

Jul i Skamstrup Mølle - en tradition med fornyelser.

At komme til julemarked i den gamle mølle er noget særligt. Hvor ellers har man så meget jul samlet på så lidt plads - og så i flere etager. Prøv det lørdag d. 7. og søndag d. 8. december kl. 11 - 16. Møllens indre, i umalet træ, giver en særlig stemning sammen med det til lejligheden opsatte julepynt, og alle de julerelaterede varer.

Fra julemarkedets start for 27 år siden har møllelauget stået for alt inde i møllen. Det gør lauget stadig, men i år er der indgået samarbejde med enkelte sælgere af andre julerelaterede varer. Fra en lokal kunsthåndværker kommer der julepynt og julepyntede brugsgenstande og julesmykker, som er lavet af genbrugte cykelslanger. Vores trædrejer vil også i år have de fine små træting med.

Når det er sagt, så er alt som det plejer, for man skal ikke røre ved noget, der fungerer godt. Og så alligevel - lauget står også selv for nogle nye tiltag. I den ellers velassorterede afdeling for hjemmebagte julesmåkager er der i år tilkommet hjemmebagte storsmåkager (cookies) på ca. 10 cm. De vil ligge side om side med masser af hjemmelavede bolsjer, karameller, bedstemorkugler og mange flere lækkerier – bl.a. brændte mandler, som efter nogle års pause er tilbage på hylderne sammen med klejner og brunkager, som fremstilles på dagen og fylder nisseloftet med de lifligste dufte.

I køregangen, hvorfra sigtebrødet sælges, vil der i år også være særlige julemandshindbærnsnitter, og hjemmelavede julescones. Det er også i nederste etage, at mølleøllen og den gode dessert-øl står klar, sammen med mel malet på møllen, fuglekasser, hestesko-støvleknægte og flere andre af de lidt tungere ting. Det er nemt at tage tunge eller omfangsrige ting med ud, når man kommer ned fra caféen. I år har vi masser af juletræer til salg. Lige til at tage med ned til bilen.



I caféen er der den traditionsrige gløgg, lavet på cafémutters hjemmelavede gløggessens samt hjemmebagte æbleskiver. Der er også lidt nyt i caféen, da pølsehornene i år kan erstattes af cafémutters hjemmelavede falafler med persilledressing.

Man er også nødt til at begive sig helt op på møllens næstøverste etage. Her er der hvert år en ny kreativ børne- og voksen samarbejde-aktivitet. Det er også her bolsjerne koges, så det dufter.

Der er alt i alt mange gode grunde til at tage til julemarked i Skamstrup Mølle. Hold din tradition i gang - eller skab en ny. Kør til mølle.

Søndag kl. 13 gentager vi sidste års nye tiltag - nemlig besøg af Katrinebjerg Ridecenters juleoptog.

Vær opmærksom på at der er en parkeringsplads mere bag om kirken.