

SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL PÅ WRAMS GUNNARSTORP



HANTVERK



SMÅSKALIGHET



KVALITET



ATMOSFÄR



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

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

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

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

Varmt välkommen till 2025 års julmässor med Svenska Slottsmässor!



Hovsenap odlar och tillverkar sin helt gårdsproducerade senap med olika spännande smakupplevelser.



Delikatessgrabbarna har tre generationers erfarenhet av att tillverka julgott i olika former.



Passa på att med hjälp av skjutbiograf bli en bättre skytt under mässan.



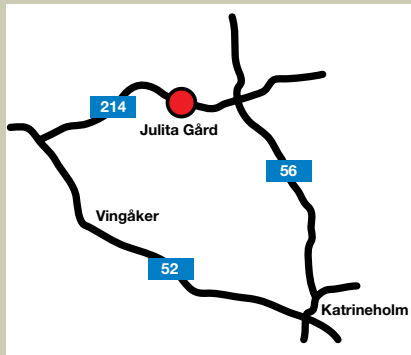
Jul på Wrams Gunnarstorp 31 oktober – 2 november

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 Wrams Gunnarstorp



31/10–2/11

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.

Tillgänglighet: Samtliga lokaler ligger i markplan, trösklar finns, mindre trappa till toalett.

OBS! För att minska risken för buxbomsmitta är trädgården inte tillgänglig för allmänheten.

Övrig information:
www.svenska-slottsmassor.se

TIDNINGSPRODUKTION:
SVENSKA SLOTTSMÄSSOR /
MYR DESIGN /BOLD PRINTING MITT

Ponny-
ridning
lördag och
söndag!

Välkommen
in till vårt
café med
hembakat bröd!



Nu är det jul igen på Wrams Gunnarstorp!

Den årliga julmässan på Wrams Gunnarstorp är snart här och knackar på dörren. Slottsområdet kläs i julskrud den 31/10–2/11.

Varmt välkomna att uppleva en genuin julmessa med dina nära och kära på Wrams Gunnarstorp 31/10–2/11. Genuin i den meningen att mässan representerar många svenska jultraditioner.

I vanlig ordning erbjuder julmässan 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.

Den yngre publiken brukar uppskatta ponnyridning, som arrangeras på gårdsplanen. Alla marschaller och ljusspel förgyller miljön ytterligare. Då trädgården tidigare haft problem med

buxbomsvamp är tyvärr området där inte öppet för allmänheten. Detta för att undvika risken för ny smitta.

Skånes största julmessa

Jul på Wrams Gunnarstorp är Skånes största julmessa och lockar många besökare från båda sidorna av Öresund. I detta vackra slott, som röstades fram som en av Sveriges tio vackraste byggnader år 2000, samlas flera av landets skickligaste hantverkare och ställer ut i det nyrenoverade stallet, spannmålsmagasinet och ekonomibyggnaderna. Julmässan på Wrams Gunnarstorp är ett utmärkt tillfälle att bli förväntansfull och tänka framåt på vår kanske käraste högtid – julen.

Välbevarat "Törnrosa-slott"

Det var den danske riksamiralen Jörgen

Vind och hans hustru Ingeborg som mellan 1633–1644 byggde upp slottet i dess nuvarande storlek. Slottet räknas som Skånes största bevarade slott i Christian IV:s stil och består av fyra stora byggnader som ringar in borggården. Vissa delar av den östra längan är dock från 1400-talet och den norra längan byggdes på 1550-talet.

Sedan 1839 befinner sig slottet i ätten Tornerhjelm's ägo. På området finns en konferensanläggning med övernattningsmöjligheter. Närmast är det svenska jultraditioner som står i centrum.

Välkommen till en stämningsfull julmessa på Wrams Gunnarstorp!

Senap kryddad för alla olika smaklökar

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.

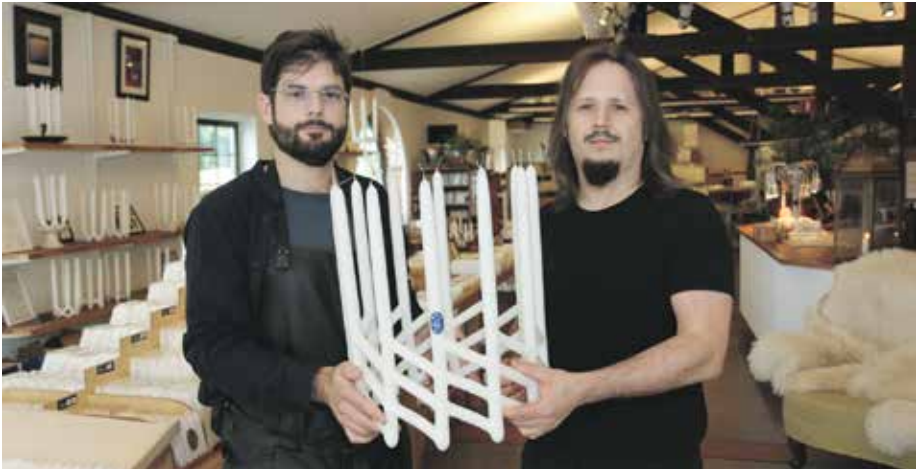
– Vi märker en ökad medvetenhet bland konsumenterna och därmed en ökad efterfrågan på genuina och småskaliga livsmedelsprodukter, säger Gustav Stigson.

I april sår man senapsfröerna, som blommar vackert gyllengult till midsommar och i september är det dags för skörd. Efter omsorgsfull torkning, 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 senapsorter till jul i keramikburk. Storsäljaren är Hovsenap Julutgåva, en söt och stark senap – i år med smak av lime och pepparrot i en vacker röd keramikburk.



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 fru-

kostljuset till unikt formade ljus i olika kronformationer.

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

– Vi startade här 1999, men ljusstöpning har funnits i släkten sedan 1920, berättar Ragnar von Geijer på Gränsö Slotts Ljusstöperi. Idag är det sönerna Mårten och Pontus, fjärde generationen ljusstöpare, 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 ljusstöpning 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.



En brandmans dröm

I många år arbetade Caroline Davidsson som brandman och trivdes med det. Men hon hade en dröm om att kunna påverka vad vi äter och hur vi tar hand om naturen, djuren och miljön runtomkring oss.

Med tiden öppnades möjligheten att bygga ett hantverksbageri och drömmen blev verklighet med Stenlundens Hantverksbageri.

– Vi på Stenlundens Hantverksbageri älskar naturen, så vi vill göra så lite avtryck på den som möjligt. Därför använder vi oss av ekologiska och hållbart producerade råvaror i säsong, gärna av folk i vår närhet. Vi bakar på endast stenmalda och ekologiska kulturspannmål. Det finns alldeles för mycket halvfabrikat och tillsatser i mat, bröd och bakverk idag. Kulturspannmål är ett samlingsbegrepp för de gamla urvetesorterna som till exempel dinkel, emmer, svedjeråg, lantvete med mera. Allt bakas från grunden med naturliga råvaror utan tillsatser, konstgjorda färgämnen eller aromer, berättar Caroline.

– Vår ambition är att det skall finnas något för alla. Vi bakar traditionellt men också bakverk utan laktos, gluten och vanligt socker i. Vi använder oss av långsamma jäsprocesser med hjälp av surdeg, vildjäst och fördeg. Allt för att det ska gynna vår hälsa och även för miljön och smaklökarna. Stenlundens hantverksbageri står för ärlighet, mot varandra, mot naturen och mot oss själva. Vårt motto är att vi låter naturen styra oss, inte tvärtom!

– Vi färgar bakverk med naturens egna palett och endast den. Vi använder oss av råvaror i säsong här i Sverige som är ekologiska eller där vi vet att det är odlat utan att förstöra naturen och den biologiska mångfalden. Det som inte finns här på grund utav klimat köper vi från utlandet, tex vanilj, choklad, kaffe, citron, nötter, ekologiskt och fairtrade så klart. Detta tror vi är framtiden!

Gotlandsfår i Snapphanetrakt

I Tyringe, strax väster om Hässleholm, finns Baggbö Lamm och deras Gotlandsfår.

Tidigare fanns Baggbö Lamm i Österlenmiljö, men familjen, lammen och kenneln finns numera i Snapphanetrakter.

– Gotlandsfåren är fantastiskt "mångsidiga". De håller landskapet öppet och hagarna fint betade. De ger oss ull, fina lockiga skinn och närproducerat lammkött, berättar Anna Mårtensson, som driver gården med sin man Lars.

Baggbö Lamm säljer egentillverkat hantverk av ull och lammskinn. Vackra lammfällar, handsyddas lammskinns-mössor och hattar, boor, pulsvärmare,

strumpor, kuddar, m m.

– Mångfalden av vad man kan göra av ull och lamm är stor. Det är bara fantasin som sätter gränserna, säger Lars.

– Förutom Gotlandsfåren har vi också hunduppfödning, engelsk Springer Spaniel, och visst är människans bästa vän värd ett vackert och mjukt halsband i lammskinn?!

Om du blir inspirerad och själv vill skapa något vackert, varmt och mjukt i lammskinn eller ull, säljer Baggbö Lamm "pysselpåsar" och garn.

Bland övriga produkter kan också nämnas t ex nackkuddar och ljusmanschetter i lammskinn, garnänglar och ulltvålar.



Klassiskt juldödis från Småland

Ett anrikt gammalt familjeföretag i godisbranschen vars tillverkning sker efter hantverksmässiga metoder och gamla, hemliga recept.

– Även om vår knäck, fikonkonfekt, ischoklad och smaksatta krämiga kola går åt som smör i solsken är det nog trots allt våra gamla hederliga brända mandlar som personligen ligger mig varmast om hjärtat, säger Johan Zedig, Mariannelunds Karamellkokeri, som drivits av familjen sedan 1929. Företaget tillverkar runt 200 ton godis per år. Försäljningen sker i huvudsak direkt till kund ute på ca 150 olika marknader och hantverksmässor runt om i södra Sverige.

– Kunskap och erfarenhet har gått i arv, och vi gör fortfarande det mesta för hand. Till jul satsar vi på, förutom våra klassiker, krämiga kolor smaksatta med bland annat päronkonjak, rom, hasselnöt och pepparkakssmak. För att inte tala om våra julpraliner, betonar Johan, som själv har svårt att tänka sig en jul utan polkagriskäppar i julgranen.





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 in-
tressant 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.

JULKLAPPSTIPS

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



Gran från EPD Design.



Plånbok från Riddaremöllan.



Brödtång från Boslöjd.



Tomte från Laholms Konstverkstad.



Klänning från Maritas i Kiaby.



Tvål från Min KräM.



Kudde från Textila ting syd.



Skärp från Skärpfabriken i Gnosjö.



Bag in box-tunna från Handen o Trädet.

DELTAGARFÖRTECKNING

MATHANTVERKARE

Anna på Ängbo Gård

Honung, naturell och smaksatt. Vax, bipollen, senap.

Ante på röken, Anders Nilsson

Varm och kallrökt fisk, löjrom, röror och såser.

Arles ostkaksbageri

Egentillverkad ostkaka, sylt.

Basturökeriet i Sverige

Basturökta och torkade charkprodukter som sidfläsk, fläskfilé, salami m m.

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.

Desde mi Tierra

Traditionell stark sås från det mexikanska köket.

Evas Skafferiet

Glögg, spansk saffran, saffranprodukter.

Gooslander

Chokladtryfflar, kaffe.

Hovsenap

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

Härjedalsskafferiet

Forbondekorv, hållbröd, smaksatt ost, enbärsmust m m.

Kullabygdens Fruktträdgårdar

Äppleprodukter såsom must, glögg, vinäger, sirap, chips, salsa.

Mariannelunds Karamellkokeri

Egentillverkad konfektyrer. Brända mandlar, fudge, mintkyssar m m.

MM Partners

Oliver, ost.

Odensjö Hemlagad

Svensk handgjord balsamico gjord på lokala frukter och bär.

Osterian

Lagrade kvalitéostar.

Ost & Delibaren

Goda och unikaostar.

Roosens Delikatesser

Egentillverkad ölkorvar, salami.

Rösttunga Mölla

Ösötade långtidsjästa surdegbröd med mjöl från egen kvarn.

Schweizermandel i Ambjörnarp

Kanderade mandlar och cashewnötter, salta mandlar och nötter, fudge.

Stenlunden Hantverksbageri

Surdegbröd, knäckebröd, skorpor, kakor, granola, frallor, bollar.

Sörmlands jakt och vilt

Viltkebab och korv.

Åsbergets Gårdsmejeri

Gårdsproducerade kravgodkända ko- och getostar.

Ölbryggeriet

Egenproducerad öl.



HANTVERKARE

Baggbo lamm

Hantverk av ull och lammskinn. Ullstrumpor, lammullsskinn.

Boslöjd

Smörknivar, skärbrädor, smycken, slipsnålar i trä och älghorn, bestick i två ostbrickor, ljusstakar, vinställ, nyckel- och snapsskåp, trofésköldar m m i svenska träslag.

Daniel Olsson Woodworks

Olika brädor, knivlister, kavlar, dryckesunderlägg m m.

Darkness Publishing

Inbundna pappersböcker för alla åldrar.

EPD Design

Tomtar, änglar, stjärnor, smycken, masker och katter i glas och keramik.

Fårmors Lammfällar

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

Gränsö slotts ljusstöperi

Handstänkta grenljus, bivaxdekorerade ljus. Tillbehör: svarta ljusstakar, rosetter, manchetter.

Handen o Trädet

Träslöjd: väggskåp, smörknivar, tunnor, salladsbestick, skärbrädor, brickor, vinställ.

Hoppalanta Design

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

Jaana Andreasson

Motorsågsskulpturering.

Laholms Konstverkstad

Handgjorda och målade keramik-tomtar.

Lillans i Kosta

Egentillverkad vindsnurror i rostfritt syrafäst stål.

Living glass

Glasskulpturer, glas- och sten-smycken.

Maritas i Kiaby

Barnkläder i Carl Larsson-stil, skjortor, förkläden, lapparbete.

Min KräM

Naturbaserade hudvårdsprodukter.

Monica Holmgren

Stickade plagg samt accessoarer till barn och vuxna.

Olicadesign, Camilla Olsson

Handstickade ponchos. Egentillverdade smycken i sötvattenpärlor, halvadelstenar, rostfritt stål. Band i mocka och läder.

Pepparkakshuset tennsmide

Tennsmide: Smycken, vaser, ljusstakar, skålar, dopminne, smycken m m.

Riddaremöllan

Väskor, necessärer, nyckelringar, bokfodral, glasögonfodral, tygpåsar, grytlappar och små gosedjur.

Sandbydoktor

Böcker utgivna på Siljans Måsar förlag med konst av Louise Hävre på omslagen.

Skärpfabriken i Gnosjö

Skinnförkläden och grytlappar, läderskärp, älgskinnprodukter.

State of Weaver

Ullkoftor, linneplagg, handstickade sjalar, sidsjalar.

Textila ting syd

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

Vipan Produktion

Stickade plagg och accessoarer.

Med reservation för ändringar.



Välkommen in till oss med hembak

MATBODS-TIPS

De underbara delikatesserna från matboden kommer från småskaliga matproducenter.



Balsamico från Odensjö Hemlagad.



Julkorv från Delikatessgrabbarna.



Saffran från Evas Skaffereri.



Öl från Ölbryggeriet.



Tryffel grån Gooslander.

Julgott från Schweizermandel i Ambjörnarp.



Äppelmust från Kullabygdens Fruktträdgårdar.



Ost från Osterian.



Te från CC's Havtornsdelikatesser.



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.

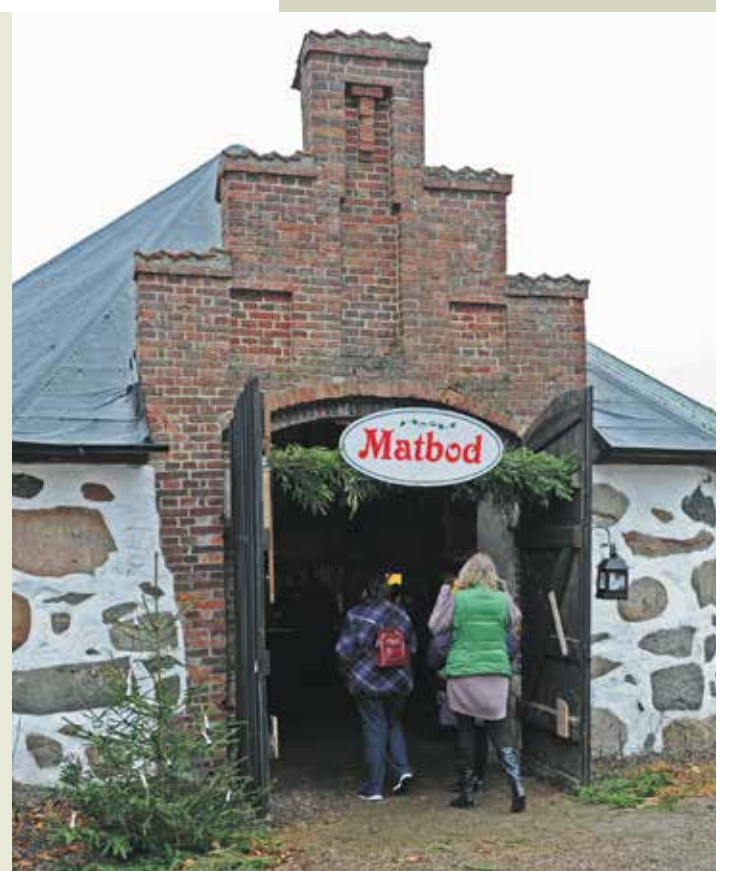
– Vår fina kittost Jungfru Marie tog hem guldmedaljen i klassen pressad hårdost i SM i mathantverk 2013, berättar Joakim Blomkvist. Mycket roligt tycker vi, och så tycker vi såklart att ni alla borde få smaka denna utsökta ost.

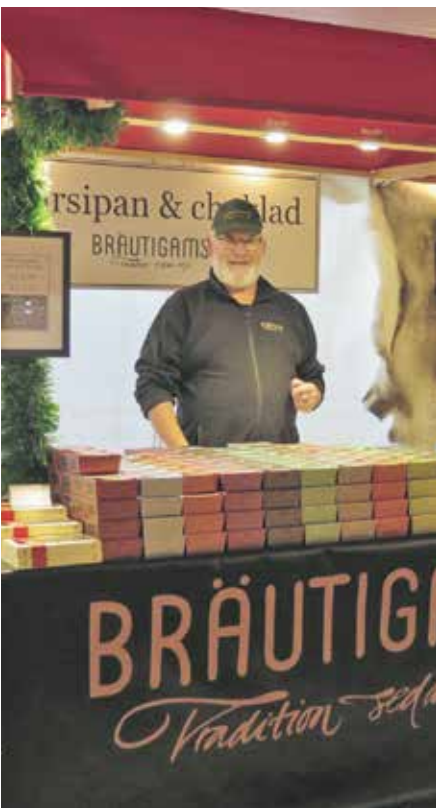


ill vårt café
at bröd!



Under mässan, missa inte ponnyridning för de minsta lördag-söndag!





Konstfull konfektyr

Ända sedan 1870 har släkten Bräutigam med stor framgång vårdat sitt varumärke, som också är lika med släkt-namnet.

Med mottot; "Endast det bästa för kunden", som ledstjärna startade Emil Bräutigam Bräutigams Marsipan och Konfektyrfabrik.

Redan som sjuåring började Emil arbeta i ett litet bageri i staden. Han hade långa arbetsdagar – ibland från klockan två på morgonen till sent på kvällen. Sjutton år gammal avlade Emil gesällprovet. Efter att ha arbetat i Hamburg fick han erbjudande om anställning som verkmästare på C. Nissens karamellfabrik i Göteborg år 1867. Emil flyttade till Sverige och Göteborg och träffade där sin blivande fru året därpå.

År 1870 blev han, som det står i livsbiografin, "sin egen" och startade Bräutigams Marsipan- och Konfektyrfabrik Numera är det Emils sonsons sonsons söner Peter och Patrik som för familjetraditionerna vidare.

– Råvaran är givetvis mycket viktig. Världens finaste mandel, tillsammans med farfars farfars gamla recept kryddat med fem generationers erfarenheter, gör vår marsipan mjuk, saftig och så där lagom balanserat söt, berättar Patrik. Även chokladen är givetvis äkta och av högsta tänkbara kvalitet. Våra grisar doppar vi enbart i äkta mörk belgisk choklad. Chokladen ger utöver smak och utseende även grisarna en skyddande hud som behövs för att bevara marsipanens saftiga mjukhet. Testa gärna även våra populära tryffelbollar – Chocolate Golfballs – och marsipancigarrer.

Prisbelönt ostkaka

Arles Ostkaksbageri gör en äkta genuin småländsk ostkaka efter gammalt recept från 1873.

– Vi använder endast naturliga råvaror, inga tillsatser, berättar Lennart Winberg. Ostkakan är en färskvara som lagas hantverksmässigt i vårt egna bageri, beläget i Färlöv.

Ostkaksbageriet gör även Arles Gourmetsylt. Kokas på svenska bär, med smaker som varierar efter säsong. Sylten innehåller 90% bär, 10% socker och pressad citron som konserverar samt förhöjer smaken.

–Vi är runt på olika matevenemang,

mestadels i Skåne. Vi bakar varje vecka och självklart går det att köpa nybakt ostkaka direkt från oss i Färlöv, säger Lennart. Torsdagar är ett säkert kort! Helgerna är vi ofta ute och säljer. För säkerhets skull, kontakta oss först.

Arles har varit verksamma sen 2007 och deras ostkaka tog guldmedalj i SM i Mathantverk 2014. Givetvis är bagaren Lennart en tvättakta smålänning och hans skånska fru Zenita är också delaktig i arbetet. Ostkaksbageriet är namngett efter dottern Arles som självklart också hjälper till. Ett riktigt familjeföretag!



Sinne för det delikata

Delikatessgrabbarna är ett företag med tre generationers erfarenheter.

Allt började på 50-talet, då Pierres morfar Kalle startade silltillverkning. Recepten har sedan dess levt kvar och säljs idag under namnet "Morfars Kryddsill". Än idag används Pierre Hägerstrands morfars recept, och allt görs på gammalt vis utan kemiska tillsatser eller färgämnen. Korven kallröks i låg temperatur. Det är en lång process på 5–15 dygn, och ursprungligen användes metoden för konservering. Likadant är det med sillen – den behöver minst

två veckor för att smaken ska sätta sig och alla kryddor ska komma till sin rätt. Allt kräver lång framförhållning.

– Hos oss kan ni hitta godbitarna som sedan långt tillbaka har funnits på våra julbord och dukade midsommarbord, precis som förr, säger Pierre. Våra mässbesökare uppskattar qualité och är idag mycket medvetna. I dessa tider av allergier är det t.ex. extra positivt att kunna erbjuda laktos- och glutenfria produkter. Våra delikatesser kan bara köpas av oss på marknader och mässor, i vår egen fiskaffär eller på internet.

Små konstverk i glas

Glas är ett spännande material – formbart och mjukt i ena stunden för att sedan stelna till en fast form i nästa.

– Det har fascinerat mig ända sedan barnsben, och för ungefär 30 år sedan tog glasets och dess magi mig från Danmark till Sverige, där jag fick lära mig konsten att forma och blåsa glas på Glasskolan i Kosta. Idag jobbar jag både med blåst, gjutet, fusad och flameworked glas. Jag älskar mitt arbete och glömmer ofta både tid och rum när jag håller på med mina alster, berättar

Marianne Degener på Living glass. Mina smycken är främst gjorda av sterling silver och pärlor gjorda i tekniken flameworking, där jag smälter glasstavar i en mycket het låga, för att sedan bygga upp en pärla runt en tunn metallpinne doppad i lera.

– Leran har man på för att kunna avlägsna pärlan från pinnen när den är kall. Man får snurra och vrida på pinnen med pärlan inne i lågan, medan man formar och dekorerar med olika färgade tunna glastrådar. Varje pärla är 100% handgjord av mig.



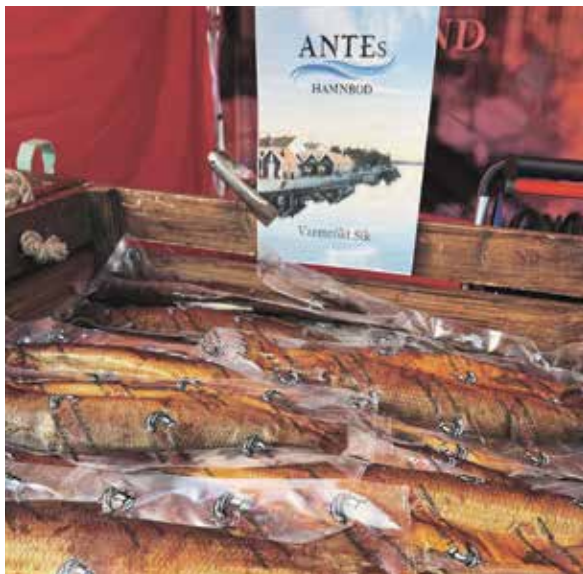
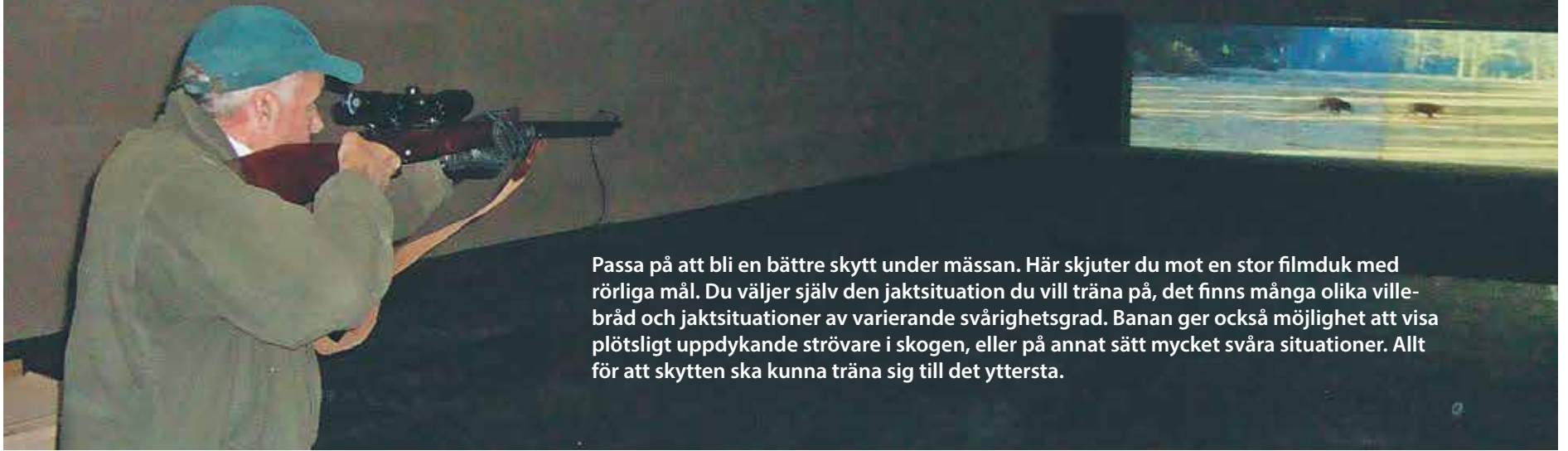
Innerligt och detaljrikt

Välkommen till Hoppalanta Design och min lilla mönstervärld, hälsar Åsa-Pia Andersson.

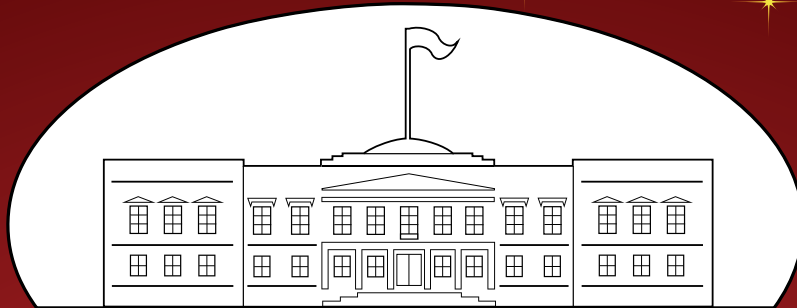
Åsa-Pia älskar mönster, färg och form. Hennes motiv är innerliga och detaljrika och hon målar mest sina mönster i akvarell och färdigställer dem digitalt. Du hittar hennes mönster på bl.a. kuddar, handdukar, brickor, skärbrädor, grytunderlägg, glasunderlägg, lampskärmar, print, kort m m.

– 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. Fåglarnas sköna sång. Alla små kryp som lever 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.

Söderåsens Shooting & Events skjutbiograf



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