



Leverandør til de selvforsynende husholdninger siden 1986

Informationsblad

JULEN 2016

Så er vi klar med et væld af forslag til julegaver fra Dansk Hjemmeproduktion.

CanAlt Redesign - Kollektion af forklæder og stofkurve

Dansk Hjemmeproduktion har nu indledt et samarbejde med CanAlt Redesign om salg af firmaets kollektion af forklæder og stofkurve fremstillet af kasserede kokke og tjenerbukser samt duge fra hotel- og restaurationsbranchen.

— — —

CanAlt Redesign er en ny tilgang til sociale arbejdspladser og funktionelle livsstilsprodukter med lav miljøbelastning.

Visionen med CanAlt er at skabe et alternativ til vores brug og smid væk kultur, som bygger på en forståelse for at jordens ressourcer ikke er uendelige og hvor tillid og empati til vores medmennesker er essentiel.

CanAlt genanvender udtjente tekstiler og arbejder hen mod en cirkulær økonomi – som gør op med den ressourcebelastende brug-og-smid-væk-kultur. Det er også en arbejdsplads som har et rummeligt og fleksibelt arbejdsmiljø, som tager hensyn til det enkelte menneskes behov og som har øje for at skabe fælles værdier og sammenhold.

Udtalelser om forklæderne

"Det forklæde jeg bruger nu er fra Canalt og er af rigtig god kvalitet og designet er godt. Samtidig er der tale om gedigent syhåndværk så det kan holde til at blive brugt"

Katrine Klinken, kogebogsforfatter, underviser og foredragsholder

"Gennem mine 30 år med fødevarer og gastronomi er jeg altid blevet bjergtaget af produkter eller producenter der vil mere end bare lave et produkt. Dem der vil lave et produkt der gør en forskel i det store billede, om det er ost, smør, mel, vin, chokolade eller andet er ikke så vigtigt. Det vigtige er at der er en unik passion og energi i det. Det samme gør sig glædende når jeg ser og holder et forklæde eller en stofkurv fra CanAlt Redesign. Der er en helt speciel karma omkring noget så enkelt som eksempelvis et Canalt forklæde. Det er jo ikke bare et forklæde. Forklædet er resultatet af en meget fantastisk tankegang, der ud over at bruge overskydende stof, også involverer "overskydende" menneskelige ressourcer, der efterfølgende får et bedre liv. I min verden er CanAlts tilgang til ressourcer og mennesker noget af det smukkeste man kan forestille sig. Som yderligere gevinst er det også således, at man ud over at få en masse god karma og holistisk mening også får et fantastisk produkt"

Jesper Zeihlund, Gastronom & Kulinarisk Oplevelsesinnovator

Godt klædt på

CanAlt kollektionen som lanceres af Dansk Hjemmeproduktion består af 5 forskellige modeller af forklæder til voksne og 2 modeller til børn fremstillet af kasserede kokke- og tjenerbukser samt duge fra hotel- og restaurationsbranchen.



Forklæde med smæk, ternet, voksen

Varenummer 8700 **Pris: 449,- kr**



Forklæde med smæk, sort med ternet kant, voksen

Varenummer 8701 **Pris: 449,- kr**



Forklæde med smæk og ring, voksen

Varenummer 8702 **Pris: 449,- kr**



Forklæde uden smæk, ternet, voksen

Varenummer 8704 **Pris: 449,- kr**



Børneforklæde med smæk, sort med ternet kant

Varenummer 8706 **Pris: 329,- kr**



Børneforklæde med smæk, ternet

Varenummer 8705 **Pris: 329,- kr**

Stofkurve til brød, småkager, frugt, nødder, julegodter og meget mere!

Fremstillet af kokke- og tjenerbukser.



Stofkurv – stor

Højde: 12 cm

Diameter: 20 cm

Varenummer 8715

Pris: 199,- kr

Stofkurv – lille

Højde: 10 cm

Diameter: 10 cm

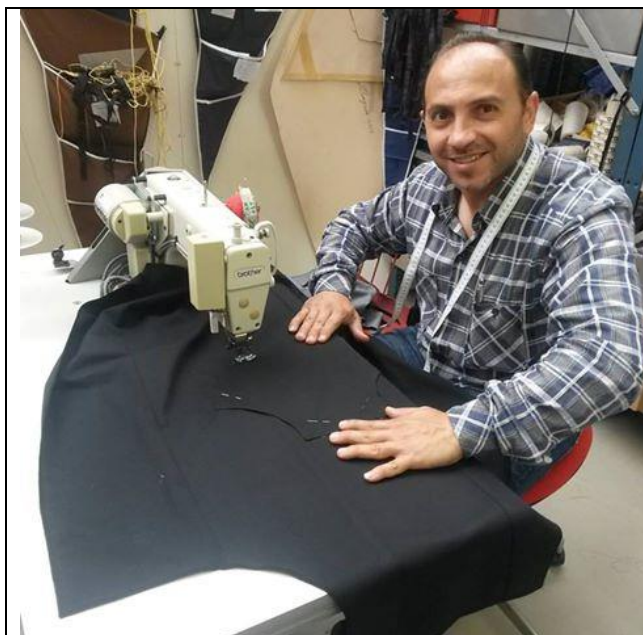
Varenummer 8716

Pris: 89,- kr

Genbrug af tekstiler er en stor gevinst for miljøet

CanAlt øger bevidstheden om at affald er ressourcer, der kan anvendes igen. Der er store miljømæssige gevinster forbundet med genanvendelse af tekstiler på grund af deres meget ressourcekrævende og miljøbelastende fremstillingsprocesser. Produktionen af nye tekstiler forbruger store mængder råvarer, vand, energi og kemikalier, og i mange tilfælde tilføjes også store mængder forurenende pesticider til landbrugsjord. Ved at recirkulere tekstilmaterialer, reduceres produktionen af nye tekstiler og der opnås en stor miljømæssig gevinst.

Helt konkret sparer vi miljøet for mere end 29 tons CO₂, når vi genanvender 1 tons blandede tekstiler. Det svarer til 2 danskeres samlede CO₂ udledning pr. år.



CanAlt tager et socialt og miljømæssigt ansvar fordi vi mener det er den rigtige vej mod en samfundsmæssig udvikling med omtanke for mennesker og natur. Det er også sjovt og fantastisk givtigt at bringe forskellige mennesker og kulturer sammen, som mødes i et fællesskab af gensidige respekt, tillid og kreativitet. Der i øjeblikket 5 ansatte ved CanAlt – en blandet skare fra Syrien og Danmark, og hvor nogle tumler med diagnoser og andre med fysiske skavanker. CanAlt er godt i gang med at skabe en lokal arbejdsplads, der giver plads til fællesskaber, innovation og skæve ideer. Og det giver god mening at være med til at løfte en lokal udvikling i et landdistrikt, hvor der er behov for nye beskæftigelsesmuligheder og initiativer.

Majed syr forklæder

Samarbejdspartnere

CanAlt kan ikke og ønsker heller ikke at skabe positive forandringer alene. Gode samarbejdsrelationer og netværk er en vigtig del af konceptet. Det er både sjovt og meningsfuldt at skabe gode resultater sammen med andre virksomheder og organisationer.

“Vi glæder os meget over samarbejdet med Dansk Hjemmeproduktion, da deres profil passer eminent til vores overbevisninger”. Udtaler Mette Petersen, som er en kreativ og entreprenant miljøplanlægger fra RUC, der de sidste 10 år har beskæftiget sig med grøn og bæredygtig omstilling i forskellige sammenhænge.

CanAlt arbejder også sammen med Berendsen Tekstil Service A/S og Vig Festival om at nedbringe mængderne af kasseret arbejdstøj og festivalsgear og de lokale landmænd giver os gerne deres såsæds-sække efter såning.

CanAlts kunder er privatpersoner, virksomheder eller organisationer som også har grønne og/eller sociale værdisæt. Eksempelvis leverer CanAlt forklæder til madglade kunder og til restaurations- og hotelbranchen, som vi fremstiller af kasserede køkketøj og duge fra Berendsen Tekstil Service. Da der er en utrolig dygtig syrisk skrædder blandt medarbejderne, er der også mulighed for at fremstille specialprodukter skræddersyet til kunderne, så de matcher deres ønsker og behov.

Mad i Høkasse Forfatter Katrine Klinken



Cookerbag - Den moderne høkasse



Kog, pak, tilbered, server = Bæredygtig middagsmad

Mad i høkasse er den første udgivelse på dansk der fokuserer på at lave bæredygtig mad i høkasse. Med 40 opskrifter på både supper, middagsretter, desserter og kager genlanceres høkassekogning som en moderne tilberedningsform i det bæredygtige køkken. Med en høkasse kan man sætte maden i gang, sætte gryden i høkassen, og så lave hvad man ellers skal – gå i haven, på indkøb, i svømmehallen eller på arbejde. Og komme hjem til færdig mad. Høkassekogning er ikke kun miljøvenligt og energibesparende. Det gør også madlavningen afslappet og fleksibel, maden koger ikke over eller brænder på, og maden får mere smag ved den langsomme kogning.

Mad i høkasse giver viden, indsigt og inspiration til nye måder at lave mad på – opskrifter på forandring – og nye rutiner i køkkenet.

Katrine Klinken er faglært kok og ernærings- og husholdningsøkonom og skriver om mad i bl.a. ugebladet Hjemmet og dagbladet Information. Katrine er forfatter til en stribe kogebøger for børn og voksne.

48 sider, hæftet.

Pris 129,00 kr Varenummer 8499a

Moderne tilberedning – som i gamle dage. Bæredygtig tilberedning i Cookerbag - Spar på energien og tilbered din mad i Cookerbag - Smagfuld mad med omtanke.

Cookerbag har to isolerende udlag, der isolerer så godt at du kan færdigkoge maden uden yderligere brug af energi.

- Forbered maden på komfuret eller bålstedet og lad retten koge godt igennem i ca. 5 minutter.

- Sæt gryden i Cookerbag og lad retten simre videre. Efter 1 til 2 timer er maden klar, mens du har lavet noget andet.....maden brænder ikke på og koger ikke over.

Brug Cookerbag når du gerne vil lave noget andet end at stå ved komfuret.

Med tasken hører en pose beregnet til at placere gryden i, for dels at beskytte tasken, men også for at lette placeringen af gryden i tasken.

Hent børn eller gå på indkøb imens maden tilbereder sig selv.

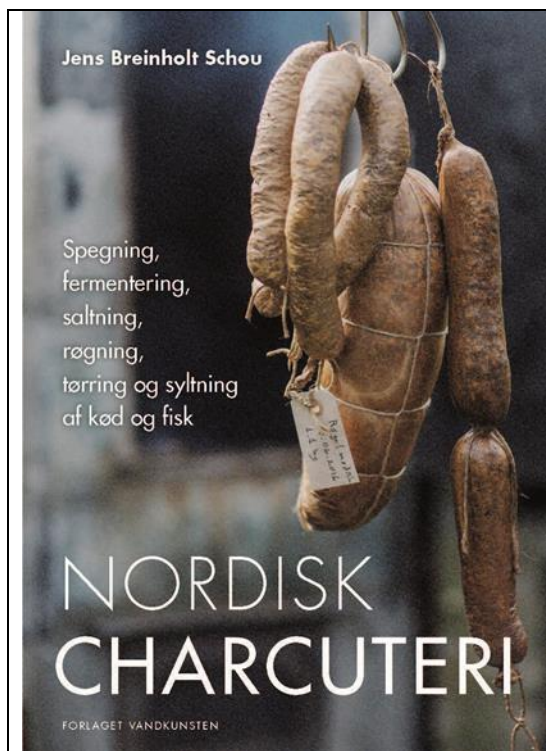
Forbered maden, sæt den i Cookerbag og tag maden med dig til sammenskudsgilde eller til sommerhuset / båden og maden er klar når du kommer frem. Hanken på tasken gør det nemt at transportere en Cookerbag og dens indhold.

Tasken og den hvide opbevaringspose er fremstillet af 100% bomuld. Det dobbelte lag isolering er ren merino-uld.

Nem vedligeholdelse

Pris 795,00 kr Varenummer 8603

Spegning, fermentering, saltning, røgning, tørring og syltning af kød og fisk



NORDISK CHARCUTERI er en grundbog sprængfyldt med opskrifter på skinker, postejer, rilletter, patéer, pølser, rullepølser, røget fisk og kød og meget mere.

Opskrifterne kommer fra hele Norden - nogle er gamle, nogle er nye, men i sidste ende stammer de fra en stor fælles europæisk tradition.

I århundreder har man speget, fermenteret, saltet, røget, tørret og syltet kød og fisk for at opnå lang holdbarhed. I dag er holdbarhed ikke nødvendigvis det vigtigste, men smagen og duften, man skaber ved brug af de gamle metoder, er stadig fantastisk.

Tidligere var charcuteri kun saltede, kogte eller røgede kødvarer, men i dag bruges begrebet i en bredere betydning om delikatesser eller velsmagende mad af fisk og kød.

Bogens opskrifter kan bruges som inspiration til at fremstille sjov, god eller overdådig mad til hverdag og fest. Følg opskrifterne, eller brug grundidéerne som inspiration til nye retter.

250 sider. Indbundet. Illustreret med mange fotos af Hans Ole Madsen.

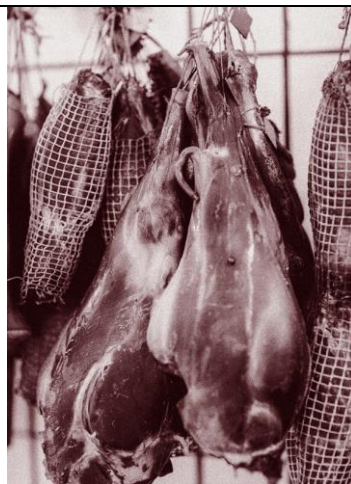
Forlaget Vandkunsten

Nettovægt: 520 gram

Mål: 22 x 27 cm

Varenummer : 8895

Pris : 295,- kr



Bag dit eget rugbrød - Surdej til rugbrød



Det er nemt og så smager de vidunderligt.

Surdej bestående af naturligt fremkommende gær, mælkesyrebakterier, rugmel, hvedemel, forskellige kerner og vand. Dejen er ikke tilsat bagegær.

Udførlig og gennemprøvet opskrift som giver mulighed for variation alt efter hvilke kerner og frø man ønsker at bruge medfølger. Grunddejen laves den første dag hvor efter den står et lunt sted for at syrne og hæve. Den efterfølgende dag bages brødene efter yderligere hævnings.

Denne surdej rækker ved først produktion til 2 rugbrød. Efterfølgende kan man gemme en dobbelt portion surdej hvis man ønsker at bage 4 rugbrød af gangen. Nettovægt: 50 gram Pris: 50,00 kr Varenummer 5012	
---	--

Skolebrødsform - Kuvertbrødsform, 9 individuelle minibrød

Form med dekorativ udformning til kuvertbrød og andet portionsbagværk.

Silikoneform af mærket 'Elastomoule'. Formen er 30 x 17,6 cm. Størrelsen på de individuelle huller er 9 x 4,8 x 3 cm Fremstillet i silikone af høj kvalitet som kan klare fra -70 til +300 C. Fremstillet i EU. Kan vaskes i opvaskemaskine. Pris: 285,00 kr Varenummer 4115	
--	---

Effektiv elektrisk knivsliber som også kan slibe sakse og flade skruetrækkere Ideel til den private husholdning. Det er ikke nemt at opnå et tilfredsstillende resultat ved vedvarende slibning af knive udelukkende med et strygestål. Denne effektive sliber giver derimod et rigtigt godt resultat som letter arbejdet i køkkenet meget. Investeringen er overkommelig og sliberen kan holde i mange år ved betænksom brug. Let at bruge. Udførlig brugervejledning på dansk medfølger. Udstyret med kraftige slibesten. Fremstillet i EU. Pris: 295,00 kr. Varenummer 8378	
--	--

En anderledes gave - Giv et frugttræ eller bærbusk i julegave!
En gave der kan give glæde i årevis.

***Over 400 sorter af 1 og 2 års barrods og pottede planter i sortimentet.
Nok Danmarks største sortiment samlet på et sted.***

Dansk Hjemmeproduktion samarbejder med en af Skandinaviens førende producenter af moderne sorter inden for frugt- og bærplanter. Hele det brede sortiment er velegnet til hjemmeproduktion såvel som professionel frugtavl, hvad enten det måtte være til videre forarbejdning eller til frisk konsumering.

Producenten har mere end 30 års erfaring med fremavl af kvalitetsplanter og kender til de bedste og mest aktuelle sorter, der er velegnet til et specifikt formål.



Sortimentet er inddelt i appetitvækkende afsnit, som gør det let for dig, som hjemmeproducent med selvforsynende have, at finde netop de sorter af frugttræer, der bedst opfylder dit behov. Det er en ny og spændende måde at vælge sorter på, derfor håber vi meget, at du vil tage godt imod inddelingen.

Alle planterne i sortimentet er produceret i Danmark og fremavles på friland, ikke i drivhuse eller under andre beskyttede former, som man så ofte ser med træer og planter, der findes i Danmark. Dette giver planter af en rigtig god og kraftig kvalitet, som er hårdføre og robuste til at kunne plantes i vores klima.

Samtidig er alle sorter velafprøvede, nye som gamle, således at vejen til succes som hjemmeproducent gøres så kort som mulig.

Mange af sorterne er også ideelle til den sprøjtefri have eller til økologisk dyrkning, da de har stor modstandsdygtighed over for sygdomme, insekt- og svampeangreb.

Produkterne findes som henholdsvis barrodsplanter og containerdyrkede (potter) planter. ***Der kan derfor i princippet bestilles træer hele året rundt.***

Fast lav leveringspris fra 95 kr til max. 210 kr uanset hvor mange planter der bestilles.

Læs mere under Introduktion til Plantekøb hos Dansk Hjemmeproduktion i produktafsnittet 'Frugttræer og Bærplanter'. Her findes også information om valg af planter, bestilling, levering og tips til plantering.

Levering indenfor 4-5 dage.

Rigtig god tur igennem sortimentet - vi kan garantere at det bliver spændende!





Figner

Der kunne høstes to gange på vores egne figner i den forgangne sæson.

Efterårshøsten var ikke slet så saftige som høsten i forsommeren men de var stadig meget søde.

Dette er sorten af figen der hedder Precose de dalmatie, samme som varenummer 10785-3.

Sødmandel

2016 - Første mandelhøst! Hele 17 dejlige sødmandler på vores sødmandel-træ Palatina, samme som varenummer 10572, der kun er 3 år gammelt.

Knækket med vores bordmodel nøddeknækker, varenummer 8161a.

Godt på vej men det varer lidt inden vi kan begynde at lave marcipan!



Skærebræt med krummebakke. Design: Funktion

Skærebræt med praktisk krummebakke hvor der også er plads til opbevaring af brødkniv.

Robust og slidstærkt.
Udstyret med skridsikre fødder.

Farve: Hvid / sort

Mål: : 43 x 29 cm. Højde 3,8 cm

Materiale: PP plast og gummi.

Nettovægt: 1,2 kg

Velegnet til maskinopvask.

God Køkkenhygiejne: Brug aldrig samme skærebræt til kød og grønsager.



Pris: 78,00 kr. Varenummer 9114

Kornkværne, melsigter og grynvalser

	Alle modeller af kornkværne og valsere fra det tyske firma KOMO indgår nu i sortimentet. Firmaet tilbyder fra 3-12 års garanti på produkterne alt afhængigt af model.
---	---



Se hele sortimentet i produktafsnittet 'Kornkværne' på hjemmesiden.

Nyhed fra KOMO	Elektrisk/maskinel sigtning af mel Melsigte med 3 sold som kan monteres på alle modeller af KoMo melkværne. Den behøver ikke at stå på fuldkornsmel hver gang man bager brød af hjemmemalet mel. Melsigte med 3 sold som med få enkle skridt kan monteres på alle elektriske modeller af KoMo korn/melkværne. Dog ikke på Jumbo-modellen, varenummer 5189. Sigterne placeres i cylinderet og efter det placeres på melkværnen efter at tragten er taget af. Derefter fyldes melet i cylinderet og der tændes for kværnen og i løbet af få minutter er melet sigtet. Alle slags mel fra korn, spelt, ris og majs kan sigtes. Soldenes maskestørrelser; 0,06 mm - 0,08 mm - 0,12 mm Pris: 1.350,00 kr. Varenummer 5180 <i>OBS: Billedet til venstre viser cylinderet monteret</i>
-----------------------	---



på en kornkværn. Dette varenummer inkluderer ikke selve kornkværnen. Dette varenummer består kun af melsigte-cylinderet.



Bier i baghaven, Karen Gutfelt og Torben Overgaard

Denne bog er både til dem, der overvejer at holde et lille antal bifamilier i en villa eller byhave, og til dem som har haft bier et par år.

At passe honningbier er rimelig enkelt, men det kræver en vis viden om biernes liv og om sygdomsforebyggelse, hvis det skal blive en succes.

I denne bog kan man læse om biernes liv året

Mjød, Søren Lyshøj

I MJØD – verdens ældste vin, er brygning af mjød beskrevet trin for trin med praktiske afsnit om honning, brygning, opbevaring og meget andet.

Her bringes også en række opskrifter på forskellige typer mjød som rabarbermjød, mjød med mjødurt, kirsebærmjød, mjød savage m.fl.

Mjød er honningvin, ikke øl. Meget tyder på,

rundt, og hvad man som biavler skal gøre for at få bierne til at trives. Her fortælles også om, hvor bierne henter deres nektar, og hvordan bierne omdanner den til honning, og her er en oversigt over nogle af de blomster, man med fordel kan plante i sin have, for at bierne tæt på stadet har mulighed for at samle nektar næsten hele året rundt. Glæden og de positive oplevelser ved at holde bier er stor. Den dag, bierne er på vingerne for første gang efter en lang vinter, bliver man rigtig glad. Og når den første, gyldne honning flyder fra slyngen, bliver man stolt og samtidig forundret over, at de små bier kan samle så megen honning. Forfattere: Karin Gutfelt og Torben Overgaard, forfattere til denne bog, startede selv med bier som en hyggelig hobby i et hjørne af haven, og nu har det udviklet sig til 50 bistader og en dyb fascination af biernes og honningens verden samt honningfirmaet Overgaard-Gutfelt. Pris: 192,00 kr. Varenummer 8415	at man allerede bryggede mjød på honning i Kina mange tusind år før det blev en vikingedrik. Vikingerne drak mjød med velbehag, og det er da også i de islandske sagaer, man først læser om brugen af mjød, gudernes favoritdrik. I middelalderen var mjød-opskrifter i bøger noget mange satte pris på; vi finder dem f.eks. hos Olaus Magnus i De Nordiske Folks Historie fra 1555 og i Danmarks første kogebog fra 1616, der bringer en opskrift på Hvid Mjød, som også er med i denne bog. Forfatter Søren Lyshøj er tegner, biavler og brygger. Han har brygget mjød i de sidste 20 år. Først hjemme på køkkenbordet, siden i større og større stil på eget bryggeri. Sammen med sin kone Camilla ejer han Østervang Gaard på Sjælland, hvor han driver biavl, æblemøsteri, bryggeri og kursuscenter. Her holdes bl. a. kurser i mjød og ciderbrygning. Se også www.oestervang-gaard.dk og www.musenfryd.dk Pris: 169,00 kr. Varenummer 8416
---	--

Elektrisk pålægsmaskine / brødmaskine

Et uundværligt og gedigent køkkenredskab til den selvforsynende husholdning

	Ideel for at få en ensartet tykkelse på skiver af frugt til tørring i tørreapparat, hvilket også giver en meget ensartet tørring af frugterne og dermed et mere tilfredsstillende resultat. Ensartet tørring sparer også både tid og strøm, da der ikke skal bruges på at sortere i det tørrede for at se hvilke stykker der skal tørres i længere tid. Det er også meget let at snitte rabarber i en elektrisk pålægs- og brødmaskine. Også et uundværligt redskab i husholdningen som laver meget hjemmelavet brød og pålæg. Motorkabinet, anslagsplade og grundplade i robust metaludførelse. 2 forskellige knive: 1 takket og 1 glat. Begge er af rustfrit stål, 190 mm Ø, kan nemt tages ud for lettere rengøring. Slideslæde med cover af rustfrit stål, fingerbeskyttelse og endestykkeholder. Skråstilling af den vare, der skal skæres, for optimale skæresultater. Trinløs finindstilling af skæretykkelse fra 0 - 15 mm.
---	---



Non-slip fødder. Ledningsoprul. Belyst tænd-/slukkontakt.

Rengøres bedst ved håndvask.

220 V / Effekt: ca. 180 W.

Pris: 845,00 kr. Varenummer 8372

Nuance Dugmagneter, limefarvet, 4 stk



Vær klar til sommeren! Undgå at dugen flyver af havebordet.

Limefarvede æggeformede dugmagneter i plast med indstøbte magneter. Smart udgave af de klassiske dugklemmer.

For montering deles de små elipseformede magneter på midten og en halvdel placeres på hver side af dugen hvorved magneterne let samles. Magneterne har en god vægt og tyngde (55 gram/ stk) og holder derfor dugen godt på plads. Dekorative og praktiske på en gang.

Mærke: Nuance

Mål: : 5,5 x 3,5 cm

Materiale: PP plast med indstøbte magneter

Pris: 32,00 kr. / 4 stk

Varenummer 9103

Kastanjetang / Kastanjesnitter



En tang som gør det utroligt let af snitte / ridse kastanjer inden man bager dem.

Dyrkning af spiselige kastanjer bliver mere og mere populære i Danmark og resten af Skandinavien.

Derfor har Dansk Hjemmeproduktion lanceret denne meget praktiske og ergonomiske kastanjetang. Nu er det slut med at skære fingrene når man ridser kastanjerne inden de bages.

Højde : 5 cm, bredde: 5 cm, længde: 17 cm

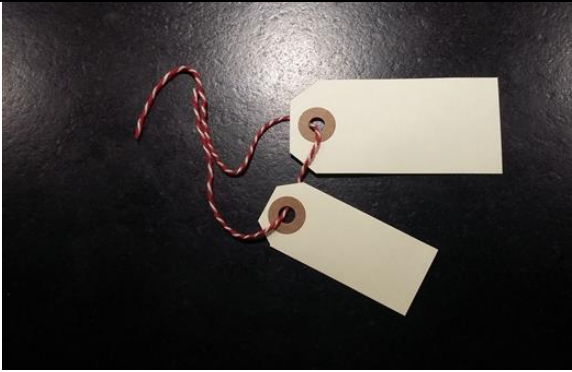
Tangen består af tre sammensatte dele. Kastanjen placeres i den nederste holder, mellemlåget lukkes og den øverste del af tangen, som har to krydsede knivblade, presses ned i kastanjen. Efter at kastanjerne er snittet kan man bage dem. Under bagningen åbner kastanjerne sig, idet skallen ved krydset ruller sig lidt op, og man kan derefter let pille dem og bruge dem i madlavningen. Anvendelsesmulighederne er mange: Hele bagte kastanjer der serveres med smør, afskallede kastanjer ristes let og bruges i diverse retter,



kastanje pure til kager og desserter.....og meget meget mere.	Pris: 295,00 kr. Varenummer 8172
---	---

Etiketter / Manillaetiketter – 2 størrelser - 50 stk/pakke

Til mærkning af røgvarer, pølser, udstyr med mere og til brug som rustikt udseende kort på gaver.

	Fremstillet af papir i kraftig kvalitet (160 g / m2)	
	Stor størrelse	Varenummer 6664
	Længde: 80 mm Højde: 38 mm	
	Pris: 19,25 kr	
	Lille størrelse	Varenummer 6663
	Længde: 64 mm Højde: 26 mm	
	Pris: 18,- kr	
Kan anvendes sammen forskellig snøre, for eksempel sammen med varenumrene 6648, 6660 og 6659.		

Hjemmetørrede rosiner

	Vi har nu selv de lækreste kerneløse rosiner lavet på den grønne drue Himrod, se varenummer 10910, og røde drue Glenora, se varenummer 10909. Tørret i Stöckli tørreapparat ved 70 grader. Jo mere modne druerne er jo hurtigere tørrer de. Vi ærgrer os over vi ikke fik begyndt tidligere inden vi spiste næsten alle sammen friske...men til næste år bliver høsten forhåbentlig endnu større...og så kan vi både det ene og det andet.

Tørreapparater / Dehydratorer

Dansk Hjemmeproduktion har forhandlet Stöckli Tørreapparater / dehydratorer i over 20 år og vi er overbeviste om at de er nogle af de bedste, om ikke <i>de</i> bedste, apparater på markedet, da de giver en meget ensartet tørring. Samtidig er kvaliteten i top da produkterne er udviklet i Schweiz. Apparaterne kan indstilles til temperaturer fra 30 - 70 grader celcius. Meget udførlig brugervejledning med tørretider medfølger. Priser fra 990,00 til 1.395,00 kr.	
---	--

Se produktgruppen 'tørreapparater / dehydratorer'

Ekstra bakker - Yderligere tørrebakker til Stöckli tørreapparater kan bestilles separat.

Plast	:	Varenummer 4002	125,00 kr.
Stålbundsbakke	:	Varenummer 4004	235,00 kr.

Bakkeindlæg

Indlægges i bakkerne, hvis man tørrer meget våde ting så som dej, frugtpureer, mindre bær eller lignende. Fremstillet af silikone. **Pris: 148,- kr. Varenummer 4014**

Fedtskillekande / Fedtseparator – Uundværlig til julemiddagen

	Et redskab til nem adskillelse af fedt og væde hvor fedtet er uønsket. Væden hældes fra gennem den lille tud, som dræner fra bunden af redskabet. Kanden kan indeholde 2,50 dl. Diameter: 12,5 cm Højde: 6 cm Udviklet af firmaet Quality Concept. Fremstillet i rustfrit stål. Pris: 143,00 kr Varenummer 1397
---	--

Galvaniserede trådkurve med træhåndtag til indsamling af årets høst

4 størrelser 	Kurve med mange anvendelsesmuligheder! Fransk design fra Combrichon. Ideel til indsamling af grønsager, frugt, valnødder, svampe, blomster, æg, pynt til blomster-arrangementet, udsmykning ved fordørren og meget andet. Også praktisk til at vaske og overbruse grønsager, for eksempel spinat og bønner og bagefter lade dem dryppe af i kurven. Fremstillet af galvaniseret tråd. Håndtag af egetræ. Fremstillet i Frankrig.
--	---

	Maskestørrelse: 1,1 - 1,5 cm
--	------------------------------

7 liters kurv (34 cm lang, 20 cm bred og 24 cm høj), varenummer 8292 **210,00 kr.**
15 liters kurv (43 cm lang, 25 cm bred og 27,5 cm høj), varenummer 8179 **275,00 kr.**
20 liters kurv (49 cm lang, 27 cm bred og 27,5 cm høj), varenummer 8065 **320,00 kr.**
25 liters kurv (54 cm lang, 32 cm bred og 30,5 cm høj), varenummer 8066 **345,00 kr.**

Fiskeskælfjerner ' Scalex'

Det perfekte redskab til lystfiskeren og andre der løbende renser fisk med skæl.

	Hurtig afskrabning af fiskeskæl efter samme princip som ved brug af en håndskraber til barbering uden en masse skel på spækbræt og hænderne. Skællene samles i beholderen ovenpå redskabet som tømmes nemt ved at man tager låget af og skyller skællene ud eller tørrer dem af med et stykke papir.
---	---

Håndtag og holder fremstillet af sprøjtemalet aluminium og bladet af rustfrit stål. Pris: 125,00 kr. Varenummer 8361	
---	---

Havbondens Muslingesæt

Udviklet af Maritime Nyttehaver

Nu gør Maritime Nyttehaver det muligt for dig at starte din egen muslingefarm i lille format.

Maritime Nyttehaver sætter fokus på lokal fødevarerproduktion, bæredygtig udnyttelse af havets ressourcer, blå økosystemer, aktivering i egen fødevarerforsyning og gastronomi/madlavning. Nu gør de det muligt for dig at starte din egen muslingefarm i lille format.

Maritime Nyttehaver har siden 2011 arbejdet med opdræt af tang, østers og blåmuslinger på test-niveau i Københavns havn. De erfaringer, vi har gjort os, er nu blevet til et produkt, der vil kunne gøre os alle til muslingefarmere: "Havbondens Muslingesæt".

- Tov til at spænde op i overfladen og hænge strømper og bændel unde.
- Bændel til indfangning af vilde muslingelarver.
- Små snore. Binder bændel fast til tov. Sørger for, at bændlet bliver under vandet indtil muslingerne sætter sig.
- Strips til at fæstne lodder til bændel.
- Rør til at putte muslinger i strømper.
- Skilt til at markere din nyttehave.
- Strømper, hvor muslingerne vokser sig store inden høst.
- Manual med alt, hvad du behøver at vide for at komme i gang (og lidt til).
- Tangpulver til det muslingespisende menneske



- Rent saltvand med en dybde på mindst 2 meter
- Et par stolper eller lignende, som dit tov kan monteres mellem (muslingesættet indeholder et tov på 10 meter)
- Opsætning af din muslingefarm ud fra instruktionerne i den medfølgende manual

Læs mere om Maritime Nyttehaver på www.maritimenyttehaver.dk

Varenummer 3800

Kæk lille børste fra Frankrig som er nem at have i svampesamle-kurven til at børste eventuelt jord eller blade af de indsamlede svampe inden de kommer ned i kurven. Børstebinderen har overgået sig selv i design og enkelthed. Fremstillet af bøgetræ og naturhår (svinebørster). Diameter: 4 cm

A collection of various mushrooms, including chanterelles, porcini, and shiitake, arranged on a white surface.

17

Dekorativt glas i en praktisk størrelse til fermentøren som fermenterer mange forskellige slags grøntsager og kombinationer.



Efter endt fermentering kan låget skiftes til et låg uden hul, varenummer 9421.

Glassets højde : 15 cm
Glassets højde inkl. gærrørret : 29 cm
Diameter : 10 cm

Pris 56,00 kr. Varenummer 9418

Ekstra skruelåg med hul til tyl, tyl og gærrør til varenumrene 9418 og 9420, 1 sæt

Ekstra fermenteringssæt.

Kan også bruges til diverse andre marmelade- og syltetøjsglas hvor denne slags låg passer.

Indre diameter: 82 mm
Udvendig diameter: 85 mm

Pris 45,30 kr. Varenummer 9419



Kombucha-kultur

65,00 kr. Varenummer 3396

Syrningskulturer til grøntsager 33,00 kr. Varenumrene 7003, 7004, 7005

Se endvidere produktgrupperne ' **Gærkrukker / Fermentering / Mælkesyregæring af grøntsager** ' og ' **Kombucha** ' på hjemmesiden for yderligere udstyr og inspiration.

Fermentering

Ditte Ingemann, Shane Peterson og Søren Ejlersen

Der er noget i gære i restaurantkøkkener verden over. Helt bogstaveligt. Og nu kan du gøre kunsten efter i dit eget køkken. I FERMENTERING finder du 35 nemme opskrifter på fermenterede grøntsager og frugter. Bliv klog på KRAUT, KIMCHI og KOMBUCHA.

	Vi guider dig i gang med den klassiske SAUERKRAUT, den spicy koreanske KIMCHI og den lækende te-drik KOMBUCHA. Vi videreudvikler på klassikerne og opdaterer dem til velsmagende vidundere, der giver helt nye smagsdimensioner i dit køkken. Bliv klog på KRAUT, KIMCHI og KOMBUCHA, lad dig inspirere af de urgamle konserveringsmetoder og find ind til din indre fermentør, mens du masserer en kraut, fylder hylderne i dit fadebur og lader tiden arbejde for dig og de fermenterede sager. Resultatet er både livgivende, styrkende og smagsekspløst. Forfattere: Ditte Ingemann, Shane Peterson, Søren Ejlersen 160 sider. Illustreret med mange fotos. 1. udgave 2015. People's Press. Mål: 17,8 x 24,8 cm. Pris: 190,00 kr. Varenumrene 8423 og 8423a
---	--

Franske chokoladeforme formet som kongekroner, med stjerne eller andre mønstre - Gedigne faste forme.

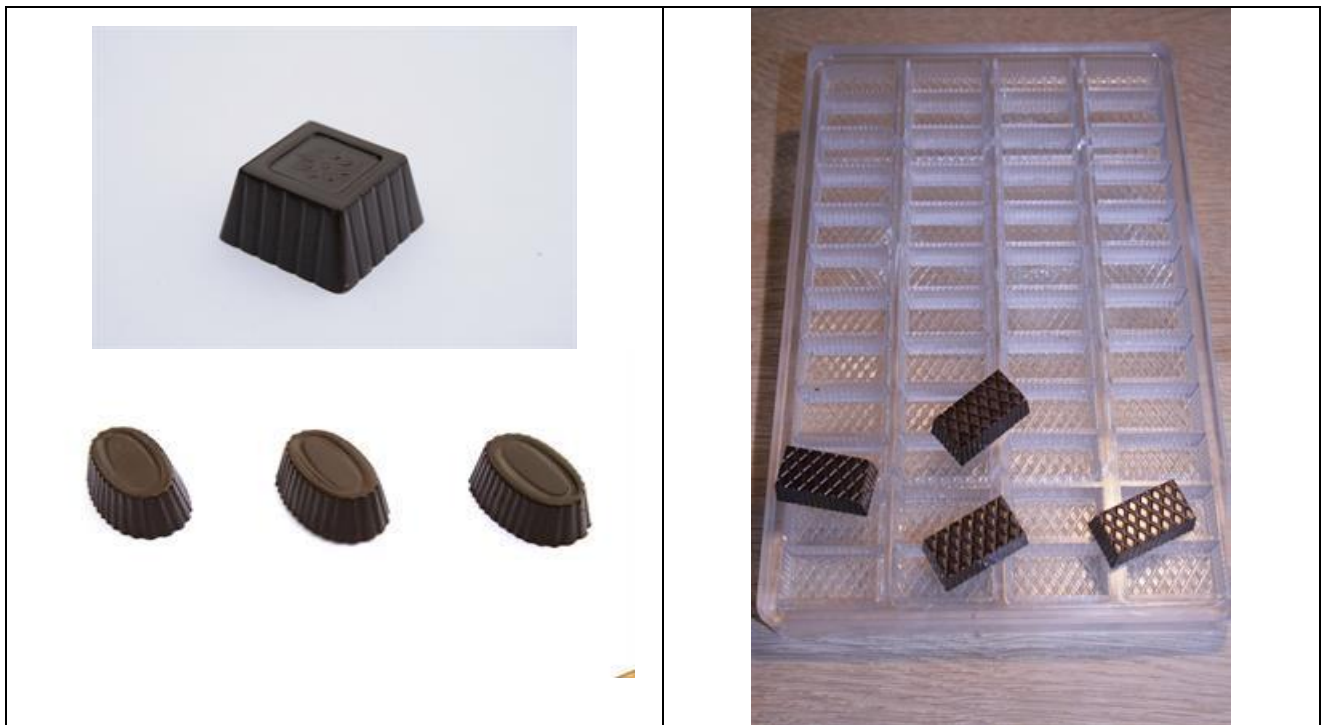


Ligesom dem de professionelle chokolademagere bruger. Faste forme giver det bedste resultat ved fremstilling af fyldte chokolader.

Med disse forme kan man lave fra 24-48 chokolader i hver form alt efter model.

Se varenumrene 8071, 8072, 8073, 8074 under kategorien 'Chokoladearbejde'.

Pris: 195,00 kr / form



Flaske formet som et juletræ med korkprop

(0,5 liter)

Flaske til mange formål, fx. den hjemmelavede likør, kryddersnaps, eddike, olie.

Højde 29 cm, dybde 4,7 cm, bredde 11 cm.
Vægt: 700 gram

Ideel til præsentation af den hjemmelavede julelikør enten på eget bord eller som gaveflaske.

Pris: 65,00 kr Varenummer 5816

Kageboks / Opbevaringsboks til lagkager og tærter mm.



Også ideel til skovturen eller eftermiddagskaffen/teen udendørs da låget beskytter de medbragte kager og holder insekter borte fra maden

Diameter 31,5 (indre diameter 29,5 cm i bunden og 22 cm øverst i låget)
Højde: 15 cm (indre højde 10 cm)

Fremstillet i EU.

Kan vaskes i opvaskemaskine.

Låg med off white bund og håndtag

Varenummer 4112

Låg med limegrøn bund og håndtag

Varenummer 4113

Pris: 96,00 kr.

Fleksibel fadeholder



Hvem har ikke prøvet at stå der med en nybagt tærte eller ovnbagte retter klar til at komme på bordet og så begynde at tænke på hvordan man nu kan stille den på spisebordet? Eller har villet servere middagen i ildfaste fade men ikke gør det fordi man er bange for at de ofte ru underflader på ildsfaste fade ridser bordpladen?

Her er løsning i smukt og enkelt tysk design.

Passer til skåle, gryder og fade fra 18-42 cm.

Fremstillet i Tyskland.

Rustfri stål. Forsynet med isolerende gummifødder som også gør at man undgår ridser i bordplader.



Pris: 210,00 kr

Varenummer 8360

	Sigte med 4 sold, rustfrit stål: Ø: 20 cm 4 sigter i én! – Den tager ikke meget plads i køkkenet. Til melsigtning og anden sigtning. Fra grov til finmasket. Specielt ideel når man kværner og sigter ens eget mel. Alsidig anvendelse da den også kan bruges til frøsortering. Pris: 290,00 kr / stk Varenummer 5077
---	--

Foldekurve

Dekorative kurve lavet i presset bambus

Populære vært og værtindegaver

	Fremstillet af bambus fra bæredygtige bambusskove. Smarte frugt og æggekurve formet som æbler, pærer, harer og høns. Der kan opbevares op til 10-15 æg eller for eksempel 10-12 æbler i kurvene. Kan også anvendes til mange andre formål. Hver kurv kan foldes til en pakke der kun er 2 cm høj så den er nem at opbevare. Udfoldet 20 x 20 x 28 cm (H)
--	---



Pris: 135,00 kr / stk

**Æble
Pære**

**Varenummer 8096
Varenummer 8189**

Se varenumrene 8096b og 8096c for information om kurvene formet som høns og harer.

Stjerneformet bageform

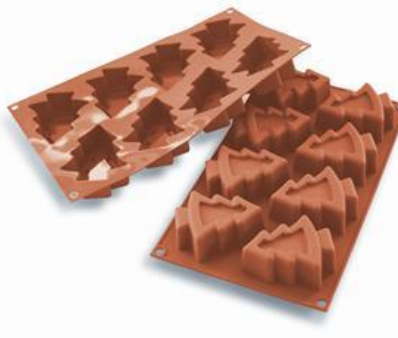
	Form med dekorativ udformning til desserter, is og kager af alle mulige slags. Diameter: 26 cm Højde: 5 cm Fyldemængde: 1,8 l Fremstillet i silikone af høj kvalitet som kan klare fra -60 til +230 C. Fremstillet i EU. Kan vaskes i opvaskemaskine. Varenummer 4104 Pris: 98,00 kr
---	--

Justerbar rund kage, tærte og dessert ring, 8,5 cm høj

Kan indstilles fra 16-30 cm i diameter. Lige som den konditoren har! Højde: 8,5 cm Fremstillet at WESTMARK i Tyskland. Pris: 115,00 kr Varenummer 8397	
---	---

Silikoneform af mærket 'Silicon Flex'.

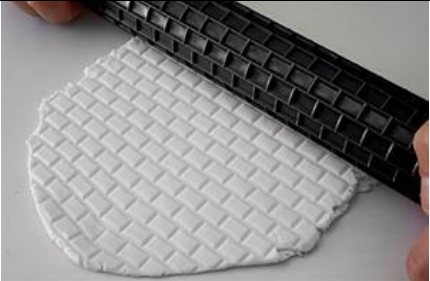
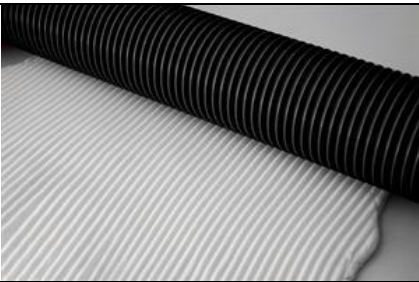
Kan bruges til desserter, is og kager i portionsstørrelse.

Stjerneformede forme, 1 form med 8 huller	Miniforme formet som juletræer, 1 form med 8 huller
	
Hullernes diameter i bunden: 7,0 cm Højde: 2,5 cm Fyldemængde: 0,52 dl Formens mål: 30 x 17,5 cm Pris: 98,00 kr /stk Varenummer 4098	Diameter 6,8 x 8,35 cm Højde: 3,05 cm Fyldemængde: 0,81 dl Formens mål: 30 x 17,5 cm Pris: 98,00 kr /stk Varenummer 4099

Justerbar oval bageform uden bund

Ikke mere noget med kagen eller brødet sidder fast i bunden af bageformen.

	Formen justeres til den ønskede størrelse og smøres. Herefter stilles formen direkte på bagepapir hvorefter dejen fyldes i. Efter bagningen kan bagværket let vendes ud af formen. Tysk design fra WESTMARK fremstillet af rustfrit stål. Længde: Justerbar fra 27 cm til 40 cm Højde: 7 cm Pris: 85,00 kr Varenummer 8359
---	---

	Konditorkageruller Imponer kunderne eller gæsterne med en ekstra finesse. Ideel til udrulning af marcipan og sukermasse til pynt af kager og desserter. Murstensmønster Varenummer 8391
Rillet mønster Varenummer 8389	
	Stjernemønster Varenummer 8390

Den udrullede masse kan bruges til at pynte toppen eller siderne af kager. Efterfølgende kan kagen pyntes med lidt flødeskum udsprøjtet med sprøjtepose (varenumrene 4086 eller 4087), chokolade, frugt eller andet. Det er kun fantasien der sætter grænser.

Othello-lagkagen fra bageren kommer til at blegne efter kreationer med en af disse konditorkageruller. En professionel konditorkagerulle er nu til rådighed på hjemmefronten - til pynt af f.eks. bryllupskager m.m.

Diameter: 4 cm Længde: 40,5 cm Fremstillet af silikone. Nettovægt: 224 gram

Pris: 148,00 kr / stk

Piske- og røreskålslåg, hvidt låg

Hvem kender ikke det at det sprøjter op af skålen når man pisker fløde og marengs, rører kagedej eller fars med håndmikseren eller køkkenmaskinen? - Her er løsningen til at undgå at køkkenet ligner en krigszone når man er færdig.

Let bøjeligt. Kan bruges til et utal af størrelser af skåle. Fremstillet af plast.

Diameter: 24,3 cm

Fremstillet i EU.

Kan vaskes i opvaskemaskine.

Pris: 89,00 kr
Varenummer 4114



Keramiske bagebønner, 500 gram

Hjælp til tærtebunden



Keramiske bagebønner holder tærtebunden på plads og i facon under forbagning af tærtebund. Bønnerne sikrer at tærtebunden ikke bliver ujævn eller at dejen glider ned af kanten på tærteformen.

Bønnerne kan ligges direkte oven på dejen men det er mere praktisk at bruge et stykke bagepapir mellem dejen og bønnerne. Begrebet kaldes blind baking på engelsk.

Keramiske bagebønner er et økonomisk alternativ til at bruge kikærter, tørrede bønner eller lignende til at holde dejen på plads, da de kan bruges igen og igen.

Pris: 71,00 kr

Varenummer 8431

Elegang bord- / dejskraber i rustfrit stål med flere anvendelsesmuligheder



Praktisk bordskraber i rustfrit stål i smart og enkelt design til at rengøre køkkenbordet og udnytte den sidste dej eller chokolade, der har sat sig på bordpladen.

Samtidig velegnet til at skære og forme dej. Har også en praktisk lineal på skrabebladen som kan bruges i køkkenet.

Pris 110,00 kr Varenummer 8110

6-hjulet kagespore

Nu er det slut med at bruge både lineal og kniv for at være sikker på, at dejen til klejnerne, butterdejssnitterne, rugkiksene, småkagerne og mørdejstrimlerne til tærten og meget andet udskæres i ensartet bredde.

Denne 6-hjulede kagespore kan indstilles lige efter den bredde, man vil have på sine udskæringer af dejen eller konfekten.



Minimumsbredde 6,2 cm

Maksimumsbredde 61 cm

Pris: 297,00 kr

Varenummer 8093

Lav din egen medister

Komplette krydderblandinger med alle krydderier, hjælpestoffer og salt til fremstilling af din hjemmelavede medister.

Standardopskrift medsendes produkterne.

Krydderblandingerne er fremstillet af Indasia, en velrenommeret leverandør af produkter til mange af Danmarks delikatesse- og slagterforretninger. De er afprøvede løsninger der giver pølser der er velsmagende og har en god konsistens.

Det anbefales at man følger opskriften første gang man laver hjemmelavede grillpølser. Når man får mere føling med at lave pølser kan man eksperimentere med at bruge mindre fedt, tilsætte flere af dine favoritkrydderier, ost eller erstatte for eksempel spæk med kartofler og lignende.

Medister, opskrift nr 12, pølseblanding**Pris: 48,00 kr / 400 gram****Varenummer 6631**

Komplet krydderblanding med alle krydderier, hjælpestoffer og salt til fremstilling af din hjemmelavede medister.

Dosering: 66 gram/kg pølsemasse. Det vil sige at der kan fremstilles cirka 6,4 kg færdige pølser af denne forpakning.

Sønderjysk Kryddermedister, pølseblanding**Pris: 54,00 kr / 400 gram****Varenummer 6632**

Sønderjysk kryddermedister pølseblanding er en komplet blanding til fremstilling af Sønderjysk Kryddermedister hvor der er lagt stor vægt på sammensætningen af krydderierne.

Dosering: 70 gram/kg pølsemasse. Det vil sige at der kan fremstilles cirka 6 kg pølser af denne forpakning.

Blodpølse, færdigblanding med krydderier og frysetørret blod, 900 gram

Frisk svineblod til blodpølser er ikke let tilgængeligt efter at den traditionelle juleslagtnings på landet mere eller mindre er en saga blot.

	Nu har man derimod muligheden for at kunne lave egne blodpølser hele året med brug af dette produkt som også bruges af mange delikatesse- og slagterforretninger. Kompletblanding til fremstilling af blodpølse med en smag af løg, ingefær, koriander, kanel, kardemomme, allehånde og peber. Yderligere krydderier kan tilsættes efter egen smag. Serveringsforslag: Serveres stegt med kanel og sukker eller med sirup.
--	---

Fremstilling: Spæk (0,360 kg) og svær (0,185 kg) koges mørt i (1,3 l) vand. Spæk (0,130 kg) skæres i 6-8 mm terninger og skoldes. Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer. Suppen fra det kogte spæk (1,3 l) og det kogte spæk og svær hakkes groft, hvorefter Nitrisalt (0,0025 kg, og Blodpølse Færdigblanding (0,928 kg) tilsættes. Røres derefter til en fin emulsion er opnået. Rosiner (0,285 kg) og de skoldede spæktern tilsættes de sidste omgange. Flydes derefter i tarme og koges ved 80°C til en kerntemperatur på 75°C. Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer. Opskrift fremgår også på produktet.

Posens indhold rækker til 3,2 kg fyld. Dette svarer til fyld til 3 stk Steriltarme (se varenummer 6626) som hver kan fyldes med cirka 1250 gram.

Fremstillet af Indasia, en velrenommeret leverandør af produkter til mange af Danmarks delikatesse- og slagterforretninger.

Færdigblanding til blodpølse**varenummer 6625****Pris 68,00 kr****Steriltarm til blodpølse****varenummer 6626****Pris 7,50 kr**

Spiromat grønsags- og frugtsnitter med 3 forskellige knive

	Apparat til at kan skæres skiver, julienne (tynde strimler) og grove strimler. Kan bruges til at snitte frugt og grønsager så som æbler, kartofler, agurker, rødbeder, ræddiker, løg, radisser og meget mere. Udviklet af det velrenomerede tyske firma Westmark. Inklusiv 3 forskellige snitteknive som er nemme at skifte. Fremstillet af hårdpresset plastic og med knive af rustfrit stål.
---	---

Pris: 310,00 kr

Varenummer 8394

Bolchetermometer / Elektronisk blyant-formet digital termometer med hylster

	Elektronisk blyantformet termometer -50 C / + 300 C med praktisk plastic-hylster Praktisk termometer til brug til alt fra ostemageri, baging, til produktion af karameller, ja selv jordtemperaturen i drivhuset m.m. Måler +/- 1 C Længde: 13 cm Pris: 275,00 kr Varenummer 8107a
--	--

Luxe Francaise - champagneprop/ ciderprop, højpoleret rustfrit stål

	Til midlertidig genforsegling af åbnede flasker. Holder flasken hermetisk lukket mellem udskænkningerne og forlænger dermed drikkevarens holdbarhed. Anbefales til brug sammen med champagne og ciderflaske, produkt nr 8157, på hjemmesiden men kan også bruges på andre standard flasker til champagne og cider. Denne prop bruges også i barer og restauranter, der serverer champagne og mousserende vin per glas. Ideel til alle drikkevarer med kulsyre, også produkter så som kombucha. H: 8,5 cm Dia: 3,2 mm Pris: 115,00 kr Varenummer 3387
---	---

Gasbrænder / Dessertbrænder / Creme brule- brænder, Westmark

	Til karamelisering og gratinering. Kan betjenes med en hånd. Fremstillet af det tyske firma Westmark. Børnesikret. Produktet bruger almindelig butan gas / lighter gas. OBS: Gas er ikke flydt på brænderen ved levering. Pris: 228,00 kr Varenummer 8399
---	---

Gavekort

	Kan du stadig ikke bestemme dig for hvad du skal give i gave? Her er løsningen! Dansk Hjemmeproduktion tilbyder udstedelse af gavekort. En attraktiv måde at give gaver til familie, venner og bekendte. Hvem kender ikke det at man ikke rigtig ved hvad man skal købe som gave. Med Dansk Hjemme-produktions sortiment af produkter og løsninger til hjemmeproduktion er der meget for gavebrevsmottageren at vælge imellem. Gavekort udstedes med en værdi på 300 kr og opefter. (Varenummer 8185)
--	---



Alle priser er angivet i danske kroner inklusiv 25% dansk moms. Der tages forbehold for prisændringer, udsolgte varer og trykfejl.

Bestil julegaverne i god tid

Jule- og nytårslukning:

Dansk Hjemmeproduktion holder jule- og nytårslukket fra og med fredag den 23. December til og med søndag den 1. Januar 2017.

Bemærk:

Bestillinger til afsendelse inden jul skal modtages senest kl. 15.00 torsdag den 22. December. Bestillinger på gavekort via hjemmesiden kan dog fremsendes via e-mail frem til kl 12.00 fredag den 23. December, 2016.

Bestillinger modtaget efter kl. 15.00 torsdag den 22. December vil blive ekspederet efter søndag den 1. Januar, 2017. Tak for forståelsen.

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

Glædelig jul og godt nytår.

Venlig hilsen

Palle Ledet Jensen Ebbe Bjerregaard Hanne Sørensen Bent Jensen

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 nødvendige 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 ud over det sædvanlige.

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

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