



## Informationsblad – Frugt og bær sæsonen 2011

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

Praktisk grovsigte med kværn til pureer, tykke supper som fx ærtesupper, mosede kartofler, 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 fint det ens pure eller mos skal være.

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

Lavet af høj kvalitets 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**

## 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**

## Fransk saftkoger

***Vi anbefaler tidlig bestilling for at undgå skuffelse. Sidste år løb leverandøren tør for saftkoger midt i sæsonen.***

9,8 liters alsidig saftkoger i rustfri stål til den kvalitetsbevidste. Også velegnet til induktionskomfur.



Består af 4 rustfri ståldele: En gryde med kraftig bund. En dampsektion med låg, og der imellem saftopsamlingsdelen med afløbsslange. Ud over saftfremstilling i sæsonen er saftkogeren særdeles velegnet til dampning af grøntsager.

Dimensioner: Ø 30 cm, højde 39 cm.

**Pris: 925 kr inkl. moms**

**Vare nummer 8098**

## Frugtplukketasker til æbler, pærer, kvæder, kastanier, nødder og

### Plukkespande med bæresele til blommer, moreller, kirsebær og andet godt

NU ER DET SOMMER IGEN – og frugtræerne står enten I fuld flor eller er så småt ved at danne frugt så det er ved at være tid til at tænke på hvordan man skal få årets høst i hus....

Her er en spændede serie af meget praktiske og ergonomiske frugtplukke-tasker og –spande. Taskerne kan åbnes I bunden med et par praktiske snørre-aggregater som gør at man kan tømme taskerne uden at skulle tage bæreselen af.

Taskerne er fra Wells and Wade, et velrenommeret Amerikansk firma etableret I 1927, der har lange traditioner med at levere udstyr til frugtplantager og frugtavlere. Alle produkterne er syet og fremstillet i Washington State, USA.



Firmaets tasker anses for at være af den bedste kvalitet der er til rådighed af den Amerikanske frugtindustri.

Dette skyldes blandt andet designdetaljer som:

- Metalrammen inde I tasken er betrukket med læder for at undgå beskadigelse af frugten og minimering af slitage.
- De steder på taskerne der er mest udsat for slitage er forstærket med læder.
- Taskens bagside er foret for at minimere trykket på frugtplukkerens krop.
- Justerbare, brede og bløde skulderremme der giver en ensartet vægtfordeling.
- Kryds-skulderremme som minimerer presset på lænden og ryggen, selv med en god frugthøst.
- Tekstilerne er vand, mug og jordskjolds-resistente ved korrekt opbevaring.

### Wells and Wade Cordura-taske



Lavet af meget slidstærkt cordura/nylon-stof

Praktisk grøn farve

Tasken med den største kapacitet

Højde : 86 cm

Bredde : 46 cm

Dybde : 23 cm

Vægt : 1 kg

Kapacitet : 19 kg æbler

**Pris : 395.- kr. inkl. moms**

**Vare nummer 8085**

## Den klassiske kanvas-taske

Klassikeren fra Wells & Wade. Dette er produktet det hele startede med, lavet i slidstærkt bomuldskanvas.



Højde : 71 cm  
Bredde : 46 cm  
Dybde : 23 cm  
Vægt : 1.1 kg

Kapacitet : 19 kg æbler

Pris : 375.- kr. inkl. moms

Vare nummer 8086

## Wade and Wells Jumbo-taske

Dette er uden tvivl frugtplukketaskernes Rolls Royce. Stilfuld design med ekstra fyldigt for så der er maksimum komfort og velvære for frugtplukkeren. Indsyet spand som bevirker at tasken ikke ændrer form efter hvor meget frugt der fyldes i tasken. Samtidig er spanden foret indvendigt for at give optimum beskyttelse til årets høst.



Højde : 39 cm  
Bredde : 28 cm  
Dybde : 29 cm  
Vægt : 2.2 kg

Kapacitet : 19 kg æbler

Pris : 695.- kr. inkl. moms Vare nummer 8087



## 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**

## Den traditionelle svenske bærplukker

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**

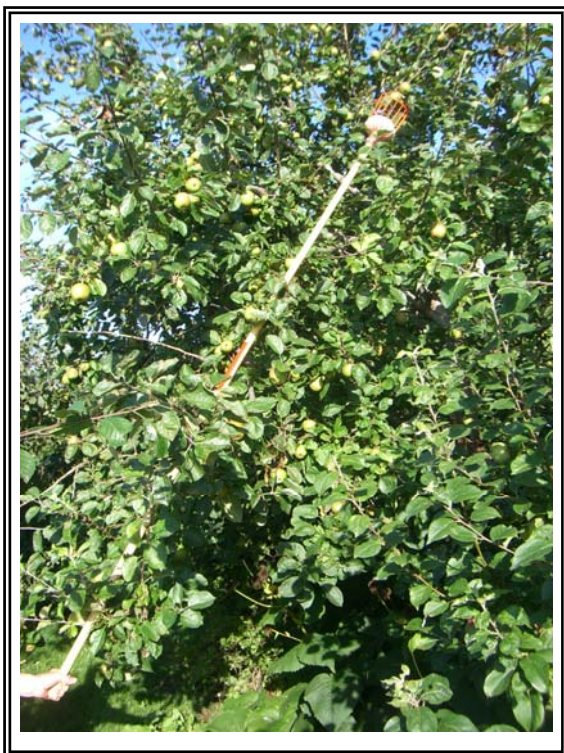
## Frugtplukkekurv på skaft

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**



## 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**

## 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**

## Røgeklokke

Alsided glasklokke som kan bruges til bordrøgning af mindre stykker fisk, ost og kød m.m.



Det man ønsker at røge, fx. fisk eller oste lægger man på underfadet, således at osteklokken kan sættes henover.

Der kan røges med for eksempel hø. Hvis man ikke selv har mulighed for at lave hø kan dette købes i kæledyrsudstyrafdelingen i supermarkedet.

Fremgangsmåde:

Man sætter et lille bundt hø fast på en metalgaffel og holder den hen over en tallerken. Man tænder ild til høet. Når der er godt gang i ilden holder man osteklokken hen over ilden, så røgen samles i osteklokken. Man skal i begyndelsen huske at lade godt med luft slippe ind ved bunden af osteklokken, idet ilden og røgudviklingen ellers stopper. Når osteklokken er fyldt med røg fjernes gafflen, og klokken sættes ned over underfadet. Man lader osteklokken stå i ca. 15 min. I den periode afkøles røgen og "falder" så ned over det, man ønsker at røge. Det giver den dejligste milde røgsmag. Der kan eksperimenteres med at brænde kviste af forskellige krydderurter af sammen med høet, fx timian, enebær og lignende.

Der kan også røges med røgesmuld af forskellig slags. Det skal i så fald placeres på en metalbakke og antændes efter samme fremgangsmåde som med høet.

I begyndelsen er det lettere at være to personer om at røge i glasklokke men øvelse gør mester.

OBS: Denne type røgning skal foregå udendørs.

Glasklokke: Dia: 18 cm, H: 28 cm

**Pris: 155,- kr. inkl moms.**

**Varenummer 3121**

Kan suppleres med fad (se varenummer nummer 3122)

### **Gourmet-ismaskine**

Lav din egen sorbet, flødeis, yoghurtis, mælkeis eller italiensk gelato i en ismaskine som opfylder kravene for selv den kræsne is-fan. Maskinen kan lave op til 1,5 liter færdiglavet is på ca. 35-40 minutter.

**Større hjemtaget parti gør det muligt at tilbyde denne ismaskine til en ny særlig fordelagtig pris**



Maskinen har sin egen hurtigt kølende kompressor og røreværk, der er en udtagelig teflonbeklædt beholder. Kan også bruges til hurtig køling af flasker.



Dette er den bedste løsning for alle private og restauranter, som vil lave den bedste cremede is, da den både fryser og rører samtidig. En maskine som opfylder kravene for den kræse is-fan. Og så koster den ikke 4-6.000 kr som er normalt for tilsvarende maskiner. Slut med at fryse fryseelementer før der kan laves is. Maskinen laver den ene portion efter den anden.

Efter kort tid når temperaturen er steget, vil kompressoren automatisk starte igen for at holde den lave temperatur. Dette vil gentages i op til en time indtil maskinen slukkes helt. Det vil sige at maskinen kan bruges til at opbevare isen frossen i længere tid. Der er ingen risiko for at isen smelter igen når indfrysningen er opnået. Det er de færreste ismaskiner i denne prisklasse som har denne funktion.

Mål: B: 38,5 cm D: 33 cm H: 32 cm

**Større hjemtaget parti gør det muligt at tilbyde denne ismaskine til en ny særlig fordelagtig pris**

**Pris: 1400,- kr. inkl. moms.**

**Vare nummer 8081**

## Saftpresse / Frugtpresse



En presse, der klarer store stykker frugt og grøntsager. Æbler, pærer og anden frugt samt grøntsager såsom gulerødder, rødbeder, bladselleri skal kun deles i den grad at de kan gå igennem tragten.

Af egen erfaring med denne frugtpresse tager det 7 minutter fra at frugten er delt til at pressen er rengjort og den friske saft står på bordet. Nærmere kan det ikke være.

Mærke: Severin

Hurtig og nem at adskille.  
Nem rengøring.  
2 hastigheder. 600W.

1 ltr. saftkande.  
2 ltr. frugt opsamler.

**Pris : 600,00 inkl moms**

**Vare nummer 8175**

## 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.
- Justerbar 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



Grønternet

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.  
12

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. – 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