



Til pressen

Julemarked for De Kræsne fejrer fem års fødselsdag

Den 8. december fejrer Julemarked for De Kræsne på Højeruplund fem års fødselsdag. Julemarkedet er blevet en stevnsk tradition med over 1000 gæster, og hvor et rigt udvalg af kunsthåndværkere, fødevareproducenter, håndværksspecialister og kulturformidlere fra Stevns tilbyder deres kvalitetsprodukter. Du kan læse alt om Julemarked for De Kræsne på stevnsjulemarked.dk.

Traditionerne holdes i hævd

Julemarkedet satser på kvalitetsprodukter indenfor kunsthåndværk, fødevarer, håndværksspecialiteter og kultur. Julemarkedet tiltrækker et kræsent publikum, der sætter pris på en søndagsudflugt med en bid brød til det smukke gamle traktørsted ved Højeruplund. Dermed lægger julemarkedet sig i tråd med de mange andre arrangementer, der i over hundrede år har trukket gæster til Højeruplund fra nær og fjern.

Stadeholderne spænder vidt

Der er i 2019 tilmeldt 45 stadeholdere med kunsthåndværk, fødevarer, håndværksspecialiteter og kulturtilbud. Du kan læse om alle stadeholderne på stevnsjulemarked.dk og se billeder af stadeholdernes produkter, som spænder fra keramiske værker over foto, tekstilkunst, smykker, akvareller, træarbejder, glaskunst, origami, pileflet, håndskårne piber, maleri, børstenbinderi, hånddypede lys og blomsterdekorationer til frugt, grøntsager, marmelader, syltede sager, fisk, kødvarer, ost, charcuteri, krydderurter, honning, vin, the og kaffe, samt bøger og kvalitetstryk.

Husk at medbringe dine knive og sakse, så skærsliberen kan bringe dem i topform til julen.

Der er gang i julemarkedet også efter den 8. december

Stevnsjulemarked.dk er åben frem næste julemarked, så hvis du husker et produkt eller en stadeholder kan du altid finde det frem ved et besøg på hjemmesiden.

Julemarkedet byder også på to arbejdende værksteder – et smedeværksted og et trædrejerværksted.

Der er således masser at opleve den 8. december.

Yderligere oplysninger:

Johs Chr Johansen, koordinator
Julemarked for De Kræsne
Mail: johs.johansen@stevnsjulemarked.dk
Mobil: +45 40 20 62 52