



Foto: Ida Lindkvist

Premiär för julmarknad vid Stripa gruva

Publicerad: 13 december 2014

Författare: Ida Lindkvist

Tunna små, vita snöflingor yr i luften och vid Stripa gruva känner man en tydlig doft av natur och röklukt. Det är arrangerat för julmarknad och trots att de just öppnat upp för besökare är det redan många på plats som vill se vad nytillskottet har att erbjuda. - Vi har redan haft runt trehundra besökare, berättar Kent Persson.

Med bara lite drygt en vecka kvar till julafton passar man på att anordna en julmarknad i den pittoreska miljön vid Stripa gruva. Det är första gången i historien som detta inträffar och det var ingen dålig idé, för efter en timmes öppet kan man konstatera att marknaden varit mycket välbesökt.

- Vi har redan haft runt trehundra besökare. Det var ett par, tre månader sedan som vi kände att vi ville göra något mer, att det behöver hända lite mer i Stripa, så då bestämde vi oss för att ordna en julmarknad, säger Kent Persson, Stripasmedernas ordförande.

Kanske är det varierade utbudet något som lockar allmänheten till ett besök. Förutom de sexton, sjutton knallarna som står utplacerade inomhus, kan man bland annat även ta en fika i bryggeriet, se på när det bryggs, äta en kolbulle, se Tomas Anderssons motorsågssnideri, kika in i museet, fynda något vackert smycke i Karlssons kulturverkstad, och kliva på i smedjan och själv få prova på smideskonst.

- Vi tror att det kan bli en tradition, och om det blir nästa år också så blir det ännu mer. Vi har dessutom satt fart på smedjan, Stripasmederna är nu fyrtiotvå medlemmar, från början var vi bara en tre stycken, och då har vi inte annonserat någonting om det. Vi har två riktigt duktiga smeder, men det ska komma en proffssmed och visa lite mer grejer, berättar Kent.

Christer Kallin står för kolbullstillverkningen, han har tre stekpannor igång samtidigt och kolbullarna vänder han i luften. Det liknar en slags pannkaka, gjord på salt, vatten och mjöl, toppat med fläsk och lingonsylt. Och rapsolja, otroliga mängder rapsolja går åt till att framställa dessa fettsprängda, fantastiska skapelser.

- Det gäller att ha i mycket salt så man dricker mycket, vi måste ju samarbeta med bryggeriet, säger Christer och skrattar och vänder ytterligare en pannkaka så flottet stänker.

För den som vill passa på att få med sig en grön, grann gran hem så finns möjligheten. Ove Magnusson har självfallet huggit granarna själv.

- Det är så närproducerat som det bara kan bli. De växer väldigt bra, den här magra jorden vi har i det området gör att de blir väldigt täta och fina, det går inte att få bättre granar.

Det är första gången som Ove säljer granar men han hoppas att det kan bli till en tradition även för honom.

- Jag har upplevt att det går väldigt bra, det har varit lite drag. Man ska ha en riktig gran, framförallt för doften. I en riktig gran är det liv, och ingen doft är lika med ingen julstämning. Och för att inte tala om när man ska ta ut den, alla barren som släppt, det vill man inte missa, då vet man verkligen att julgranen lever, skojar Ove glatt.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/premiar-for-julmarknad-vid-stripa-gruva/>