

SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL PÅ ÖSTERBYBRUK



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 förnimmar känslan av julen. Upplevelser för alla sinnen. Just så är det att kliva in på en av Svenska Slottsmässors julmässor.

På en julmessa 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!



Annalena Senke fascinerades av betong och började skapa tomtar och andra figurer under namnet Stenhårt.



Det grekiska pressade guldets – olivolja – hittar man hos Togora Gård. Plus mycket annat smått och gott.



Tinas Sybod har hattar och mössor för stora och små i både nygamla och nyare stilar.



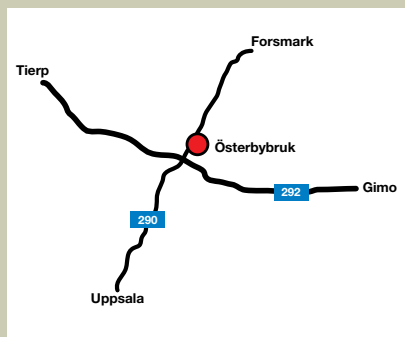
Jul på Österbybruk 9–11 oktober

FREDAG 11–17 | LÖRDAG 10–18 | SÖNDAG 10–16

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



Jul på Österbybruk



9–11/10

Öppet: Fredag 11–17,
lördag 10–18, söndag 10–16.

Boka biljett och info här:



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

På plats accepteras även kontanter.
Barn under 12 år fri entré i måls-
mans sällskap.

**Res bekvämt - åk buss till julmäs-
san.** Ta lokaltrafiken till julmäs-
san på Österbybruk och undvik
eventuella bilköer och parkerings-
problem. 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.

*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 9–11 oktober.

Varmt välkomna att uppleva en
genuin julmessa med dina nära
och kära på Österbybruk 9–11
oktober. Genuin i den mening-
en att mässan representerar många
svenska jultraditioner. Mässan erbjuder
ett stort utbud av aktiviteter, hantverk
och delikatesser som påminner om jul-
marknader från förr. Här kan du umgås,
handla kvalitetshantverk från småska-
liga 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 ser-
veras 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 publi-
ken. Det har blivit en tradition bland
upplänningarna att se flera av landets

skickligaste hantverkare, som ställer ut
i herrgården och i den gamla Ångham-
maren. 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 för-
kovra sig i brukets intressanta och händel-
serika 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 välbeva-
rade 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 till-
sammans med sin familj. Liljefors ateljé
finns kvar på området och är öppen
sommartid för allmänheten. Konserter
och utställningar arrangeras i herrgår-
den och under somrarna brukar teater-
föreställningar hållas i vallonsmedjan.
Närmast är det dock de svenska jultra-
ditionerna som står i centrum.

Välkommen till en stäningsfull
julmessa på Österbybruk!



Handkramade snöbollar med lång brinntid

**Handkramat är ett familjeföretag
med rötterna i Kiruna, Lappland
– omgivet av vitklädda berg och
gnistrande vinterlandskap.**

– Snö har alltid varit en naturlig del av
våra liv, berättar Ewa Roslin. Från Kiruna
har vi flyttat till Gotland, där vi nu för
traditionen vidare genom att ta upp ett
gammalt gotländskt hantverk.

– Allt började på mässor, där jag sålde
mina egentillverkade smycken bredvid
en kvinna som gjorde handkramade
snöbollsformade ljus. När hon slutade

ville jag lära mig hantverket – och här
är jag idag.

– Våra handkramade ljus tillverkas i
tre modeller: Slät, Frostig och Grötljus.
De formas för hand av noga utvalt,
vegetabiliskt material – utan palmolja
eller animaliska fetter. Varje ljus får sin
egen karaktär och sprider ett vackert,
varmt sken. Perfekta som gåva eller
för en stilla stund av ljus i vardagen.
Brinntid: 25–30 timmar.

Handkramat – för dig som vill tända
något mer än bara ett ljus.





Fårmors gutefår

Fårmors Lammfällar startade som Agnetas Blommor & Bin 1989 med handelsträdgård och bi-odling.

Verksamheten i den lilla natursköna byn Vomb i Skåne utökades med skånegäss, myskankor och skånska blommehöns. 1995 kom gutefåren in i bilden. Sen år 2000 avvecklades fåglarna, biodlingen och handelsträdgården och kvar blev en renodlad får-gård.

– Anledningen till att det blev just gutefår var att jag värnar om gamla lant-raser och tycker att de har en given

plats inom KRAV-produktionen, berättar Agneta Jonzon. Dessutom är de ju så vackra och trevliga och har alldeles utmärkta "handtag" i form av horn när man ska hantera dem.

Agneta syr det mesta för hand och det är bara fantasin som sätter gränser. – Det är en fantastisk känsla att sy i lammskinn, säger Annika. Varje skinn är unikt och därför blir också hantverket unikt. Jag kombinerar gärna skinnen med stickat för att få de bästa plaggen. De garner jag använder är alpaca, mullbärssilke och ull från får i lite olika kombinationer.



Stenhårt men lekfullt

Annalena Senke startade sin verksamhet hemma i källaren, vintern 2002. Hon hade just hoppat av en utbildning som ortopedtekniker och där varit i kontakt med diverse spännande material.

– Betong var totalt främmande för mig när jag satte igång. Jag experimenterade hit och dit och det tog sin tid innan jag fick fram något som kunde användas, berättar Annalena. Att ha en idé och sen kunna få fram en gjutform som passar är oerhört stimulerande.

Utgångsläget är dock för det mesta att jag gör ett original i lera och därefter en gjutform i silikon innan jag fortsätter med att gjuta i betong.

Första projektet var den avlånga tomten med syntetskägg. Den har sen utvecklats i både storlek och material, och dagens tomte är långt ifrån lik den första som tillverkades hemma i källaren. Nu arbetar Annalena på heltid med sitt företag Stenhårt och hennes teknik utvecklas ständigt. Betongen accentueras ibland med färg eller andra material såsom ull, tenn och koppar.



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 fikonsträd 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.



Så gott som hemkokt

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

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

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

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

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

Handgjorda miniatyrsmacken

Allt började 2018 när Elin Blidäng köpte polymerlera för att göra saker till döttrarnas dockskåp.

– Jag anade verkligen inte då vad min hobby skulle leda till. Min passion idag är att skapa verklighetstroga smycken i polymerlera med fokus på bl a naturen och årstider med alla dess färger. Men även söta små miniatyrer med tema på högtider samt diverse läckra bakverk som framför allt barn är förtjusta i, berättar Elin på Clay my day By Elin.

"Ett smycke som talar för sig själv i sin enkelhet men samtidigt ger glädje och ofta påminner om ett minne"

– Det är ett av många exempel jag får höra av de som bär mina kollektioner. – Jag gör alla smycken i polymerlera, en typ av lera som härddas i 110 grader i vanlig ugn. Även andra detaljer som behövs till montering bakas in i leran vilket gör det mer hållbart. Jag använder endast silver eller kirurgiskt stål för örhängen m m, säger Elin.





Tinas huvud-syssla

I sin syateljé på tomten i Eskilstuna tillbringar Tina stor del av sin vakna tid.

Allt började med en sykurs på 90-talet och en symaskin hon fått av sin farmor. Första alstret var en pyjamas till sonen. Hennes intresse för sömnad hade väckts och när sonen senare behövde en ny mössa tillverkade hon den själv. Tina upptäckte att det fanns efterfrågan på hattar och mössor och började sin tillverkning i större skala.

Hela familjen hjälper till med tillklippning, packning och försäljning. Tillsammans med sin dotter har Tina en butik i gamla stan i Eskilstuna, där de förutom mössor och hattar även säljer inredning. Tinas signum är hattar och mössor i nygamla modeller som präglas av modeinfluenser och kunders önskemål. I över 30 år nu har familjen rest med Svenska Slottsmössor och sålt mössor.

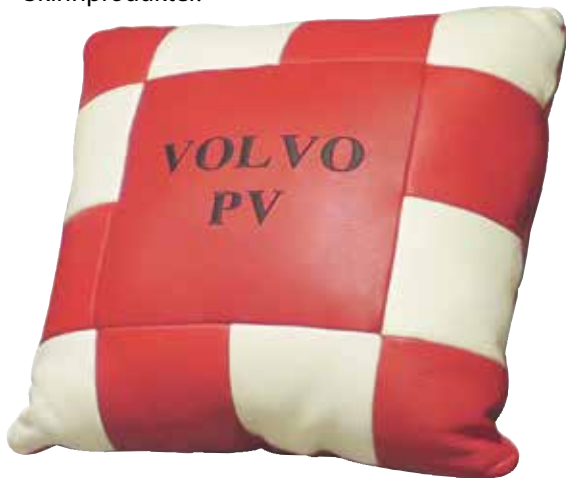
Så gör ett besök hos Tina, Christinas Blombergs sybod, på julmässan och hitta en värmande julklapp.



Älgstudsare från Raméns Trä och Konsthantverk.



Bilkudde från Viviannes Skinnprodukter.



JULKLAPPSTIPS

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



Handledsvärmare från I Skinn.

Ullkavaj från By Mårs.



Armband från KEMA smycken & design.

Skylt från Marita Palm Keramik.



Bricka från Hoppalantadesign.



Halsbandshänge från SAK Bronssmycken.

Osthyvlar från Kurbits & Hantverk.



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.

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

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

Härjedalsskafferiet
Forbondekörv, 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 konfekturer. Brända mandlar, fudge, mintkyssar m m.

Mor Carins
Ostkaka, kalvdans, sylt, rågmjölbröd.

Olivhus
Oliver, ost.

Osterian
Lagrade kvalitetsostar.

Roosens Delikatesser
Egentillverkade ölkorvar.

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

Sorby Bi & Trädgård
Must, saft, sylt, gelé m m.

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

Svensk Slottsglögg
Glögg, spansk saffran, saffranprodukter.

Sörmlands jakt o 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, hjort-, älg- och vildsvinssalami och korv.

Åsberget Gårdsmejeri
Gårdsproducerade kravgodkända ko- och getostar.

Ölbryggeriet
Egenproducerad öl.



HANTVERKARE

Anna Maria Lundin
Flerfärgs ullvantar, raggsöckor, mössor, tofflor m m.

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

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

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

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

Clay my Day by Elin
Handgjorda verklighetstrogna smycken i polymerlera. Hjortron, blåbär, höstlöv, svampar, pepparkakor m m.

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

Darkness Publishing
Inbundna pappersböcker för alla åldrar.

Design by MarieLouise
Skåp, skärbrädor, pallar, ljuslyktor och kökredskap.

Ellebäck Skincare
Hudvårdsprodukter, handcreme, läppbalsam och handtvål.

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

Hallbergs bivax
Bivaxljus, bivaxdukar, doftljus, doftpinnar.

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

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

I Skinn
Egendesignade kläder och accessoarer i ull och lin.

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

JT Trähantverk
Skärbrädor, charkbrädor, smörknivar, smörgärsbrickor m m.

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

KIBO Smycken
Handgjorda silversmycken.

Kurbits & Hantverk
Kurbitsmålning i egen design.

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

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

Mimis miniatyrer
Handgjorda miniatyrsmysken i cernitlera.

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

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

Raméns Trä och Konsthantverk
Vaggor, pelarbord, docksängar, brudkistor, pallar, smörknivar, kockbräden, brickor, ljusstakar, rivna fällade dukar, nyckelringar i horn och trä, fjölar m m.

SAK Bronssmycken
Design och tillverkning Ann-Kristin Sundberg.

Susanne Elvingdahl
Virkade gosedjur.

Svartsjö Ljus & Slöjd
Handstöpta ljus, ljuskronor, ljusstakar.

MATBODS-TIPS

De underbara delikatesserna från matboden kommer från småskaliga matproducenter.



Julgott från Schweizermandel i Ambjörnarp.



Havtornskombucha från CC's Havtornsdelikatesser.



Spansk saffran från Svensk Slottsglög.



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.

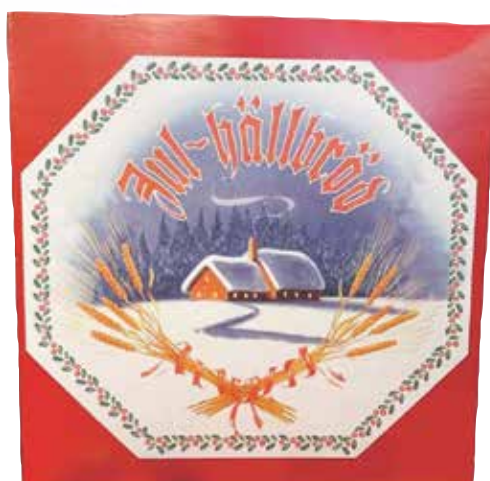
– Vår fina kittost Jungfru Marie tog hem guldmedaljen i klassen pressad hårdost i SM i mathantverk 2013, berättar Joakim Blomkvist. Mycket roligt tycker vi, och så tycker vi såklart att ni alla borde få smaka denna utsökta ost.



Öl från Ölbryggeriet.



Ostkaka från Mor Carins.



Julhällbröd från Härjedalsskafferiet.



Julsill från Delikatessgrabbarna.



Saffranshonung från Lovö Honung.



Ölkörv från Roosens Delikatesser.

Textila ting syd

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

Viviannes Skinnprodukter

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

Våges

Ljusstakar och ljushållare i smide.

Vättar & Väsen

Folktrons tomtar.

Med reservation för ändringar.



Välkommen in till vårt café med hembakat bröd!





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.

Senap för alla olika smaklökar

På östgötslätten, 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 konsumenterna 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, rens-

ning och malning av senapsfröerna kan familjeföretaget gå vidare med gårdsproduktionen av färdig bords-senap. 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.



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.

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. Ljusstakarna 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.

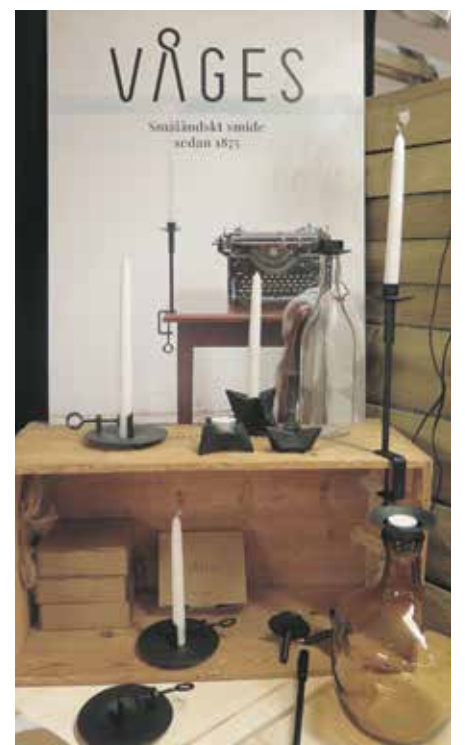
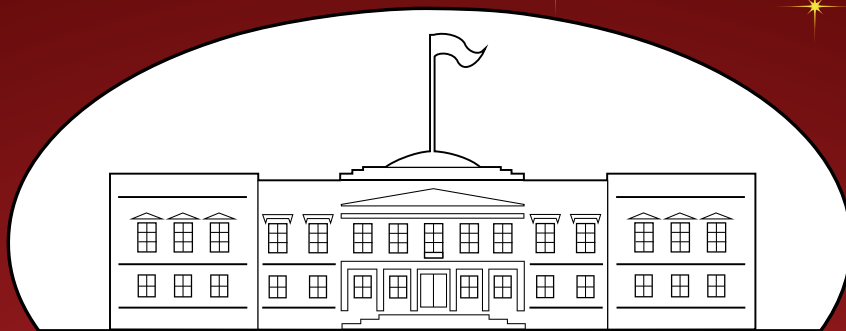




Foto: Per Hallgren



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 förnimmar känslan av julen. Upplevelser för alla sinnen.

Just så ska det vara att besöka någon av Svenska Slottsmässors julmässor.

<u>Österbybruk</u>	<u>9–11/10</u>
<u>Åminne Bruk</u>	<u>16–18/10</u>
<u>Julita Gård</u>	<u>23–25/10</u>
<u>Mårbacka</u>	<u>29/10–1/11</u>
<u>Hellekis säteri</u>	<u>6–8/11</u>
<u>Gasklockorna</u>	<u>6–8/11</u>
<u>Ekenäs slott</u>	<u>12–15/11</u>
<u>Taxinge Näsby</u>	<u>13–15/11</u>
<u>Taxinge Näsby</u>	<u>19–22/11</u>
<u>Koberg</u>	<u>19–22/11</u>
<u>Kalmar Slott</u>	<u>26–29/11</u>
<u>Hovstallet</u>	<u>4–6/12</u>
<u>Båtsmansgränd</u>	<u>11–13/12</u>



Läs mer på www.svenska-slottsmassor.se