakan och den grövre hälsingevarian- ten. 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, va- rav alla har det gemensamt att de inne- håller minst 65 procent bär och inte har något förtjockningsmedel eller vatten iblandat.

Sinne för det delikata

Delikatessgrabbarna är ett före- tag med tre generationers erfa- renheter.

Allt började på 50-talet, då Pierres mor- far Kalle startade silltillverkning. Recep- ten 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 el- ler färgämnen. Korven kallröks i låg temperatur. Det är en lång process på 5–15 dygn, och ursprungligen använ- des 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 mäs- sbesökare uppskattar kvalitet och är idag mycket medvetna. I dessa tider av aller- gier är det t.ex. extra positivt att kunna erbjuda laktos- och glutenfria produk- ter. Våra delikatesser kan bara köpas av oss på marknader och mässor, i vår egen fiskaffär eller på internet.



Annorlunda och rolig keramik



I en härlig butik innanför murarna i Visby håller några hantverkare till, som också ställer ut på Svenska Slottsmässor.

– Här finns något till alla, säger Marita på Marita Palm Keramik. Det är mycket uppskat- tat med en fin hantverksbutik på den stora turi stgatan mitt i Visby. Men under vintern lämnar vi Gotland då och då och är med på slottsmässor.

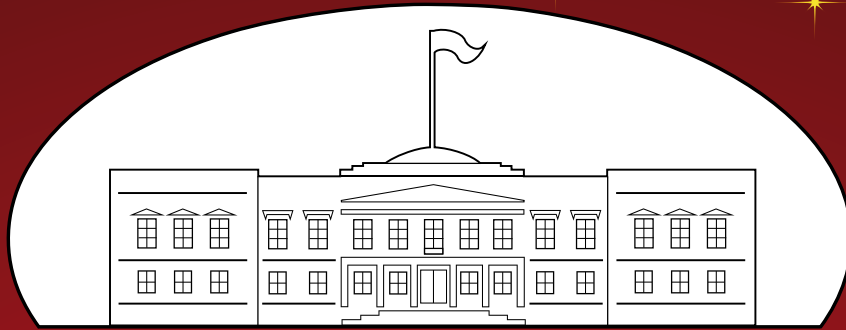
– Jag började på en kvällskurs i keramik 1988, och sen dess har jag varit fast, berättar Ma- rita. 1997 startade jag mitt företag och har se- dan dess levt på mitt hantverk. Om jag skulle beskriva min stil får det nog vara annorlunda handgjord keramik som lockar till skratt.



Foto: Per Hallgren



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. Provmaka, 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.

<u>Österbybruk</u>	<u>10–12/10</u>
<u>Åminne Bruk</u>	<u>17–19/10</u>
<u>Julita Gård</u>	<u>24–26/10</u>
<u>Mårbacka</u>	<u>30/10–2/11</u>
<u>Wrams Gunnarstorp</u>	<u>31/10–2/11</u>
<u>Hellekis säteri</u>	<u>7–9/11</u>
<u>Gasklockorna</u>	<u>7–9/11</u>
<u>Ekenäs slott</u>	<u>13–16/11</u>
<u>Taxinge Näsby</u>	<u>14–16/11</u>
<u>Taxinge Näsby</u>	<u>20–23/11</u>
<u>Koberg</u>	<u>20–23/11</u>
<u>Kalmar Slott</u>	<u>27–30/11</u>
<u>Hovstallet</u>	<u>5–7/12</u>
<u>Båtsmansgränd</u>	<u>12–14/12</u>



Läs mer på www.svenska-slottsmassor.se