



Informationsblad – Forår 2011

Dansk Hjemmeproduktion udvider nu sortimentet med et bredt udvalg af røgeovne, røgesmuld og andet udstyr til røgning. Dertil kommer nye produkter til ostefremstilling, vinmageriet og ølbrygning.

Universalovne til koldrøgning og varmrøgning

Disse røgeovne er fremstillet hos en leverandør i Nordeuropa, der har specialiseret sig i udelukkende at fremstille udstyr til røgning. Modeller fremstillet af galvaniseret stål og rustfrit stål.

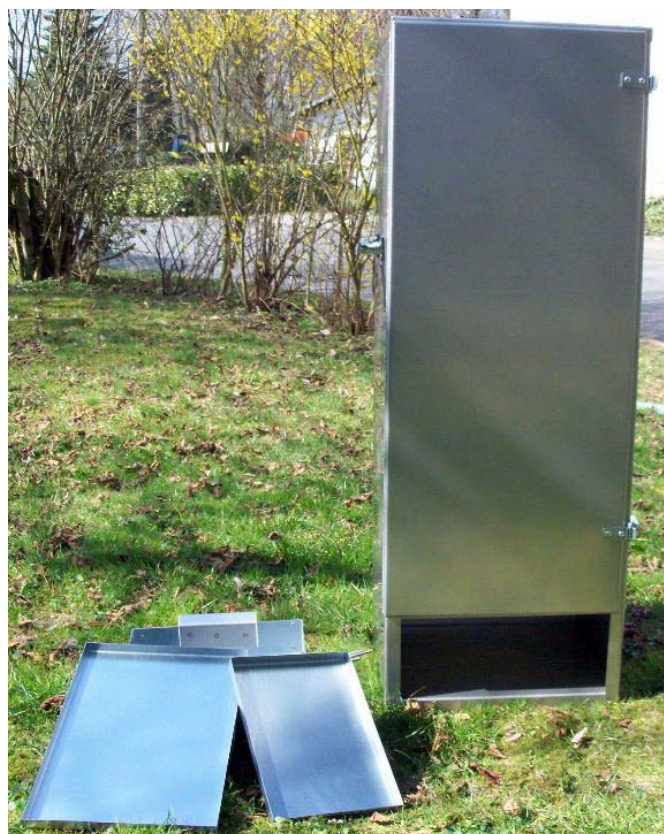
Ovnene kan anvendes både til koldrøgning og varmrøgning. Disse ovne kan bruges til røgning af alle typer kød, pølser, fjerkræ, grønsager og ikke mindst fisk og skaldyr.

Harrild Røgeovnen, med riste

100 cm (H), 36 cm (B), 32 cm (D)

Hygild Røgeovnen, rustfrit stål

100 cm (H), 36 cm (B), 32 cm (D)



Holtum Røgeovnen

140 cm (H), 36 cm (B), 32 cm (D)

Løvbjerg Røgeovnen

75 cm (H), 36 cm (B), 32 cm (D)

Hallundsæk Røgeovnen

100 cm (H), 36 cm (B), 32 cm (D)



Røget ost er også en delikatesse som mange prøver sig frem med. Fynsk rygeost er kun en variant indenfor røget ost. Ved brug af forskellig smuld og flis er det muligt at lave ens helt unikke produkter.

I Sydvestkina er det også velkendt at røge and med teblade. Hvis man har en teplante (*Camellia sinensis*) i haven var det måske en ide at prøve dette.

Røgede tomater er også en ypperlig spise. Mulighederne inden for røgning af grønsager er mange; Artiskokker, peberfrugter, løg, squash, græskar er blot nogle af de grønsager der er fortræffelige til at røge. Det er bare med at prøve sig frem.



Priser fra 1580,00 kr inkl moms og opefter

Se produktgruppen "Røgning, røgeovne og røgesmuld" for mere information.

Røgesmuld

Stiller du krav til dit røgesmuld? Det gør Dansk Hjemmeproduktion. Derfor er der nu indgået samarbejde med Dansk Træmel, en anerkendt virksomhed og Danmarks største aktør indenfor leverance af røgesmuld til hjemmerøgning og andre træmelsprodukter.

Bøgesmuld, grov

Bøgesmuld, fin



Rødel røgesmuld, mellem, 6-8 mm

Bøgesmuld, mellem

Røgeflis, bøg, fin 0,750 – 2 mm

Bøgeflis, grov 2mm/16mm

Rødel røgeflis, grov 2mm/16mm

Enebær røgeflis, varierende størrelser



Al vores røgsmuld / røgsmuldprodukter kan bruges til både kold- og varmrøgning. Principperne bag brugen af smuld og flis er at smuld giver røg og flis primært bruges til at give varme. Ved at kombinere de to kategorier efter egen præference kan der opnås netop den kombination man personligt føler er optimal for netop det produkt man vil røge.

I forbindelse med fremstilling af røgedelikatesser stilles der stadig større krav til fødevarerne, uden at der tidligere er stillet tilsvarende krav til det røgsmuld/- flis der anvendes i røgningsprocessen. Røgsmagen i det færdige produkt, er afgørende for smagsoplevelsen ligesom den gyldne farve er afgørende for synsoplevelsen.



Det er en kendt sag, at skovet træ der henligger, udvikler kim, gær og skimmelsvampe, en proces der starter få dage efter træet er skovet. Røgsmuld der fremstiles af gammelt træ vil indeholde store mængder af ovennævnte, ligesom aromaen fra friskt bøgetræ er blevet til en kedelig muldet lugt.

Meget røgsmuld er fremstillet af affaldstræ fra møbelindustrien, udover at dette træ har en meget ringe aroma, er der også en latent risiko for, at træ behandlet med lim og andre kemikalier kommer med i formalingsprocessen.

Dansk Træmel har i samarbejde med Europas største savværk udviklet et røgsmulds-koncept, der sikrer en enestående råvare, hvor aromaen bevares og hvor ovennævnte bakterier kun kan påvises i meget ringe grad og langt under grænseværdierne, og hvor kemikalier med 100% sikkerhed **ikke** forekommer.

Det skovede træ, ligger kun i skoven i ganske få dage, før det afhentes til savværket, hvor det afbarkes og opskæres. Savsmulden fra opskæringen går direkte til varmebehandling hvorefter udviklingen af bakterier stoppes og træets lyse farve fastholdes. Herefter transporteres savsmulden til deres fabrik i Esbjerg, hvor råvaren formales, tørrenses, sorteres og udsækkes.

Dansk Træmel ville gerne tilbyde et økologisk produkt, dette er desværre ikke muligt, da der ikke findes et regelsæt for økologisk træ. Det er dog deres opfattelse, at man ikke kommer tættere et økologisk produkt, end det Dansk Træmel tilbyder.

Alle røgesmuldsprodukter er pakket i vægtklasser der giver den optimale økonomi ved forsendelse med Post Danmark.



Se produktgruppen "Røgning, røgeovne og røgesmuld" for mere information.

Røgning for smagens skyld, Lene Fruelund og Mogens Lyngsdal



Rigtig røg – ikke kemi. En smagsmæssig oplevelse. Brug din kuglegrill eller byg selv en røgeovn. Med denne bog har du en håndbog, som hjælper dig i gang med røgning af både fisk og kød. Det er lettere, end du måske tror. Det bliver hurtigt til en spændende hobby - og for nogle udvikler det sig til en sand lidenskab.

Forfatterne Mogens og Lene er bosat i Funder ved Silkeborg. Det var Mogens, der begyndte at eksperimentere med røgning, men snart blev det en fælles hobby. De har nu været passionerede hobbyrøgere i snart ti år. Det har bibragt dem utallige timers fælles fornøjelse. Røgning er en lang proces, og der går mange arbejdsprocesser forud for selve røgningen. Der er også gået mange fornøjelige timer med at udtænke og bygge en røgeovn, og selvom det er Lene, der er håndværkeren, er røgeovnen også et resultat af fælles overvejelser og anstrengelser.

Hard cover (19,5 x 21 cm), rigt illustreret. 112 sider. Nu i 3. oplag

Dansk Hjemmeproduktions egen salgspris: 189,- kr inkl moms. Se varenummer 8201.

Stort udvalg til pøsemageriet

Krydderiblandinger

Med en røgeovn er der lige mange muligheder for at lave ens egne spegepølser og grillpølser.

Dansk Hjemmeproduktion kan nu i samarbejde med firmaet India-Dan tilbyde et bredt sortiment af tarme og krydderiblandinger til fremstilling af spegepølser og mange andre typer af pølser.

Grillpølseprodukterne kan være med til at skabe en spændende aktivitet for hele familien op til den kommende grillsæson.



Krydderiblandingerne er udvalgt så man med et minimum af tilsætningsstoffer opnår det optimale resultat.

Sortimentet består blandt andet af:

Spegepølseblandinger:

- Spegepølse med hvidløg
- Sønderjysk Spegepølse med hvidløg
- Løgspegepølse
- Pebersalami

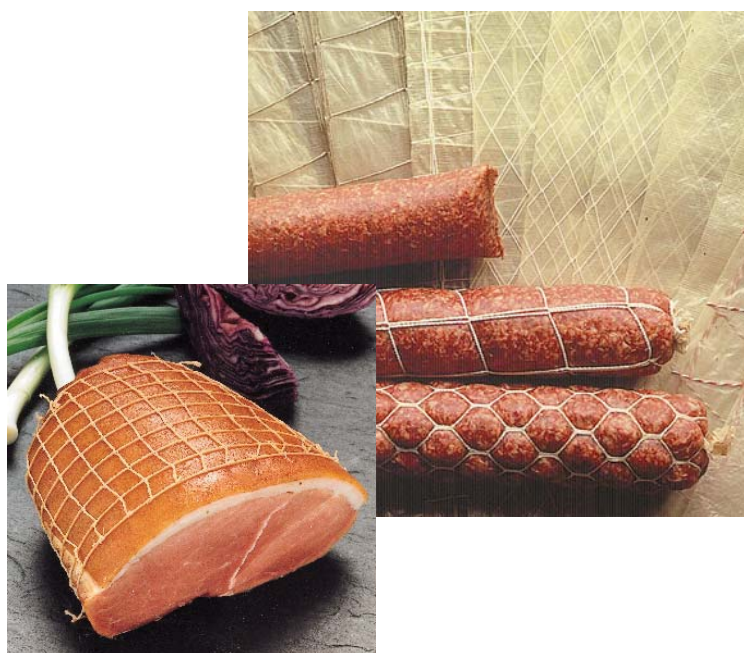
Grillpølseblandinger:

- Jalapeno Griller
- Frankfurterblanding
- Grillpølse Frækkert
- Hot Dog Pølse Knækker
- Karry Griller
- Mexico Griller
- Provence Griller
- Ringriderpølser
- Sønderjysk Kålpølser

Se hele udvalget på hjemmesiden.

Ved sammensætningen af sortimentet er der lagt vægt på at produkterne så vidt muligt skal være miljøvenlige og naturlige. Således er for eksempel spegepølse-tarmene fremstillet af cellulose, collagen (stivelse udvundet af svinehud) eller tekstiler, og tarmene til koge- og grillpølserne er naturtarme fra svin og lam.

India-Dan A/S er en velrenommeret leverandør af kreative løsninger til mange af Danmarks delikatesser- og slagterforretninger.



Pølsestoppere

De enkelte stoppere har forskellige størrelser pølsehorn så der kan laves forskellige pølseprodukter.



Priser fra 720,- til 1730,- kr inkl moms. Se hjemmesiden for mere information

Bogen om spegepølser, Lene Fruelund

Pølsemageri er en af de ældste og mest udbredte konserveringsmetoder. Der er stor forskel på en sønderjysk spegepølse og en spansk chorizo, og alligevel har de meget tilfælles.



Hvad er det, der betinger smagen af en fantastisk spegepølse? Det undersøgte forfatteren og hendes mand på en rejse til forskellige europæiske lande, hvor de besøgte over 30 pølsemagere. Et par af besøgene afslørede også, hvordan skinker efter langvarig forarbejdning bliver til en sublim spise såsom den italienske Culatello eller den spanske Jambón Iberico. I denne bog afslører de nogle af deres hemmeligheder.

De har efterfølgende selv eksperimenteret meget med at lave spegepølser fra hvert af de områder, de har besøgt. De har fundet ud af, at det slet ikke er så vanskeligt, som man skulle tro. Kan du lide at eksperimentere i et køkken, så lad denne bog blive din inspiration til at lave dine egne spegepølser.

Med anvisningerne og opskrifterne i bogen kan du selv forsøge at gøre dem kunsten efter i dit eget pølsemageri. Der omtales også pølseudstyr, hygiene m.v.

Forfatterne Lene Fruelund og Mogens Lyngsdal er også forfatterparret bag "Røgning for smagens skyld".

Hardcover (21 x21 cm), rigt illustreret. 128 sider

Dansk Hjemmeproduktions egen salgspris: 239,- kr inkl moms

Neoantacid dobbeltsalt, 5 kg

Acidex, Vinoferm, dobbeltsalt, 1 kg og 100 gram

Et produkt af specialfremstillet kalk. Calciumkarbonat, E170

Bruges til afsyring af vinmost eller færdiggæret vin efter dobbelsaltmetoden.



Syre har stor betydning for en vins smagsmæssige balance. Man kan naturligvis stræbe efter at dyrke druetyper som ikke giver højere syreindhold end nødvendigt. Naturligvis kan man også blande sig frem til det ønskede syreindhold ved at blande mosten fra druer med lavt syreindhold med mosten fra druer med meget syreindhold. I det danske klima vil man dog ofte opleve at druerne ikke når at blive tilstrækkeligt modne til at syreindholdet er tilstrækkeligt lavt. Derfor kan der ved høsten tages syreprøver. Brug et acidometer (Se produkt nummer 3006).

Syren i en færdig vin skal normalt gerne være omkring 5-7 gram per liter, alt efter vintype. Ofte vil druemost i Danmark have et syreindhold på helt op til 12 gram per liter. Ved reduktion af syren i druemost anbefales det ikke at reducere mere end 3-4 gram per liter i første omgang. Finjustering vil kunne finde sted efter at vinen er færdiggæret.

Man kan også kombinere reduktionen af syre ved først at bruge dobbelsalt og derefter neutralisere æblesyre ved at lave en malolactisk gæring. På den måde omdannes æblesyren til den mere behagelige mælkesyre. Se produkt nummer 3211. Man kan afsyre ved brug af almindelig kalk. Denne fjerner dog kun vinsyre, ikke æblesyre. Dette produkt er en specialfremstillet kalk som kaldes dobbelsalt. Sidstnævnte fjerner både æblesyre og vinsyre i most og vin.

Se varenumrene 3216, 3033 og 3033b i produktgruppen "Vingærsprodukter, klaring m.m." for mere information og anvendelse.

Praktisk røreske med firkantet profil til ostefremstilling og ølbrygning mm.



Den firkantede profil er meget praktisk ved omrøring for at udgå at massen eller væsken som for eksempel mælk eller ostemassen, der varmes op, brænder på.

Fremstillet af plastic og derfor mere hygiejnisk end produkter fremstillet af træ.

Denne ske er 40 cm lang.

Dansk Hjemmeproduktions egen salgspris: 44,- kr inkl moms (varenummer 1092)

For mere information om vores produkter besøg venligst www.hjemmeproduktion.dk eller kontakt os på tlf 62671447.

Venlig hilsen

Palle Ledet Jensen

Ebbe Bjerregaard

Dansk Hjemmeproduktion

* * * * *

Kort om Dansk Hjemmeproduktion:

Vores idé er grundlæggende at udvikle, producere og markedsføre materialer, udstyr og ingredienser til lette og gennemprøvede metoder til selvforsyning, fremstilling og konservering af fødevarer. Det vil sige fødevarer, som af mange opfattes som vanskelige at lave selv.

Hjemmeproduktion er samtidig en spændende hobby for familien, der også giver børn en bedre forståelse af de processer vores madvarer går igennem fra jord til bord. Samtidig er man selv herre over ingredienserne i maden. Da der er tale om traditionelle og ofte historiske tilberedningsmetoder, undgås samtidig unødvendige tilsætningsstoffer.

Vore produkter henvender sig primært til:

Privatpersoner, som synes at det kunne være sjovt at lave f. eks. ost, smør, tørre krydderurter, lave most af nedfaldsæbler og meget andet.

Institutioner, som i undervisningssammenhæng praktisk kan demonstrere, hvordan mange grundlæggende fødevarer fremstilles/konserveres.

Restauranter, som ønsker løsninger, der giver mulighed for at give gæsten en oplevelse udover det sædvanlige.

Ostier – yoghurtapp. – smørkærner – tørreapp. – kornkværne – vintønder – kulturer – mosterier – vinfremstilling – bagning – mm.

Hjemmeproduktion Aps, Hygildvej 5, Hygild, DK-7361 Ejstrupholm, Danmark
Tlf : 62671447 CVR : 31875692
e-mail: info@hjemmeproduktion.dk Hjemmeside: www.hjemmeproduktion.dk