

SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL PÅ TAXINGE SLOTT



HANTVERK  SMÅSKALIGHET  KVALITET  ATMOSFÄR



UPPLEVELSER FÖR ALLA SINNEN

Vandra omkring i exklusiva miljöer som bara öppnar sina dörrar en gång om året. Upplev klassiska julmiljöer som man minns från sin barndom, och en atmosfär som förnimmer känslan av julen. Upplevelser för alla sinnen. Just så är det att kliva in på en av Svenska Slottsmässors julmässor.

På en julmässa ska det inte bara finnas bra hantverk och god mat, det handlar om en helhetsupplevelse där vi vill att ni ska få uppleva dofter, smaker, ljud, och levande ljus från eldar och marschaller

Vi arrangerar julmässor på vackra platser runt om i Sverige och arbetar oförtrutet med att vidareutveckla våra julmässor med en kvalitet som är något alldeles extra. Hos oss ska du hinna allt det där genuina och mysiga som gör att man sitter med ett leende på läpparna på väg hem.

I 30 år har vi arbetat för att ge dig en fulländad upplevelse inför ditt egna julfirande. Tillsammans med de bästa av Sveriges hantverkare och småskaliga matproducenter tycker vi att vi kommer väldigt nära. Vi hoppas att du håller med oss.

Varmt välkommen till 2026 års julmässor med Svenska Slottsmässor!



Schweizermandel i Ambjörnarp erbjuder kanderade mandlar, knäckäpplen, fudge och mycket annat julgodis.



Öster Edens Hantverk har med sig en speciell medarbetare som är en bra hjälp i slöjdandet



Elisabet Hallings alster är en kombination av stickat, tovat och broderat.



Jul på Taxinge Slott 13–15/11 & 19–22/11

TORSDAG (19/11) 11–18 | FREDAG 10–18 | LÖRDAG 10–18 | SÖNDAG 10–16

Entré: 100:-/120:- | Barn under 12 år fri entré i målsmans sällskap. | www.svenska-slottsmassor.se



Jul på Taxinge Slott



13–15/11
19–22/11

Öppet:

Torsdag 11–18 (19/11), fredag–
lördag 10–18, söndag 10–16.

OBS:

Öppet fredag–söndag 13–15/11
och torsdag–söndag 19–22/11.
16–18 november stängt för byte av
utställare.

Boka biljett och info här:



<https://svenska-slottsmassor.se/vara-massor/jul-pa-taxinge-nasby-1/>

<https://svenska-slottsmassor.se/vara-massor/jul-pa-taxinge-nasby-2/>

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

Parkering:

Gratis parkering.

Tillgänglighet:

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

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 13–15 och dels den
19–22 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
13–15 november och 19–22
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-
tetshantverk 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-
rensanläggning 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!**

Täljhästen är en bra medarbetare

**Han är en genuin träslöjdare av gammalt hederligt
snitt, Börje Ohlsson, på Öster Edens Hantverk .**

Förutom att han sveper förunderliga askar och karvsnittar
läckra mönster är han också full av berättelser och anekdoter
med anknytning till sina arbeten, och när han sitter på sin tälj-
häst och karvar är det mången mässbesökare som stannar till
och tittar förundrat.

– Ja, de undrar förstås vad jag håller på med. Men täljhästen
fungerar lite som en hyvelbänk, och när jag spänner fast trä-
styckena med knäna sitter jag bekvämt samtidigt som jag får
båda händerna fria, förklarar Börje som till mässan tar med
sig bland annat svepaskar, smycken, slevar och skedar med
mycket mera. Till mässan tar han också med täljhästen och de-
monstrerar sitt hantverk, samtidigt som han för den nyfikne
kan förklara hur en snibbskål hör ihop med ordet "lagom", eller
hur hans skedhäck ligger bakom talesättet "ha häcken full".



Brotschis schweiziska godsaker



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

Mamma Ulla for som ung till Basel som au pair. Där träffade hon Max och till-

sammans gick de en dag förbi ett stånd med varma schweizermandler. Där föddes idén att ta med sig recept och tradition till Sverige.

När hela familjen många år senare flyttade från Schweiz till Sverige tog

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

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

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



Om chili

Historien om Angry Ape Kitchen började våren 2020.

När pandemin kom och varorna på butikshyllorna började glesna väcktes tanken hos Mikael på att odla en del av maten själv. Det fanns plats för några plantor, och de första odlingsförsöken bestod framför allt av tomater och gurkor.

– Efter ett par säsonger började jag söka efter något mer utmanande. Jag provade att odla chili – och det förändrade allt, berättar Mikael Cornelius.

Några enstaka plantor blev snart betydligt fler. Han började utforska olika sorter, från mildare och fruktiga chilifrukt till några av världens starkaste. Odlingen växte till ett omfattande projekt med specialbelysning, värmemattor, odlingsstält och mängder av krukor. Under delar av året förvandlades hemmet nästan till en mindre chilidjungle.

Med skördarna kom också frågan om vad all chili skulle användas till. Han började därför tillverka chilisås i liten skala. De första åren präglades av många försök. Olika sorters chili kombinerades med diverse frukter. Recepten utvecklades successivt genom att balansen mellan frukt, syra, sötma, kryddning och hetta justerades.

En viktig lärdom var att mycket hetta inte automatiskt ger en bättre sås. Chilins styrka ska inte dölja de andra råvarorna. Den ska i stället vara en del av smaken och bidra med värme, karaktär och ett långt avslut. Ur det arbetet växte Angry Ape Kitchen grundidé fram:

– Såsarna ska vara tydligt smakrika redan från början. Hettan får gärna vara kraftfull, men den ska vara balanserad och helst komma med en liten fördröjning. Då hinner man först uppfatta frukten, bären, kryddorna och de övriga ingredienserna innan chilins värme tar plats, säger Mikael.

Det som började som några plantor under pandemin utvecklades alltså först till en omfattande chili-odling och därefter till Angry Ape Kitchen.

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.



Hantverk, inspiration och design



Kirsten Boserup på KIBO Smycken drivs av en passion för silversmide, design och kreativt hantverk.

Här skapas handgjorda smycken i silver med inspiration från havet, naturens former och rörelser. Eftersom varje design formas individuellt kan små variationer förekomma – något som gör smycket ännu mer personligt. Sortimentet består bland annat av ringar, halsband, armband och örhängen som passar lika bra till vardag som till fest.

Målet är att skapa smycken som känns bekväma att bära och som samtidigt uttrycker personlighet och stil. Många av smyckena är inspirerade av

naturens former, rörelser och ljusreflektioner, vilket ger dem ett levande och organiskt uttryck.

Alla smycken skapas i en smedja på Södermalm i Stockholm, där idéer och inspiration förvandlas till färdiga smycken. Här kan du hitta allt från minimalistiska ringar och eleganta halsband till mer uttrycksfulla smycken med stenar eller unika former. Eftersom varje smycke tillverkas för hand kan det även finnas möjlighet till personliga anpassningar.

Letar du efter ett smycke som känns personligt och unikt? Då är handgjorda silversmycken ett perfekt val.

Keramik för vardag och fest

Produkterna från Sagolika Keramik har en lekfull design med tydliga inslag av natur och djur.

Det är Kerstin Nämfors som står för både design och tillverkning i sin keramikverkstad i Tumbo, söder om Kvicksund.

– Det är vad jag pysslar med när jag inte är med som utställare hos Svenska Slottsmässor på olika slott runtom i Mellansverige, berättar Kerstin. Kerami-

ken är hållbart bruksgods och tål både diskmaskin och micron. Jag drejar det mesta av mitt gods men det förekommer att jag kavlar en del oxå.

Det Kerstin tillverkar är i huvudsak muggar i olika design och storlekar. Met det finns också skålar, fat, spillkum, tvålumpar, tomtar och lite annat. Just nu är storsäljaren muggar med glada skuttande får på.





Handgjorda skärbrädor

Med tiden får skärbrädan från Alvadal Woodcraft ett personligt utseende som berättar sin egen historia.

Varje skärbräda tillverkas för hand i utvalda ädelträslag, där träets naturliga färg, ådring och karaktär får stå i centrum. Ingen bräda är den andra helt lik, vilket gör varje exemplar unikt.

Skärbrädan är gjord för att användas och hålla länge. Med rätt skötsel utvecklar träet med tiden en vacker patina och behåller både sin funktion och sitt uttryck under många år.

– På alla mina skärbrädor ingår livstidsgaranti, berättar Magnus Leivik Oavsett om den behöver slipas om, det har blivit en spricka eller om du inte får bort färgen efter rödbetor så fixar jag till din skärbräda.

Din skärbräda passar lika bra för matlagning som för servering av exempelvis ost, charkuterier, bröd eller grillat. En väl omhändertagen skärbräda blir ofta vackrare för varje år som går. Regelbunden rengöring och oljning är den bästa investeringen för att den ska hålla i generationer.



Älgstudsare från Raméns Trä och Konsthantverk.



Hänge från Living Glass.



Väggpyrning från Ullateljén Tovalisa.

JULKLAPPSTIPS

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

Kudde från Textila Ting Syd.



Tavla från Johannes Ptok.



Schampo tvål från GudaGott.



Örhängen från Solkatt.



Krans från Andersborg Trädgård.



Ljuskrona från Gränsö slotts Ljustöperi.

DELTAGARFÖRTECKNING

1 = 13-15/11

2 = 19-22/11

3 = 1 + 2

MATHANTVERKARE

Angry Ape Kitchen 3
Lokalproducerad chilisås.

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 Havtorns delikatesser 3
Havtornsprodukter: marmelad, saft, geleé te, torkade bär, senap, juice, kombucha.

Dahlia Mathantverk 1
Handgjorda delikatessmarmelader.

Elfs Delikatesser 3
Rökt kött, salami, korv.

Goumero 2
Ekologisk olivolja, fetaost, vinäger, oliver, druvsirap, russin, vildplockade kryddor.

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

Kullabygdens Fruktträdgårdar 3
Äppleprodukter såsom must, glögg, vinäger, sirap, chips, salsa.

Laxtösen 2
Tunnbrödsrullar med lax, kräftor och räkor.

Löv Honung 3
Honung smaksatt och naturell, propolis, pollen och bivaxprodukter.

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

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

Olivhus 3
Oliver, ost.

Ost & Delibaren 3
Goda och unika ostar, Larssons chips.

Osterian 3
Lagrade kvalitetsostar.

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 Slottsglögg 3
Glögg, spansk saffran, saffranprodukter.

Sörmlands Jakt och Vilt 3
Viltkebab och korv.

Viltmat Sverige 3
Torkat renskav, rökt älg hjärta, hjort-, älg- och vildsvinssalami och korv.

Åsbergets Gårdsmejeri 3
Gårdsproducerade kravgodkända ko- och getostar.



HANTVERKARE

Alvadal Woodcraft 3
Handgjorda skärbrädor och liknande träprodukter av hög kvalitet i ädelträ med unik design.

Andersborg Trädgård 3
Kransar, granrisbockar, kärvar, blommor.

Bettans Julateljé 2
Handstickade tomtar och hustomtar.

Bolling Studio 2
Blandad keramik i harmonisk färgskala.

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

Daniel Olssons Woodworks 2
Olika brädor, knivlister, kavlar, tryckesunderlägg m m.

Elisabet Halling 2
Handstickat, broderat och tovat.

Eva Wistedt Guld & Silversmide 1
Guld och silver kollektioner i armband, ringar halsband och örhängen.

Ewa Kinski 3
Handmålad keramik och fina kavlar.

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

Gränsö slotts Ljustöperi 3
Handstöpta grenljus, bivaxdekorerade ljus. Tillbehör: svarta ljusstakar, rosetter, manschetter.

Gudagott 3
Hudvårdskrämer, salvor, tvålar, oljor samt ekologisk hudvård.

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

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

Honeywood Candle Company 3
Miljövänliga doftljus som är tillverkade på 100% sojavax.

Inga Heidemann 3
Kläder i ull, lin och naturmaterial. Sjalar och mössor.

Jennys Smycken 3
Handgjorda och unika smycken av resin. Fantasifula med inslag av torkade blommor, snäckskal och bladguld.

Jochen Laveno Mangelsdorff Form 3
Ljuskollektion med lykta och ljusstake.

Johannes Ptok 1
Oljemålningar på skiffer och trä.

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

Keli Bijou 3
Handgjorda smycken och miniatyrer i form av örhängen, halsband, armband, dockskåpsminiatyrer.

Keramiktugan 3
Bruksgods keramik och dekorationer för hem och trädgård.

KIBO Smycken 3
Handgjorda silversmycken.

Knep o Knäp 3
Knep och knäp, träspel, träbilar.

Leila Lagren Artsmart 1
Akvareller, teckningar, oljemålningar.

Lilla O 3
Stickade och tovad mössor, vantar, tossor, ponchos, necessärer, småsaker i lappteknik.

Lillhusets Hantverk 2
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 stensmycken.

Lou-Ann Design 3
Textil slöjd, väskor, necessärer, kassar, bordstabletter m m.

Majbrit Rind 3
Handstickade tröjor och virkade filtar i naturfiber. Stickade björnar, tumvantar osv.

Minviirklighet 1
Virkade leksaker för baby/barn. Samt inredningsdetaljer som blommor.

Oldergaard Glashytta 3
Handgjort glas i alla dess former.

Poppins 3
Keramik: strutsar, skulpturer. Ull: tovad vantar, pulsvärmare.

Quilt & Sânt 3
Quiltat och stickat: grytlappar, sjalar, kuddar, handdukar m m.

MATBODS-TIPS

De underbara delikatesserna från matboden kommer från småskaliga matproducenter.



Olivolja från Goumero.



Korv från Viltmat.

Getbleu från Åsbergets Gårdsmejeri.



Saffransglögg från Svensk Slottsglögg.



Mintkyssar från Mariannelunds Karamellkokeri.



Honung från Lovö Honung.



Marmelad från Birgittas Matbod.



Oliver från Olivhus.



Ost från Osterian.

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 tillägget 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

Raméns Trä o Konsthantverk 3

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

Sagolika Keramik 2

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

Sandra Keramik 1

Drejad keramik i stengods.

SE & IA 3

Linnekläder med broderi, textila bilder och halsband.

Skärpfabriken i Gnosjö 3

Skinnförkläden och grytlappar, läderskärp älgskinnprodukter.

Solkatt 3

Handgjorda smycken av egenritat motiv som armband, halsband och örhängen.

Textila ting syd 3

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

Tildes Rosetter 3

Härrosetter och scrunchies i olika storlekar och modeller.

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. Sjalor, vantar, sittunderlag, lyktor m.m.

Åre Snöflinga 3

Kransfärskin, ljuslyktor i ull julgransmattor m.m.

Öster Edens Hantverksgård 3

Svepalster, karvsnitt, skedar, slevar, snibbskålar, tråg.

Med reservation för ändringar.



Välkommen
in till
"Kakslottets"
café!





Från åker till burk

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

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

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

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

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

Massor av marmelad

En massa chilifrukt från odlingar som familjerna tröttnade på att äta blev starten till Hotell Dahlia Mathantverk.

– Vi gillar god marmelad. Och chili. Det var så marmeladandet började. Koka marmelad, sa en vän. Och det gjorde vi, berättar Tatiana Temm.

Efter ett antal kurser och mängder av provkok gör de nu det de tycker är så roligt – att koka marmelad med väl komponerade och nya kombinationer. Gärna med lokalproducerade ingredienser.

– All marmelad tillverkar vi för hand i vårt marmeladeri på Hedefors bruk i Lerum utanför Göteborg, säger Tatiana. Vi är fyra glada ägare som plockar och hackar, kokar och packar; Emma, Filip, Hedda och jag. Vi kokar moderna delikatessmarmelader med noggrant komponerade smaker. Perfekta när dina ostar vill ha gott sällskap, säger Tatiana. Som t ex nu när vi har plockat Summer red äpplen till höstens rosa äpple-chili. Eller de kärva tranbären som vi blandar med söta jordgubbar till en alldeles förtjusande julsmaak. Välkomna att smaka!



Konstnärligt i linne

Ingegerd har varit upphov till en mängd konst, alla med textila inslag.

Man har kunnat se exempel på detta på flera konstutställningar under årens lopp, och en del av hennes tavlor finns i bl.a. Nicolaikyrkan i Örebro och Nobelindustrier i Karlskoga.

Steget till att börja sy linnekläder var sedan inte så långt, då det även här går att kombinera med något broderat "konstverk". Efter trettio år som textillärare gjorde Ingegerd slag i saken och sa upp sin 30-åriga anställning som textillärare år 1999, startade eget företag, SE & IA, och började sy linnekläder. På varje plagg finns alltid ett broderat motiv, och genom att variera detta med olika färg och utformning av plagget,

blir varje plagg också unikt. Linnetyg är det dominerande inslaget, och anses ur miljösynpunkt också bra (jämfört med t ex bomull, där odlingen kräver mycket bekämpningsmedel).

– Linne skrynklar, är en åsikt man får höra ibland. Ja, de flesta tyger kan bli skrynkliga. Men genom att anpassa plaggets modell och rörelsevidd, blir problemet mindre, säger Ingegerd.

Ingegerd vill att alla plagg skall provas av kunden. Om det inte passar kan det måttbeställas. Det kan också finnas önskemål om speciella broderade motiv. En kund ville ha en fiol, en annan sin schäferhund som motiv. Alla kläder designas och tillverkas av Ingegerd själv – det är hon noga med.

Stickat, tovat, broderat

Efter många år utomlands var det dags att prova på något nytt och då hamnade Elisabet Halling inom textilens underbara värld.

I den världen har ullen fått en speciell betydelse för henne.

– Ull är ett underbart material och dess användningsområden är oändliga, berättar Elisabet. Jag tovar gärna både i vått och torrt och sedan är det dags att sätta broderinålen i arbete. Att brodera på något som jag själv har tovat ger en extra kick.

Elisabet arbetar både med lös ull (kardflor), halvtovad ull (nålfiltflor) och stickar i ullgarn som hon sedan ofta tovar och broderar på. Ull är ett material som hon gärna blandar med andra material såsom lin, bomull, siden, papper, trä och pärlor.

– I ullens värld finns inga begränsningar förutom den egna fantasin, säger Elisabet. Jag tillverkar både nyttoobjekt och dekorationer, vilket ger mig den tillfredsställelse som jag själv är ute efter. Kan jag dessutom glädja andra med mina alster ger det ett extra plus i kanten.

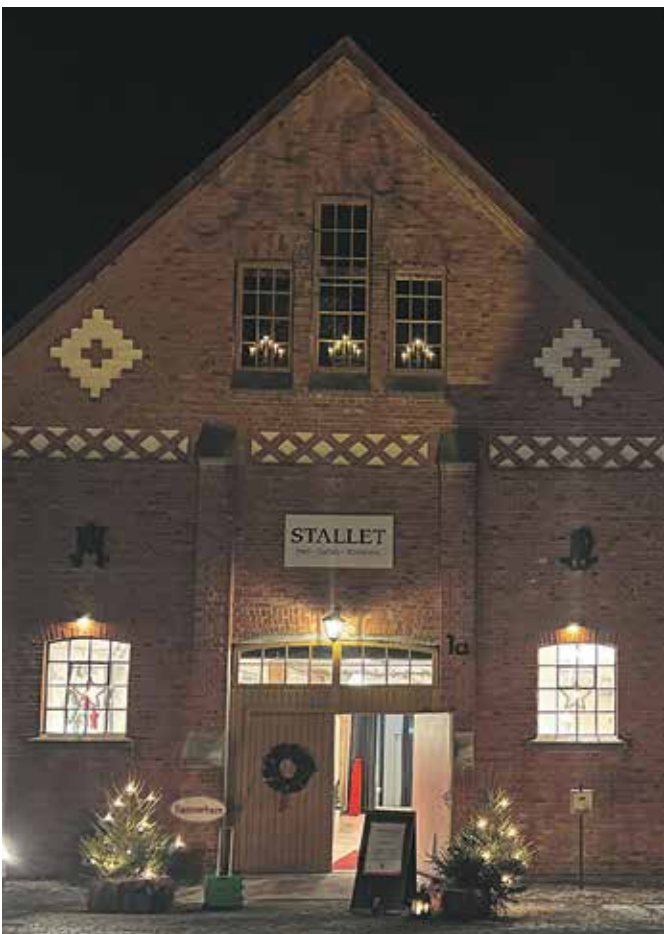


Tinas huvudsyssla

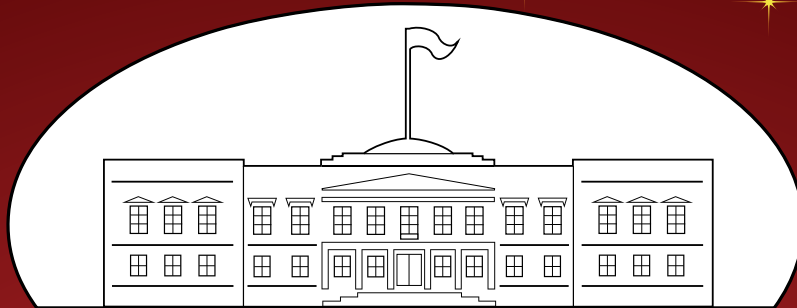
I sin syateljé på tomten i Eskilstuna tillbringar Tina stor del av sin vakna tid.

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.



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



Läs mer på www.svenska-slottsmassor.se