

SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL PÅ TAXINGE SLOTT



HANTVERK



SMÅSKALIGHET



KVALITET



ATMOSFÄR



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

Vi arrangerar julmässor från Skåne i söder till Uppland och Värmland i norr. Svenska Slottsmässor arbetar oförtrutet med att vidareutveckla våra julmässor till att vara något alldeles extra. Hos oss ska du hinna allt det där genuina och mysiga som gör att man sitter med ett leende på läpparna på väg hem.

Här kan du vandra omkring i exklusiva miljöer som annars kan vara svåråtkomliga för en privatperson. Du ska kunna uppleva klassiska julmiljöer som man minns från sin barndom, med en ljussättning av marschaller och lampor som får den mest kräsne att häpna.

Stora ord, ja kanske, men med 30 års erfarenhet tror vi oss ha den kunskapen som gör att du får en trevlig dag hos oss. Och att Sveriges elit bland hantverkare och småskaliga matproducenter väljer att resa med Svenska Slottsmässor gör att du inte kommer att bli besviken.

Varmt välkommen till 2025 års julmässor med Svenska Slottsmässor!



Johannes Ptok vill bevara och dokumentera naturens egna skönhet i form av material, struktur och motiv.



Herrsäter Gårdsmejeri producerar bl a sin omtyckta ostkaka i moderna lokaler på en anrik plats.



Goumero är platsen för Alexis Birbas långa släkthistoria, men också namnet på hans goda olivolja.



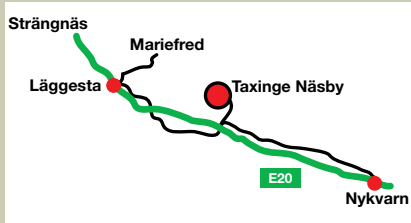
Jul på Taxinge Slott 14–16/11 & 20–23/11

TORSDAG (20/11) 11–18 | FREDAG 10–18 | LÖRDAG 10–18 | SÖNDAG 10–16

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



Jul på Taxinge Slott



14–16/11
20–23/11

Öppet:

Torsdag 11–18 (20/11),
fredag–lördag 10–18,
söndag 10–16.

OBS:

Öppet fredag–söndag 14–16/11
och torsdag–söndag 20–3/11.
17–19 november stängt för byte
av utställare.

Entré:

Torsdag-fredag 100 kr/person.
Lördag–söndag 120 kr/person.
Kontant eller kort. *Ej Swish i entrén.*

Barn under 12 år fri entré i måls-
mans sällskap.

Parkering:

Gratis parkering.

Kontanter:

Ta gärna med kontanter då inte
alla utställare tar kort.

Tillgänglighet:

I slottet finns hiss och rullstols-
ramp. Hiss i stallet.

Övrig information:

www.svenska-slottsmassor.se

TIDNINGSPRODUKTION:
SVENSKA SLOTTSMÄSSOR /
MYR DESIGN / BOLD PRINTING MITT



Nu är det jul igen på Taxinge Slott!

Den årliga julmässan på Taxinge Slott är snart här och knackar på dörren. Slotts-
området kläs i julskrud under två veckoslut i november, dels den 14–16 och dels den
20–23 november. När mörkret sänker sig tänder vi hundratals marschaller.

Varmt välkomna att uppleva en
genuin julmessa med dina nära
och kära på Taxinge Slott den
14–16 november och 20–23
november. 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 kvali-
tets-hantverk från småskaliga hantver-
kare från hela landet och få intryck som
kanske inspirerar till det egna julpysslet
eller julfaket. Vill du få smak på julen i
dubbel bemärkelse serveras flera de-
likatesser i det omtalade slottscaféet.
Taxinge är även känt under namnet
"kakslottet" för de fantastiska kakor
och bakelser som erbjuds i caféet. Att

beskåda och njuta av kakbuffén är en
upplevelse i sig.

Sveriges största julmessa

Jul på Taxinge är en tradition som sträc-
ker sig 30 år tillbaka. Julmässan är en
väl inarbetad händelse hos både hant-
verkare och besökare. Därför är det
kanske inte så konstigt att Taxinge är
skådeplats för Sveriges största julmessa.
Hit kommer en stor del av landets skick-
ligaste hantverkare och mässan har en
bred och trogen publik.

I år är mässan fylld med allt hantverk
du kan förvänta dig och mycket utöver
det. En hel del nya utställare medverkar
med spännande design. Hantverkarna
ställer ut i slottet, flygeln och i stallet.
Jul på Taxinge är en upplevelse för hela
familjen, stora som små. Med endast
några veckor kvar tills den "riktiga" jul-

helgen blir mässan ett bra avstamp in-
för den stundande högtiden.

Lång historia

Taxinge Slott har en händelserik his-
toria. Första gången Taxinge Näsby
nämns är i en medeltida handling från
år 1281. Slottet har under åren ägts av
ett antal kungahus och adelsmän. Bo
Jonsson Grip, drottning Margareta,
Sten Sture den äldre och ätten Wasa är
några exempel på kända namn som för-
knippas med godset. Idag finns slotts-
restaurang, slottscafé, slottsbod, konfe-
rensansläggning och teamtränings- och
äventyrsarrangemang på Taxinge Näs-
by slott. Närmast är det svenska jultra-
ditioner som står i centrum.

**Välkommen till en stämnings-
full julmessa på Taxinge Slott!**

En förening mellan natur och kultur

**Johannes Ptok är en tyskfödd konstnär som målar djur och fågelmotiv
på skiffersten och trä.**

Att måla djurmotiv på naturmaterial är en otroligt lyckad kombination då strukturen
i materialet hjälper till att förstärka betraktarens upplevelse av motivets naturliga ha-
bitat.

Som konstnär är Johannes på ständig jakt. En jakt som dock inte sker genom myn-
ningen av ett gevär utan med hjälp av hans konstnärliga, sökande blick. Han ger sig
ut i naturen på jakt efter användbara motiv.

– Mitt mål är då att fånga det perfekta ögonblicket. Men oftare än att fånga, blir jag
själv tillfångatagen, säger Johannes med ett leende. När jag ger mig ut i skogen är
det fåglarna som fångar min uppmärksamhet. De flesta andra djuren gömmer sig i
sina gryt och bon men fåglarna fyller alltid skogen med livsenergi och skönhet.
Detta är nog förklaringen till varför de flesta av hans tavlor är motiv på just fåglar.

– Vi lever i en tid då naturen sakta men säkert håller på att urlakas, säger Johannes.
Djur utrotas och naturen förstörs. I min konst försöker jag att bevara och dokumen-
tera naturens egna skönhet i form av material, struktur och motiv samtidigt som jag
försöker att behålla min frihet till det konstnärliga uttrycket – en trovärdig och upp-
friskande förening mellan natur och kultur.



Kappor med färg, form och fantasi



Marie Kling bytte karriär mitt i livet. Nu skapar hon ullkappor på gården utanför Norrköping, färgglada kappor som hon sedan säljer till kvinnor världen över.

Marie har arbetat med textil på fritiden så länge hon kan minnas. Men det var först långt senare som Marie sökte till en högskoleutbildning i formgivning.

– Jag var 45 år och jobbade med ekonomi. Jag tyckte att det var svårt, det var inte min grej, och snubblade över en treårig designutbildning vid Linköpings universitet. Det kändes så rätt, och plötsligt hade jag skickat in min ansökan. Det var under den utbildningen som de första kapporna kom till.

I ateljén utanför Norrköping har hon en anställd sömmerska som syr det mesta av kollektionen. På så sätt kan Marie ägna sig åt designen och att kus-

ka runt i Sverige med kollektionen på släp för att kunna dyka upp på alla olika mässor och utställningar.

En kappa från Kling kollektion har en distinkt stil. Har man en gång sett dem så minns man dem. Snitten är feminina och tidlösa, och kapporna kommer i många olika klara färger. Knappar och andra detaljer är omsorgsfullt valda för att passa in och kunna sticka ut som designelement.

– Skärningen är smickrande för alla kroppar, även de i större storlekar, förklarar Marie. Jag vill att mina kunder ska känna sig fina i sina kappor. Då utstrålar de en glädje som smittar av sig.

Att sprida glädje, det är det som kännetecknar en Klingkappa. Tillsammans med färgen, formen och den fantasifulla designen.



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.

Det levande ljusets subtila uttryck

Med en bakgrund som industridesigner följt av konststudier växte en skapande nyfikenhet fram för att arbeta med tredimensionell form inom interiör och ljus för Jochen Lavéno Mangelsdorff.

Resultatet blev en helt och hållet svensktillverkad ljuskollektion med de traditionella taktila materialen glas och keramik.

– När jag utvecklar och tar fram ett koncept jobbar jag gärna utifrån grundformer och strävar efter ett tydligt och grafiskt uttryck. Till dessa grundformer experimenterar jag med olika material för att få fram funktion och effekt. Samtidigt eftersträvar jag en känsla av balans mellan materialen och uttrycket. Om dessa saker sammanfaller brukar jag få en känsla att; här finns det något spännande och magiskt värt att jobba vidare med. Detta tillvägagångssätt har lett fram till uttrycket i kollektionen 1 Ljus, säger Jochen.



Lyktan Sfär är sammansatt av tre delar. En tudelad sfärisk form med en vattenskuren glasskiva där emellan. Ytterkanten på glaslet är mattslipad och gör att ljuset bryts vilket bildar den lysande cirkulära bana som är karaktäristisk och ikonisk för lyktan. Effekten blir stark och grafisk i flera vinklar.

Spegla bygger på ett specifikt spegelglas i krom som inte är helt opakt vilket gör att produkten agerar som spegel

när ljuset bakom inte är tänd. När det tänds försvinner en del av speglingen och ljuset träder fram i mitten samtidigt som den matta kanten på spegeln försiktigt glöder och förstärker dess form samtidigt som ljuset kastar ett ett sken åt sidorna som vackert tonar ut.

– När jag tog fram dessa produkter var jag väldigt mån om att inte skapa ett direktljus utan ett subtilt uttryck från det levande ljuset, berättar Jochen.

”Familjen är viktigast”

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

Viltmat kommer från hjärtat av Skaraborg och är en produkt av den miljöfamiljen 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 anseglig 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, rökta hjort- och vindsvinsbogar samt en spännande björnkörv, berättar Patrik.





Slöjdat i ädellövträ

Snickeriet befinner sig en liten bit utanför den gamla bruksorten Fridafors längs med Mörrumsån i skogarna mellan Blekinge och Småland.

Här finns det anor sedan 1850-talet med sågverk drivna av vattenkraft vilket känns som en rolig historisk koppling.

Snickeriet drivs av Daniel som varit en hobbysnickare till vänner, släktingar och arbetskollegor i över 15 år.

– Jag snickrar främst möbler, inredningsdetaljer och bruksföremål med enkel design i framför allt svenskt ädellövträ som ek, alm, björk, ask och bok där gärna intressant ådrat trä får stå i centrum, berättar Daniel på Daniel Olsson Woodworks. Jag föredrar att använda virke där jag tagit ansvar för hela kedjan från att såga upp stockarna och sedan tålmodigt över flera år torkat det till användbart snickeri-virke. Kräver projektet det köper vi givetvis in virke från leverantörer. Jag tillverkar dels föremål som säljs på marknader eller på webben men tar även emot beställningar på egendesignade möbler och föremål.



Tomte från Jul-Saga.



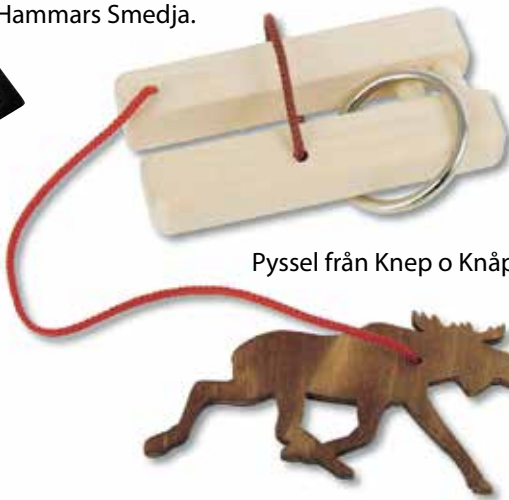
Tavla från Katarina Thomassen.



Mössa från Christina Blombergs sybod.



Ljushållare från Hammars Smedja.



Pyssel från Knep o Knåp.



Örhängen från My Sweet Tinythings.



Tvål från Lillhusets Hantverk.



Väggprydnad från Ullateljén Tovalisa.



Kopp från Cecilia Granath Keramik.



Snöbollsljus från Handkramat.

DELTAGARFÖRTECKNING

1 = 14-16/11

2 = 20-23/11

3 = 1 + 2

MATHANTVERKARE

Ante på röken, Anders Nilsson 3
Varm och kallrökt fisk, löjrom, röror och såser.

Birgittas Matbod 3
Marmelad, chutney, senap, smaksatt honung, lagrade hårdostar från Öland.

Bräutigams Marsipan 3
Marsipan, choklad och praliner.

CC's Havtornsdelikatesser 3
Havtornsprodukter: marmelad, saft, gelé, te, torkade bär, senap, juice, kombucha.

Dahlia Mathantverk 2
Handgjorda delikatessmarmelader.

Goumero 3
Ekologisk olivolja, fetaost, vinäger, oliver, druvsirap, russin, vildplockade kryddor.

Herrsjö Gårdsmejeri 3
Ostkaka, ko-ost, kalvdans, sylt, marmelad, vetemjöl.

Hovsenap 3
Hovsenap, whiskysenap, helgrov senap, julsenap från egen odling och tillverkning.

Hälsinge Hjortron 3
Hjortron-, blåbärs-, tranbärs- och hallonsylt.

Härjedalsskafferiet 3
Forbondekörv, hållbröd, smaksatt ost, enbärsmust m m.

Italiens Hörna 3

Italienska delikatessostar såsom Parmesan, Pesto, Tryffel, Chili, Bonde och Julost.

Lovö Honung 3

Honung smaksatt och naturell, propolis, pollen och bivaxprodukter

Mariannelunds Karamellkokeri 3
Egentillverkade konfektyrer. Brända mandlar, fudge, mintkyssar m m.

Mary Fairy 2
Egentillverkade hantverkspraliner.

MM Partners 3
Oliver, ost.

Odensjö Hemlagad 3
Svensk handgjord balsamico gjord på lokala frukter och bär.

Osterian 3
Lagrade kvalitéostar.

Roosens Delikatesser 3
Egentillverkade ölkorvar.

Schweizermandel i Ambjörnarp 3
Kanderade mandlar och cashewnötter, salta mandlar och nötter, fudge.

Sorby Bi o Trädgård 3
Svensk handgjord balsamico gjord på lokala frukter och bär.

Svanchoklad 2
Förstklassiga chokladpraliner tillverkade på Öland med smak av Öland.

Svensk Slottsglög 3

Glögg, spansk saffran, saffranprodukter.

Sörmlands Jakt och Vilt 3
Viltkebab och korv.

Togora Gärd 1

Oliver, kryddor, tapenade, balsamvinäger, pesto, tomatksåser, kryddblandningar, smaksatt salt, egentillverkad olivolja från Lesbos. Fikonprodukter.

Viltmat Sverige 3

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

Åsbergets Gårdsmejeri 3
Gårdsproducerade kravgodkända ko- och getostar.

Ölbryggeriet 3
Egenproducerad öl.

HANTVERKARE

Alvadal Woodcraft 3

Handgjorda skärbrädror och liknande träprodukter av hög kvalitet i ädelträ med unik design.

Andersborg trädgård 3
Kransar, granrisbollar, kärvar, blommor.

AnnSofie Wegman 3
Keramiksvarmar och keramiktomar

Bokbiten 3

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

Boksmart 2

Handritade sagoböcker om svensk historia, målarbok med illustrationer från böckerna.

Cecilia Granath Keramik 3
Adventsljusstakar, tomter, ljuslyktor m m – allt i keramik.

Christina Blombergs sybod 2
Mössor, hattar, boor, krugar, halsdukar, pannband.

Daniel Olssons Woodworks 2
Olika brädror, knivlister, kavlar, dryckesunderlägg m m.

Elisabet Halling 3
Handstickat, broderat och tovat.

Ewa Kinski 3
Handmålad keramik och fina kavlar.

Fhix Ulltrolleri 3
Tovade tomter, vättar, troll och djur av ull och skinn, stickade vantar i egen design och tillverkning.

Gnesta Tomten 3
Tomtar, Lovikkavantar, sadelskydd och sydda barnmössor av egen tillverkning.

Gränsö Slotts Ljusstøperi 3
Handstöppta grenljus, bivaudekorerade ljus. Tillbehör: svarta ljusstakar, rosetter, manschetter.

GudaGott 3

Hudvårdskräm, salvor, tvålar, oljor samt ekologisk hudvård.

Hallbergs Bivax 2

Bivaxljus, bivaxdukar, doftljus och doftpinnar.

Hammars Smedja 2
Handgjorda smidesprodukter. Sko-horn, krokar, kapsylöppnare, ljusstakar.

Handkramat 3
Snöbollsljus formade varsamt för hand med en brinntid på 25-30 timmar.

Hemöstris Skinnboa 3
Lammskinn, lammskinsprodukter, garn och tovadade produkter från gården.

Illvar 1
Egenskrivna barnböcker.

Jennys Smycken 3
Kviltade väskor och unika smycken av resin. Fantastiska med inslag av torkade blommor, snäckskal och bladguld.

Jochen Laveno Mangelsdorff 3
Form
Ljuskollektion med lyktan och ljusstake.

Johannes Ptok 3
Oljemålningar på skiffer och trä.

Josefine Åhman 3
Ponchos, tofflor, vantar, stickat och tovat.

Julsaga 3

Nålfiltade och tovadade tomter, vättar och sagofigurer i ull och tyg.

Katarina Thomassen 1

Akvarellmålningar.

Keli Bijou 3

Handgjorda smycken och miniatyrer i form av örhängen, halsband, armband, dockskåpsminiatyrer.

Kling kollektion 2
Kappor och köftor i ull.

Knep och Knåp 3
Knep och knåp, tråspel, träbilar.

Lilla O 3

Stickade och tovadade mössor, vantar, tossor, ponchos, necessärer, småsaker i lappteknik.

Lillhusets Hantverk 1
Hantverkstvålar, keramik, ljus, cerat.

Lisas bod 3

Kviltade väskor och ryggsäckar, handdukar och dukar m m i bomull/lin, tomtar, tennträdsarmband, stickade yllesockor.

Living glass 3

Glasskulpturer, glas- och sten-smycken.

LouAnn Design 3

Textil slöjd, väskor, necessärer, kassar, bordstabelleter m m.

Madeleine Gille 1

Doftljus i olika storlekar/färger. Ljusstakar och juldekorationer. Dörrkransar.

MATBODS-TIPS

De underbara delikatesserna från matboden kommer från småskaliga matproducenter.



Balsamico från Odensjö Hemlagad.



Öl från Ölbryggeriet.



Marsipan från Bräutigams.



Kombucha från CC's Havtornsdelikatesser.



Getbleu från Åsbergets Gårdsmejeri.



Hällbröd från Härjedalsskafferiet.



Hjortronsylt från Hälsinge Hjortron.



Ost från Osterian.



Årets julutgåva från Hovsenap.



Lyxhotell för kor

Sedan 1684 är Herrsäter en kronogård och förvaltas av Statens Fastighetsverk.

Men det började långt före att gården drogs in till staten för 330 år sedan. En vindflöjel på taket till en flygel vittnar om året 1616. Om detta stämmer kan man bara spekulera, men att huset är gammalt råder inget tvivel om.

Även om mycket är gammalt på Herrsäter finns här även nya byggnader. 2004 uppfördes en ny modern lösdriktsladugård med mjölkrobot till gårdens kor. Här kan kossorna ta dagen som den kommer, äta, sova eller mjölkas när de själva känner för det. En typ av lyxhotell, fast för kor då. Att skapa mjölk med god kvalitet kräver goda förutsättningar, vilket kossorna har i en modern ladugård. I samband med att en ny koladugård byggdes kunde den gamla ladugården från 1887 renoveras och hyser idag ungdjur, sinkor och kalvar.

– Hos oss hittar ni lokalproducerade produkter skapade av ett levande familj jordbruk mitt i den östgötiska myllan, berättar Erik Carlsson. På gården har vi även en gårdsbutik som är öppen alla dagar 8–20. Där finns mycket gott från gården och även andra lokala producenter.

Maria Lindberg Design 3

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

Midyvit 2

Handsydda tenn- och kopparsarmband med glaspärlor på skinn.

Miniatyrverkstaden 2

Handgjorda smycken i cernitlera.

My Sweet Tinythings 2

Handgjorda smycken och miniatyrer i form av örhängen, halsband, armband, dockskåpsminiatyrer.

Quilt & Sânt 3

Quiltat och stickat: grytlappar, sjalar, kuddar, handdukar m m.

Raméns Trä och Konsthantverk 3

Vaggor, pelarbord, docksängar, brudkistor, pallar, smörknivar, kockbräden, brickor, ljusstakar, rivna fällade dukar m m.

Sagolika Keramik 2

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

SE & IA HB 3

Linnekläder med broderi, textila bilder och halsband.

Skärpfabriken i Gnosjö 3

Skinnförkläden och grytlappar, läderskärp, älgskinnprodukter.

Susanne Elvingdahl 1

Virkade gosdjur.

Textila ting syd 3

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

Ullateljén Tovalisa 3

Tovade produkter: ugglor, bonader, smycken, diverse produkter i gråvirke, små ullsaker, tavlor, kuddar.

Vättar & Väsen 3

Folktrons tomtar.

Yllisar 3

Tovade kläder och bruksföremål. Sjalar, vantar, sittunderlag, lyktor m m.

Åre Snöflinga 3

Kransfärsinn, ljuslyktor i ull, julgransmattor m m.

Med reservation för ändringar.



Välkommen
in till
"Kakslottets"
café!





Anitas lamm levererar

Anita Forsbergs lammintresse började redan när hon var 11 år, och det dröjde inte länge förrän hon hade egna lamm.

Hon utökade så småningom besättningen med egen rekrytering, och varje gång hon sålde en häst, köpte hon tackor.

– Avelsarbetet är mycket intressant och roligt, säger Anita, men det tar tid att få fram ett bra resultat. Men Hemöstris säljer också avelsdjur.

Lammskinnen lämnas till beredning och sedan säljs de som hela skinn eller produkter som tillverkats på gården. Anita har gått en skinnsömnadsutbildning liksom sonhustrun Sanna, som hjälper Anita att sy. Den gotländska gården, som är KRAV-godkänd, driver Anita och sonen Johannes som aktiebolag.

– Våren med lamningen är den jobbigaste tiden, men absolut den roligaste, säger Anita.



Smakrika antioxidanter och vitaminer

Den lilla byn Goumero med 900 invånare ligger på halvön Peloponesos, tre timmars bilresa västerut från Aten.

Där är Alexis Birbas född och uppvuxen. Här har hans förfäder odlat oliver och vallat sina får i mer än 3500 år, och här har han också sin olivlund från vilken man skördar de oliver som sedan kallpressas till olivolja.

– I slutet av sjuttiotalet förälskade jag mig i en svenska och flyttade med henne till Sverige, berättar Alexis. Här har jag rotat mig och bildat familj, men mitt grekiska arv har jag alltid burit med mig. Numera besöker jag mina barnoms slätter runt Goumero ett par gånger om året. När min farfar gick bort ärvde jag en del av hans olivodling. Under flera år skötte min bror odlingen åt mig, men i samband med att jag deltog i en skörd för tio år sedan bestämde jag mig för att börja pressa mina oliver själv. Den oljan jag får ut är av absolut högsta kvalitet. Den är aromatisk, mycket smakrik, härligt varierande grön eller gul beroende på säsong och dessutom otroligt nyttig, sprängfylld med antioxidanter och vitaminer.

– Bränder, krig och liknande katastrofer har drabbat regionen många gånger. Trots det har vi två olivträd som stått här sedan dess. Enligt sägnen kröntes de olympiska vinnarna med kransar gjorda av kvistar från just dessa två träd. Olympia ligger ju inte så långt borta, så jag väljer att tro att det är sant.

Lucas Covarrubias Alonso och Eva Gillin på Svensk Slottsglög, erbjuder några av julens alla måsten – glögg och saffran.

Svensk Slottsglög är ett litet familjeföretag som har sysslat med julmässor i över 20 år. Deras produkter är av högsta kvalitet och eftersom de arbetar småskaligt säljs varorna endast på Slottsmässorna.

– Glöggen är producerad i Sverige. Det är en traditionellt mustad glögg, som tillverkas av frukt och bär från svenska gårdar, berättar Lucas. Smakrikare glögg finns inte.

– Saffran kan vara mycket ojämnt i kvalitén, säger Lucas, och saffran från La Mancha är den enda som är kvalitets-säkrad. När du provat vår saffran vill du inte baka med någon annan. Sedan många år levererar vi saffran till Taxinge slott, även kallat "kaxslottet", där bl.a. Tv-programmet "hela Sverige bakar" spelats in.

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



tipsar dessutom om receptet på Evas goda saffranskaka.

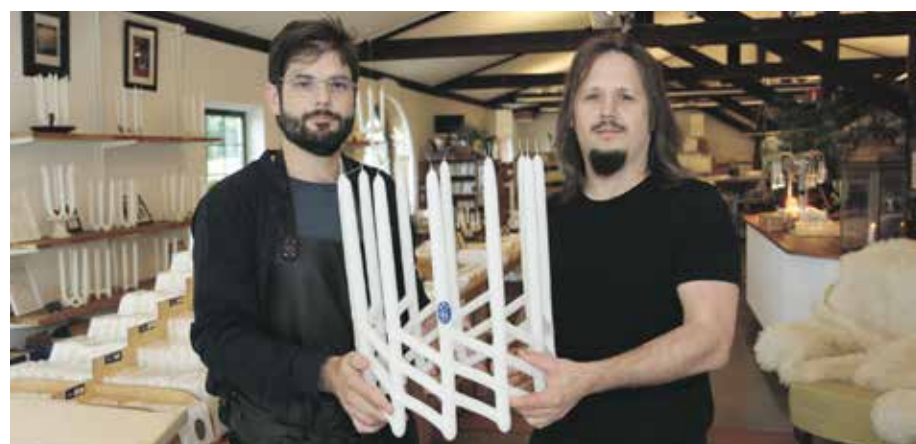
Evas saffranskaka

1 dl raps- eller matolja
2,25 dl socker
2 ägg
3,5 dl mjöl
1 msk bakpulver
En nypa salt
0,5 g malad saffran
2 dl filmjöl



1. Blanda olja och socker, rör ner äggen.
2. I en separat skål blandas mjöl, bakpulver, salt och saffran. Häll detta i äggblandningen och rör ihop. Häll i filmjölken och blanda.
3. Häll smeten i en smord och bröad form.
4. Grädda i 175 grader, cirka 30-40 min. Prova med en sticka.

Stöperiet engagerar hela familjen



Brasan sprakar, glöggen doftar och de vackra handstöpta ljusen brinner med fast låga.

Ljus som finns i alla storlekar och med olika dekorationer. Från det enkla frukostljuset till unikt formade ljus i olika

kronformationer.

Hos Ljustöparna Ebba, Ragnar, Pontus och Mårten von Geijer i det vackra Ljustöperiet i Västervik är det julstämning året om.

– Vi startade här 1999, men Ljustöp-

ning har funnits i släkten sedan 1920, berättar Ragnar von Geijer på Gränsö Slotts Ljustöperi. Idag är det sönerna Mårten och Pontus, fjärde generationen Ljustöpare, som driver företaget.

Hösten är en hektisk period. Det är många som vill fylla förråden med ljus av olika slag.

– Vårt sortiment är ganska lika över året, berättar Ebba. Det blir lite fler röda ljus nu till jul, men annars är det mest dekorationerna som ändras. Design och Ljustöpning hjälps vi åt med och det kommer ständigt nya ljus i sortimentet.

Kalenderljusen blir allt populärare, något som Ebba tror beror på att många har växt upp med deras ljus och nu tar med sig den traditionen till den egna familjen.

Ta tåget till julmässan!



Parkera hos Östra Södermanlands Järnväg i Mariefred eller Läggesta nedre och undvik köer på vägen till Taxinge.

ÖSLJ (Museiföreningen Östra Södermanlands Järnväg) kommer även i år att köra tåg till Taxinge från Mariefred via Läggesta nedre under de två lördagarna som julmarknaden äger rum.

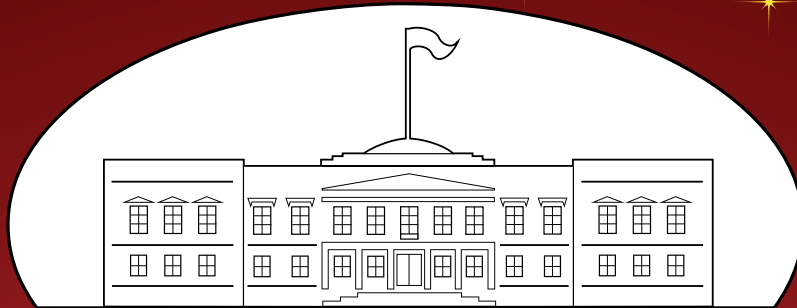
Tidtabell finns på hemsidan:

<https://www.oslj.nu/sv-SE/tider-priser/taxinge-julmarknad-46836591>.

Ordinarie biljettpreiser, biljett köps på plats eller på tåget.



VÄLKOMMEN TILL



SVENSKA SLOTTSMÄSSOR



Våra stämningsfulla julmässor bjuder på genuint småskaligt hantverk av yttersta kvalitet. Runt om i slott och annex träffar du hantverkare som visar fantastiska alster i ull, trä, keramik, smide m.m. Och våra stora matbodar dignar av lokala delikatesser samt julens alla läckerheter. Provsma, inspireras, och köp hem till julbordet eller ge bort i julklapp!

Men på en julmässa ska det inte bara finnas bra hantverk och god mat – det handlar om en helhetsupplevelse där vi vill att ni ska få uppleva dofter, smaker, ljud, ljus och en atmosfär som förnimmer känslan av julen. Upplevelser för alla sinnen.

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

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



Läs mer på www.svenska-slottsmassor.se