



## Informationsblad – August 2011

### Blomme og kirsebærudstener



Hurtig udstening af blommer og kirsebær. I samme arbejdsgang udstenes 2 kirsebær, som automatisk føres frem til udstening. Blommer til udstening anbringes i modsatte side.

**Pris: 370,- inkl. Moms Varenummer : 4072**

*Se flere modeller affrugt udstenere på hjemmesiden.*

### Kaffekværn, Guatemala

#### NYHED FRA ZASSENHAUS AUGUST 2011



Meget stilren tidsvarende kaffemølle lavet af wenge træ som passer perfekt til det moderne køkken.

Kværndelen er lavet af stål og monteret med et kugleleje som gør at den kører ekstra let. Finhed indstilles på møllens top.

I udformningen og designet Zassenhaus, den tyske fabrikant, som har været synonym med funktionalitet og kvalitet siden 1867, lagt vægt på at de væsentlige funktioner er enkle og lette at have med at gøre.

Størrelse : 12,8 cm høj, 8 cm dyb og 8 cm bred

Wenge træ er veddet fra *Milletia laurentii*, en art i ærteblomstfamilien, hjemmehørende i Vestafrika.

**Pris: 795,- kr inkl moms.**

**Vare nummer 8046**

## Klemme til påsætning af krympehætter

### *Årets opfindelse!*

En meget praktisk klemme til påsætning af krympehætter for den mindre vinavler og vinmager. Kan bruges til alle krympehætter til vinflasker der forhandles af Dansk Hjemmeproduktion. Se varenumrene 3083a, b, c, d.



### Brugsanvisning:

Hætten sættes på vinflasken og holdes på plads af klemmen. Derefter sænkes flaskens hals med klemme og hætte i kogende vand i 3 sekunder. Derefter er hætten krympet til flaskens størrelse. Fremstillet af plastic.



**Pris: 78,- inkl. moms**

**Varenummer : 3046b**

## Krympehætter til vinflasker, 4 farver



En stilfuld finesse, som giver et eksklusivt indtryk af 'husets' vin, når den præsenteres til familie og venner.

**Pris: 9,50 inkl. moms/ 25 stk.**

**Se varenumrene 3083a, b, c, d.**

## Mosterier, frugtpressere og frugtmøller

Snart bugner haverne forhåbentlig af frugt. Hvorfor ikke lave egen most? – Det er en spændende hobby, som hele familien kan deltage i.





Råsaft er meget nærende. Anvendelse af frugtpresser giver fuld udnyttelse af frugttræernes produktion, og der kan bruges både æbler og pærer. Mosten kan også danne det bedste grundlag for fremstilling af vin og cider.

Dansk Hjemmeproduktion tilbyder landets største sortiment af frugt- og vinpresser samt frugtmøller og kværne til fremstillingen af most, druesaft og honning. Sortimentet spænder fra den traditionelle frugtpresse til de mere moderne og mekaniske modeller.

Besøg varegruppen '[Mosterier og æblekværne](#)' på hjemmesiden for inspiration.

## **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 druetypeer 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 dobbeltsalt. 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.**

## **Auto-hævert**



En praktisk og smart løsning på hævertproblemet. Man foretager et enkelt træk i hæverten og så løber væsken af sig selv.

Denne model inkluderer 1,5 meter slange.

Hævertens længde: 33 cm                      Slangetykkelse:  
Udvendig 13 mm og indvendig 9 mm

**Pris: 125,- kr. inkl moms.    Varenummer 3249**

## Fransk grovsigte med kværn, 3 sigte-disketter med forskellig hulstørrelse

Praktisk grovsigte med kværn til pureer, tykke supper som fx ærtesupper, mosedede kartofter, grønsager, frugtpuree og meget andet.

**Helt fortæffelig til hybenmos/marmelade af kogte hyben. Stenene og skindet passerer ikke gennem sigten. Samtidig bevares frugtkødet, hvilket det ikke gøres i en saftcentrifuge.**



Grovsigten har 3 'arme' så den kan hvile på grydens eller skålens kant mens man bruger den til purering.

Det miljørigtige-alternativ til den elektriske blender. Den har faktisk den yderligere fordel over blenderen at man selv kan styre hvor findelt ens pure eller mos skal være.

Leveres med 3 sigte-disketter. Hulstørrelse 1.5 / 2.5 / 4 mm

Lavet af højkvalitets rustfrit stål.

Diameter: 24 cm. Diameter sigte: 14 cm. Højde: 16.5 cm. Total diameter: 38 cm

**Pris: 435,- kr. inkl. moms.**

**Vare nummer 8103**

## Pektin / Pectin, stivelse, 100 gram

Bruges som stivelse i fremstilling af frugtgele, syltetøj og marmelade ved et minimum sukkerindhold på 55% og en PH værdi på 2,5-3,8. Citrus-pektin, et naturligt geleringsprodukt uden konserveringsmiddel. Pektin er også tilladt i produktion af økologiske produkter.



Pektin og dets anvendelse:

Pektin er et fiber, der findes naturligt i planter, som kan udvindes og bruges som naturligt stivelsesmiddel/gelatine i madlavning. Især i citrusfrugter, stikkelsbær og umodne æbler findes meget naturligt pektin der i varmt vand danner en opløsning, som størkner ved afkøling. Derfor er det for eksempel muligt at lave æblegelé af umodne, grønne æbler uden at tilsætte noget stivelsesmiddel. Derimod har jordbær, blåbær, taybær og lignende meget lidt, hindbær lidt mere, rabarber ingen indhold af pektin. Dette pektin-produkt er derfor et godt alternativ, uden konserveringsmiddel, som stivelsesmiddel i frugtgele, syltetøj og marmelade. Det kan også anvendes til frugtflæsk.

De fleste geleringsmidler i handlen indeholder konserveringsmidler. Dette pektin-produkt er et rent og koncentreret geleringsmiddel uden tilsætningsstoffer og derfor et godt alternativ. Det er samtidig økonomisk at anvende frem for andre geleringsmidler.

Ved at blande pektin, og eventuelt citronsyre (se varenummer 3213) efter ønske, med almindeligt sukker kan man også lave sit eget syltesukker, helt på niveau med de produkter der markedsføres under denne betegnelse.

Dosering: 1-4 gram per kg frugt.

Kan med fordel vejes af med en mikrovægt, se varenumrene 1101 og 1100.

Brugsanvisning: Bland pektinen med sukker og rør i den kogende masse. Lad det hele koge godt igennem i et par minutter.

Pektin fremstillet af citrusfrugter. Det er et eksempel på et tilsætningsstof, der er helt naturligt. Pektin, E440, er derfor også tilladt i produktion af økologisk syltetøj og marmelade.

**Pris: 72.- inkl. moms**

**Varenummer : 3221**

## **Flydelågstanke i rustfrit stål**

**Kapacitet fra 50 – 2000 liter.**

En tank med flydelåg kan bruges til mange formål. Den er i særdeleshed velegnet til massegæring, gæring og som lagertank takket være det specialdesignede flydelåg som holder tanken hermetisk lukket. Derved undgås iltning af mosten eller vinen. Kan også bruges til ølbrygning. De specialdesignede flydelåg kan justeres fuldstændigt til væske-niveauet i tanken.

Dansk Hjemmeproduktions sortiment af flydelågstanke er fremstillet i Sydeuropa af et velrenommeret firma som er specialiseret i at levere komplette løsninger til vinindustrien.



Produktspecifikationer for fladbundede flydelågstanke:

- Tank og låg fremstillet af rustfrit stål
- Alle modeller er udstyret med fødder i rustfrit stål
- Udstyret med manometer til trykmåling
- Ovettryksventil i plastic
- Gummiforsegling på lågets kant
- Tappehane i forkromet messing
- Tanke med en kapacitet på mere end 1500 liter er monteret med løftearm til låget.

**Priser fra 2120,- og opefter inkl moms. Se hele udvalget, beskrivelser og priser på flydelågstankene under denne kategori på hjemmesiden.**

## Brug af kulsyre til flydelågstanke

Hvis man ønsker at sikre at mosten eller vinen ikke udsættes for nogen form for iltning inden den selv opbygger et lag af CO<sub>2</sub> (kulsyre) ovenpå væsken, kan man eventuelt selv udblæse en smule CO<sub>2</sub> fra en CO<sub>2</sub> patron ovenpå væsken inden låget installeres. Til dette brug CO<sub>2</sub> patron og et aftapningssystem til et minifadsanlæg. Da CO<sub>2</sub> er tungere end ilt vil CO<sub>2</sub>'en flyde ovenpå væsken så længe tanken ikke er fyldt til kanten. Påfyldningen kan ske enten inden eller efter vinen/mosten er fyldt i tanken.



**Co2 (kulsyre) patroner 16 gr/stk. 10 stk**

**Pris: 104,- kr inkl moms.**

**Vare nummer 6031a**

**Tappesystem til CO2**

**Pris: 375,- kr inkl moms.**

**Vare nummer 6030b**

## Plukkespand med bæresele til blommer, vindruer, moreller, kirsebær og andet godt

Har du nogensinde siddet oppe på stigen i et kirsebær, blomme, mirabelle eller morel-træ og filosoferet over hvor praktisk det ville være at kunne bruge begge hænder til at plukke bær i stedet for at bruge den ene hånd til at holde en spand?

Nu behøver du ikke tænke over det længere. [Her er løsningen.](#)

Denne taske er samtidig praktisk til høst af rigtig megen anden frugt, så som vindruer, brombær, solbær, hyldebær..... ja det er faktisk kun fantasien der sætter grænser.



Spanden kan hæftes af bæreselen uden at man behøver at tage denne af.

Højde : 22 cm  
Bredde : 45 cm  
Dybde : 33 cm  
Vægt : 1.3 kg  
Kapacitet : 10 kg kirsebær

**Pris: 325,- kr. inkl. moms.**

**Vare nummer 8088**

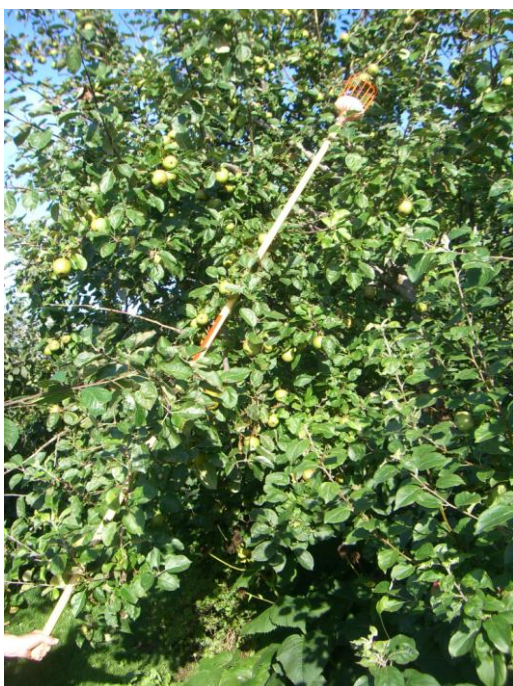
## Frugtplukkekurv på skaft

De dejligste og mest modne frugter sidder altid i toppen af træet. Hvorfor vente på, at de falder ned eller begynde at kravle i højden på en stige når der er en anden løsning?

Denne frugtplukkekurv gør frugthøsten meget lettere uden brug af stige.

God til all større frugter, inklusive blommer og podemirabeller. Alt efter størrelsen på frugterne kan kurven holde 4-5 æbler på en gang. Der er indlagt skumgummi i kurven, så frugten lander blødt når den falder af grenen. Kurven er lavet af metal som er beklædt med plast for at minimere stød på frugterne.

Skaftelængden er total 2,4 meter. To-delt skaft, som giver fleksibilitet alt efter højden på ens frugttræer. Nem at fastskrue på et hvilket som helst skaft, hvis man ikke mener det medfølgende skaft er langt nok.



**Plukkekurv med skaft Pris : 78 kr. inkl. moms**

**Vare nummer 8186**

**Plukkekurv uden skaft Pris : 60 kr. inkl. moms**

**Vare nummer 8187**



## Den traditionelle svenske bærplukker

***Tyttebærrene er modne.***

Bærplukker til blåbær, tyttebær, solbær, slåen, ribs, mm. som minimerer antallet af blade der følger med ved plukningen. Gør bærplukning til en hurtig og forhøjelig opgave.



**Priser**

**Stor : 156,- kr. inkl. moms**

**Vare nummer 4077**

**Lille : 132,- kr. inkl. moms**

**Vare nummer 4078**

## Bær rensesigte

Norsk inspireret rensesigte til alle mindre bær.

En vigtig del af bærplukkerens udstyr. Ganske enkelt hæld en passende portion af dine bær over i sigten, ryst sigten og/eller skyl under vandhanen og små stilke samt blade forsvinder gennem sprækkerne i sigten.



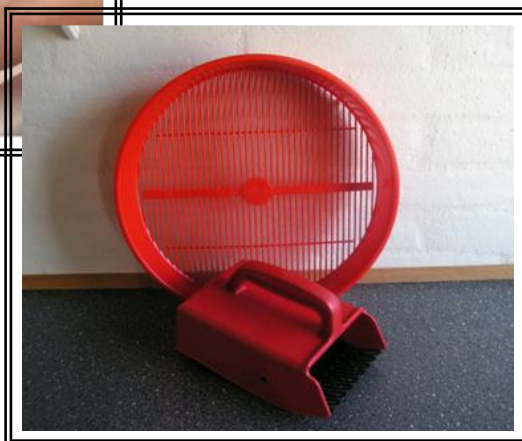
Fåes i sort og rød

Mål  
H: 8 cm  
D: 36 cm

**Pris : 98,- kr inkl. moms**

**Sort            Vare nummer 4079a**

**Rød             Vare nummer 4079b**



## Dekorativ foldekurv formet som et æble

Højst usædvanlig dekorativ æble- og frugtkurv formet som et æble lavet af presset bambus fra bæredygtige skovbrug. Der kan opbevares op 10-12 æbler i kurven.

Kurven kan foldes til en pakke der kun er 2 cm høj så den er nem at opbevare.



Udfoldet 23 x 23 x 30 cm (H)

**Pris : 145,- kr. inkl. moms**

**Vare nummer 8096**

Kurven findes også formet som en pære.

**Vare nummer 8189**

## Saftflaske / mostflaske med skruelåg, 1 liter

En flot og rummelig flaske til saft, most, juice, mælk og meget andet. Speciel praktisk når saften for årets høst skal i fadeburet.



Fremstillet i Tyskland

H: 26 cm

Dia bund: 8 cm

Dia åbning: 5 cm

Vægt: 400 gram

**Pris : 13,75 kr. inkl. moms pr flaske**

## Citronsyre, E330, 100 gram



Vacuum-pakket produkt i pulverform til at øge surhedsgraden i en væske.

Citronsyre er perfekt til hyldeblomstdrik.

Dosering: 8,5g/10 liter væske

**Pris: 20.- inkl. moms**

**Varenummer : 3213**

## Vinsyre, E334, 100 gram



Vinsyre anvendes bl.a. til vinfremstilling, hyldeblomstdrik, lemonade, marmelade og frugtsaft.

Vinsyre er et naturligt forekommende surhedsregulerende middel.

Dosering: 10 gram per 10 liter øger surhedsgraden med 1 g / l.

**Pris: 30.- inkl. moms**

**Varenummer : 3217**

## Saftsigte med saftpose, justerbare ben

En gammel kending i en ny forbedret stabil udformning. Hvem husker ikke mormors vaklende saftstativ af træ, som man forestillede sig ville kollapse hvornår det skulle være.....Her er en nutidig stabil løsning som sikrer gode resultater.

Justerbare ben som passer til skåle, spande og gryder med en diameter fra 24 cm til 34 cm.

Pose lavet af bomuld.

Posen kan indeholde cirka 1-1,6 kg bær/saft ad gangen.



**Pris: 135,- kr. Inkl. moms.**

**Vare nummer 8180**

## Ekstra bomuldpose til saftsigte

**Pris: 42,- kr inkl. moms.**

**Vare nummer 8181**

## Syltetøjs- og safttragt

Praktisk og sikker løsning til påfyldning af marmlede, syltetøj, saft mm. i glas og flasker.



Diameter (øverst): 13 cm

**Pris: 29,- kr inkl. moms. Vare nummer 8182**

## Gummiringe til henkogningsglas

Nu er der mulighed for at genbruge de mange henkogningsglas som man ikke længere har gummiringe til.



Pakket med 10 stk per pakke

Målene angiver indre og ydre dimension.

Gummiring	94 x 108 mm	Vare nummer 7079
Gummiring	82 x 114 mm	Vare nummer 7080
Gummiring	74 x 86 mm	Vare nummer 7081
Gummiring	65 x 90 mm	Vare nummer 7082
Gummiring	54 x 67 mm	Vare nummer 7083

## 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)**

## Tørreapparater / Dehydratorer

Gem sommerens vitaminer og nyd havens frugt og grøntsager hele året. Med et tørreapparat konserveres havens krydderurter, grøntsager, frugt, svampe. Tørring er en gammelkendt, effektiv metode til konservering af en lang række fødevarer.

Metoden indebærer:

- Næringsværdi og vitaminer bevares. Konservering uden sukker og tilsætningsstoffer.
- Billig konserveringsmetode. Nemt at gå til. Resultaterne pynter i ethvert køkken.
- Hele familien får gavn af vitaminerne - året rundt.
- Ved brug af en dehydrator bliver hjemmetørring enkel og ligetil.
- Justérbar termostat holder konstant temperatur og sikrer en blid tørringsproces.
- Aktiv varmluftscirkulation frembringes ved elektrisk blæser: max 600 Watt.
- Tørretid afhængig af frugttype, vandindhold og ønsket konsistens: 6-14 timer.
- Konstruktionen sikrer, at den varme luft udnyttes bedst muligt.
- Tørrebakkerne afgiver ikke smag til produkterne, er brudsikre og lette at rengøre.
- Der kan anvendes op til 7 tørrebakker samtidig i tørringsprocessen. (3 bakker medfølger i standardudgaven)



**Priser fra 930.- til 1760.- kr. inkl. moms.**

**Se produktgruppen 'tørreapparater'**

## Poser til tørret frugt

stof med kirsebær



Gulternet

Blåternet

stof med små paradisæbler

stof med halve æbler



Grønnet

Er velegnet til opbevaring af tørret frugt og andet. Også ideel som gavepose, hvis man forærer tørret frugt til familie og venner.

Mål: 25 cm (L) x 19 cm (B)

Fremstillet af bomuld.

**Pris: 42,- kr. pr. Stk. Inkl. moms.**

**Se produktgruppen 'tørreapparater'**

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 gennembrøvede 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. – smørkæmer – 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