



Høsttid

Det er nu, det går løs i urte og frugthaven. Nu skal der laves forråd til den kommende vinter.

Nyheder fra Dansk Hjemmeproduktion og inspiration til anvendelsen af den bugnende høst.

Urtesaks



Dette må være en af årets bedste opfindelser! – 5 sakse i en. Hvorfor har mon ingen tænkt på det tidligere?

Meget praktisk saks til at klippe urter af alle slags med fra Westmark i Tyskland.

Der medfølger en 'kam' til at frigøre eventuelle fugtige urter som sætter sig fast i saksen.

Pris: 98,00 kr

Varenummer 4084

Limona citrusfrugtpresse



Håndpreser til alle typer af citrusfrugter.

Fremstillet af aluminium og hårdt presset plast.

Pris: 185,00 kr

Varenummer 4085

Dej- og kagespore - Fletværksmønster



En meget anderledes kagespore som i en bevægelse skaber et flot fletværksmønster i dejen, som let kan udbredes over kringlen eller strudelen.

Kan bruges til mange typer af dej, bl.a sukkerbrødsdej, tærtedej, butterdej.

Bredde: 10 cm

Pris: 95,00 kr

Varenummer 8351

Sigte, rystesigte, rustfrit stål



Praktisk håndsigte til jævn fordeling af mel, kartoffelmel i en dej eller over bagværk klar til at gå i ovnen eller for eksempel et let drys af florsukker over tærten eller tarte tartin'en inden servering.

Sigten har 2 sigte-disketter og håndtag. Ved at presse på det indre håndtag roterer den ene diskette og produktet i sigten sigtes ud.

Højde: 9,65 cm

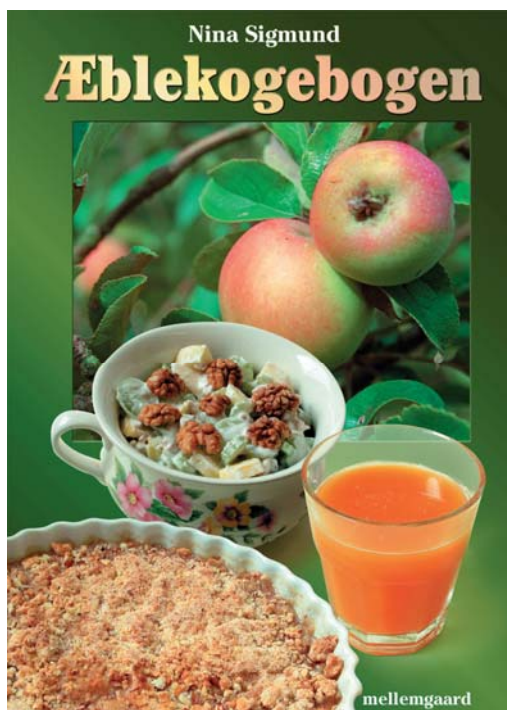
Diameter: 10,5 cm

Fremstillet af rustfrit stål.

Pris: 95,00 kr

Varenummer 8352

Æblekagebogen, Nina Sigmund



*De røde æbler løsner let
Fra træets trætte kviste.
Snart lysner kronens bladenet,
og hvert et løv må briste.
Når aftensolen på sin flugt
bag sorte grene svinder,
om årets sidste røde frugt
den tungt og mildt os minder.*

Sensommersang eller Septembers himmel, som den er bedre kendt som, er blot en af de mange danske sange, der beskriver oktobers offergave: æblet. Det gode, danske æble. Hvem har ikke siddet under en regn af æbleblomster en dejlig forårsdag, været på æblerov i naboens have midt på sommeren og med fortrydelse sat tænderne et lille, umodent æble og endelig i september set æblerne løsne sig fra træernes grene?

Gule æbler, grønne æbler, røde æbler, saftige og store æbler. Der er intet bedre, end når de første æbler er modne, og butikkerne fyldes af Ingrid Marie, Cox Orange, Gråsten og Co. Men æblerne har en tendens til at hobe sig op, særlig hvis man er velsignet med en æblehave, som Nina Sigmund i mange år har været. Alle elsker den klassiske æblekage, men ikke hele efteråret. Derfor har forfatteren samlet en række opskrifter på æbler, som kommer rundt om alle dets brugsmåder. Naturel er æblet fantastisk og praktisk i madpakken, men hvorfor ikke prøve en ny æblekage, syltet, presset og ikke mindst som del af middagsmaden?

Et æble er ikke bare et æble: nogle er gode naturel, andre bedst i maden og andre igen bedst i kager. Derfor indeholder bogen et leksikon over de forskellige sorter, en forsyningskalender, gode råd til opbevaring og beskrivelse af næringsindhold.

God fornøjelse med dine æbler.

Lektøruddtalelse: Winni Thorup skriver: "En dejlig lille bog som slår et slag for de danske æbler..."

"Bogen er i lækkert lysegrønt layout, med spiralryg, og opskrifterne er enkle med et tilhørende foto af de fleste af retterne..."

"Der er udkommet flere kagebøger om æbler, som rummer flere opskrifter, men denne er lækker, enkel og handy..."

Bogen er illustreret i farver og med spiralryg som gør den let at bruge i køkkenet. 76 sider. 2. oplag 2011. Diameter: 1,5x17x22,5 cm.

Pris: 169,00 kr

Varenummer 8240

Naturens Spisekammer, Anette Eckmann



Der vokser sunde og spiselige lækkerier overalt, som giver et frisk pust til den daglige madlavning og som er helt gratis! Og så er en udflugt i naturens spisekammer simpelthen god mentalhygiejne.

For Anette Eckmann er det en passion at drage ud i naturen og indsamle spiselige planter, urter, bær, frugter, rødder, nødder, svampe, bark ... og hjemme i køkkenet fremtryller den lige så passionerede kok de skønneste safter og sirupper, chutneyer og marmelader, kryddersmør og kryddersnapse, urteteer og supper.

Bogen fokuserer på spiselige ting, der er nemme at finde mange steder, og som ikke kan forveksles med uspiselige eller giftige planter. Det er et opslagsværk, der går fra Birk og Brombær over Hyld og Kvan og til Skovsyre og Violer. En oversigtskalender viser, hvornår det er sæson for naturens gastronomiske godbidder, og der er tips om udstyr til indsamling og om hvordan du får de gode sager bragt vel hjem i køkkenet.

En smukt illustreret, anderledes og meget inspirerende kagebog med masser af spændende og gennemprøvede opskrifter.

Anmeldelser

Midtjyllands Avis:

Det er forfatterens første, og begår man en bog af den karat, så behøver man kun få udgivet én enkelt i hele sit liv for at blive husket og værdsat! Det er ganske enkelt en bog, der rummer et helt uovertruffent skatkammer af råd og forslag, opskrifter og idéer.

Dagbladenes Bureau:

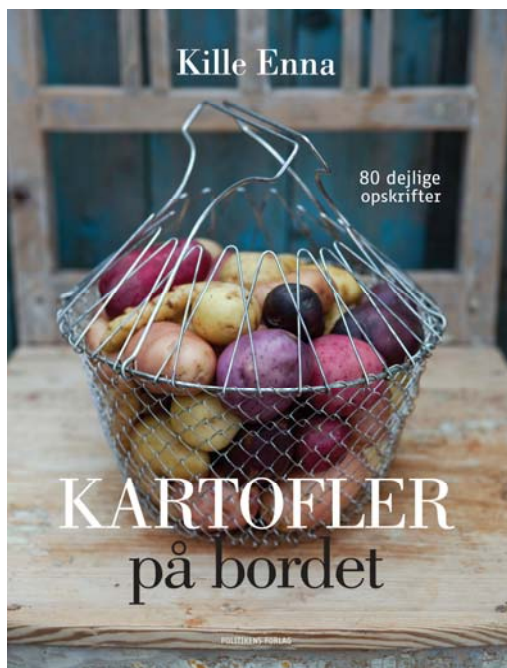
Tips, sjove oplysninger og opskrifter blandes med en masse herlige fotos. En praktisk, flot og appetitlig bog!

1. oplag, udgivet 2011, Politikens Forlag. Hard cover (17 x 24,5 cm), rigt illustreret, 249 sider

Pris: 280,00 kr

Varenummer 8230

Kartofler på Bordet, Enna Kille



I maj måned er de nye danske kartofler en realitet og bebuder sommerens ankomst. Og er der noget vi danskere kan blive rørende enige om, så er det at nyde de nye danske kartofler. Men også resten af året spiller kartofflen en stor rolle i danskernes menu - som en tryk og trofast ryggrad i vores daglige diæt, hvor den fylder og mætter. Men kartofflen er langt bedre end sit rygte og kan meget mere end at ligge ved siden af et stykke kød som kogt og skrælet tilbehør.

Denne bog indeholder 80 lækre opskrifter med kartofler og gennemgår samtidig egenskaberne hos en lang række forskellige kartoffelsorter, så man som læser ikke bare får en fornemmelse af, at en kartoffel er mange ting, men bliver meget klogere på, hvilket sort der egner sig bedst, når der skal koges, bages og steges.

Fra Supper & Stews afsnittet kan fx nævnes: Kartoffel-ærtesuppe, Grøntsagscurry, Krydret linsesuppe med kyllingeboller og Aromatisk lammestew med mandler. Og fra afsnittet om Bagt & Bagværk: Fishpie, Glaseret kartoffel-æbletærte med orange, Kartoffel-tomatgratin 'Louisiana Style', Kartoffelpizza med bagt pebercreme, Ovnbagt citronkylling, Syrlig vinterlasagne og Ovnbagte kartofler med jordnødde-baconvinaigrette & blommer.

1. udgave 2011, Politikens Forlag. Hard cover (20 x 25,5 cm), rigt illustreret, 196 sider.

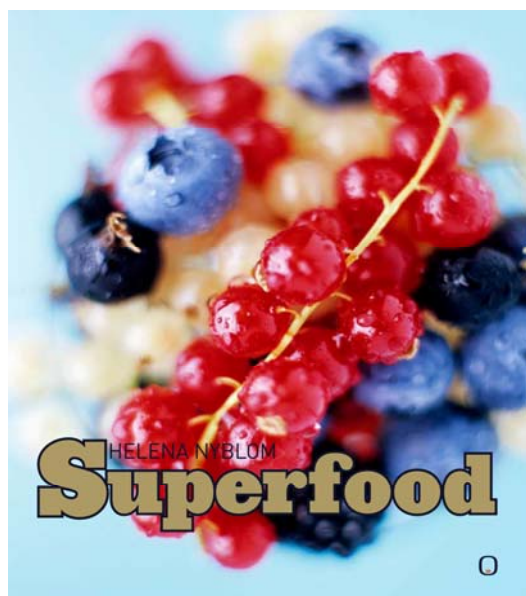
Pris: 245,00 kr

Varenummer 8231

Superfood, Helena Nyblom

Hvad ville du sige, hvis der fandtes en bog, som kunne hjælpe dig med at finde kroppens egen lægende evne, som kunne lære dig, hvordan du modvirker aldring, hjælpe dig med at holde vægten og desuden øge dit velbefindende? Det ville jo være fantastisk! Superfood er netop den bog.

Flot illustreret bog om sundhed og råvarer - akkompagneret af skønne opskrifter.



- Hvorfor er blåbær, tomater, appelsiner, chokolade og laks nogle af de sundeste ting, du kan spise?
- Hvad sker der med kroppen, hvis du spiser for lidt fedt?
- Hvorfor ældes vi?
- Hvorfor er planternes farvepigmenter så sunde?
- Hvordan kan du på en enkel måde påvirke dit helbred?

Svarene på disse spørgsmål kan du finde i Superfood, som kan lære dig at udnytte kroppens egen evne til helbredelse, at modvirke ældningen, holde vægten og i det hele taget få et bedre velbefindende. I denne bog gennemgås 18 udvalgte fødevarer, som alle indeholder nyttige næringsstoffer og derfor kan fungere som naturens eget apotek. Bogens mange opskrifter og anvisninger er lette at følge, og du skal ikke blive overrasket, hvis du hurtigt begynder at føle dig friskere og mere slank. Og derudover hjælper du din krop til at forebygge sygdomme.

Konsulent på den danske udgave er læge Jerk W. Langer.

Udgivet 2009, Politikens Forlag. Hard cover (20 x 17 cm), rigt illustreret, 224 sider

Pris: 145,00 kr

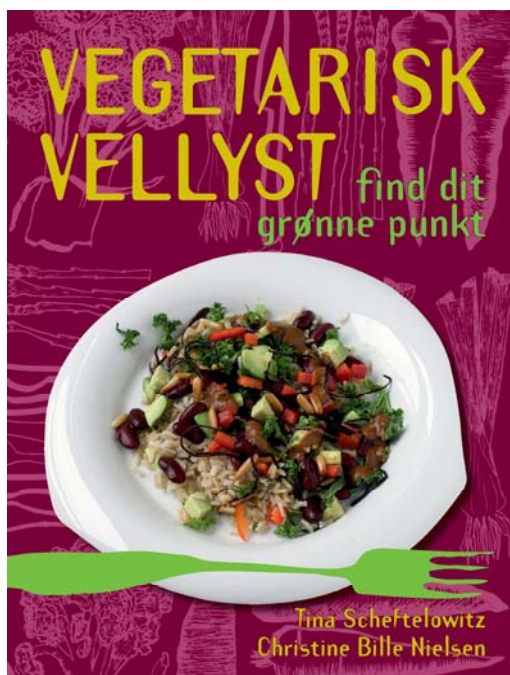
Varenummer 8232

Vegetarisk Vellyst

Tina Scheftelowitz, Christine Bille Nielsen og Lone Spliid

Find dit grønne punkt - glem alt om kedelig 70'er vegetarmad

Vegetarisk vellyst repræsenterer alt det bedste, nye, sunde og spændende, som det moderne vegetariske køkken står for, serveret med humor og i høje hæle af Tina Scheftelowitz og Christine Bille Nielsen.



Vegetarisk vellyst er til alle, der forholder sig bevidst til, hvad de spiser: Uanset om man er grøntspiser på 'deltid' eller er fuldblodsvegetar, er denne bog snittet, kogt, stegt og bagt til inspiration, appetitvækning og fremme af den gode, grønne sag - og smag. Derudover er bogen til de, der har fået appetit på flere kødfrie dage for miljøets, mavefornemmelsens, pengenes eller sundhedens skyld - eller af dyreetiske årsager.

Grøn mad er det mest bæredygtige, vi som forbrugere kan vælge. Uanset om der tales klima, ressourcer, dyrevelfærd, verdens fødevarefordeling, økologi, sundhed eller privat pengepung, har den grønne menu et kæmpe forspring.

Gå vellystigt til værks i opskrifter på vegetarisk hverdagsmad, der glæder og mætter fra morgen til aften. Her er alt fra wokmad og pastaretter til madtærter, curries og salater - og få idéer til, hvordan retterne kombineres til grøn festmad i alle farver. Udover det søde punktum findes der idéer til madpakker og lækkert brød.

Udgangspunktet for bogen er, at (den vegetariske) mad skal smage godt og af meget. Derfor er opskrifterne ikke helsefikserede. Der er fx ikke brugt lightprodukter i bogen. Og hellere en lille bid god, fed ost end et stort stykke magert og dermed smagsfattig ditto.

Vegetarisk vellyst gør op med fordommen om, at sund mad er asketisk, og at velsmag og sundhed er modsætninger. Scheftelowitz og Bille går efter at lave mad, hvor de to ikke spænder ben for hinanden.

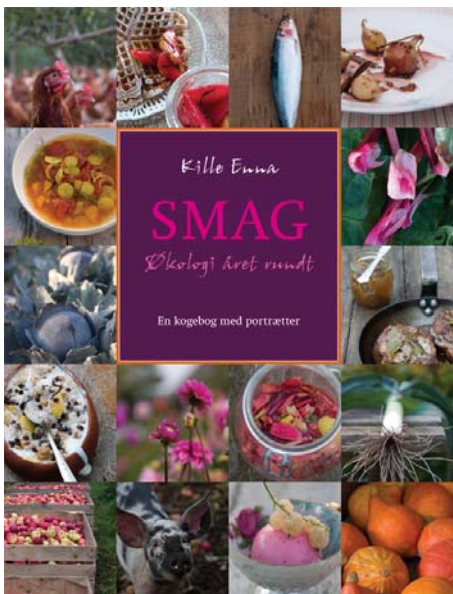
Udgivet 2009, Politikens Forlag, hardback (25,5 x 20 cm), rigt illustreret, 232 sider

Pris: 245,00 kr

Varenummer 8233

Smag - økologi året rundt, Enna Kille

SMAG er en økologisk kogebog med skønne retter og samtidig en sanselig madrejse gennem Danmark i tekst og billeder.



Det stigende salg af økologiske fødevarer herhjemme har også afstedkommet en øget interesse for at finde ud af, hvor de gode varer kommer fra, og hvordan de bliver avlet og dyrket. Kille Enna har besøgt 21 økologiske og biodynamiske landmænd og gartnere rundt omkring i landet, som alle er dybt engagerede i deres arbejde med at frembringe hver deres råvarer af den bedste kvalitet til vores middagsborde.

Det er alle fra svineproducenten med frilandsgrise, familieforetaget på Skærtøft Mølle, der producerer økologisk korn og mel, over osteproduktion på Kristiansmindes Gårdmejeri og til gartneriet, hvor man bl.a. har specialiseret sig i rabarber. Som læser kommer man vidt omkring og får et enormt kendskab til økologiens forcer og udfordringer samt til bæredygtighed på flere niveauer.

Samtidig får vi i bogen ikke mindst Killes bud på, hvad de danske økologiske råvarer kan bruges til, i form af 90 nemme opskrifter på måltider og søde sager, der lover store SMAGsoplevelser.

Med en sødme, friskhed og lethed, der er gennemgående for bogen, serverer Kille alt fra bagt vildlaks med spicy topping, kartoffel-ærtecurry og cremet porre-citronsuppe med kylling til rabarberpickels, ribs-citronverbenasorbet og chokolade-pastinakmuffins med roser og kardemomme.

Omdrejningspunktet for alle retterne er SMAG - hele året igennem.

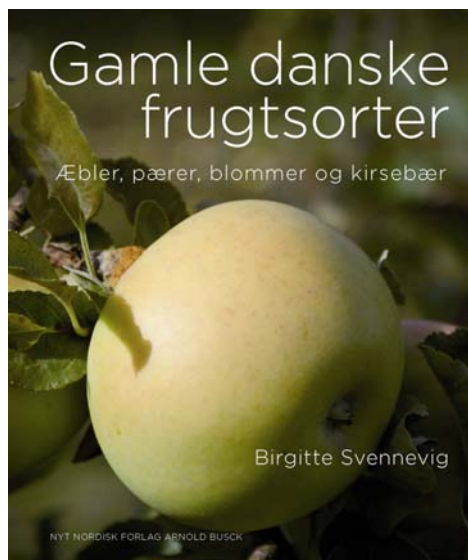
Politikens Forlag, 1. udgave 2010. Hard cover (20 x 25,5 cm), rigt illustreret, 285 sider

Pris: 270,00 kr

Varenummer 8234

Gamle danske frugtsorter, Birgitte Svennevig

Æbler, pærer, blommer og kirsebær har i århundreder trivedes fantastisk godt i det danske klima, og der findes næppe en have i kongeriget uden et frugttræ, der hvert år sætter friske, saftige og velsmagende frugter til sin ejer. Alle disse gamle og vidt forskellige frugtsorter har en helt egen smag, et helt eget bid og en helt egen historie, som nu fortælles i Birgitte Svennevigs bog *Gamle danske frugtsorter – Æbler, pærer, blommer og kirsebær*.



Mange frugtsorter er opstået gennem tiderne og glemt igen. Måske fordi de opstod vildt uden menneskehåndes mellemkomst, måske fordi de ikke var værd at bevare for eftertiden, eller måske fordi de uddøde, inden der blev taget podekviste af dem. Ikke desto mindre findes der i dag hundreder af æble-, pære- og blommestarter, som har været dyrket og kendt i Danmark så længe, at de i dag må betegnes som gamle danske frugtsorter. Mange af dem står i gamle landbohaver, hvor haveejeren måske, måske ikke, kender sortsnavnene.

I sin let tilgængelige og alfabetisk opdelte bog gennemgår Birgitte Svennevig ca. 300 gamle frugtsorter med illustrationer af hver frugt. Deres særlige karakteristika beskrives (udseende, smag, sæson osv.), og ikke mindst fortæller hun de mange historier om sorternes oprindelse.

Læs bl.a. om æblet "Karin Schneider", der blev opdaget af frugtavler Schneiders fireårige datter, som i familiens plantage med Ingrid Marie-træer så et træ med ekstra røde frugter. En pødevist blev sendt til Landbohøjskolen, der kunne bekræfte, at lille Karin havde opdaget en ny æblesort.

Eller fortællingen om pæresorten med navnet "Alexander Brun", som er opkaldt efter den første ejer af Louisiana i Humlebæk (hvor nu museet ligger), der interesserede sig glødende for pærer.

Andre gode historier er om æblet "Herman", hvis modertræ for mere end 100 år siden blev fundet i distriktslæge Herman Larsens have i Kalundborg, hvor det havde slået rod i murgrus fra byens slotsruin. Den "Gule Havreblomme", der har været dyrket ved Øm Kloster siden Middelalderen. Og æblet "Sønderskov", der var så efterspurgt af de københavnske konditorer, at de fik sorten fragtet til hovedstaden fra Fejø

Birgitte Svennevig er freelance journalist og fotograf og skriver bl.a. videnskabsjournalistik til aviser og magasiner. I 2007 udgav hun fotobogen Danskernes huse.

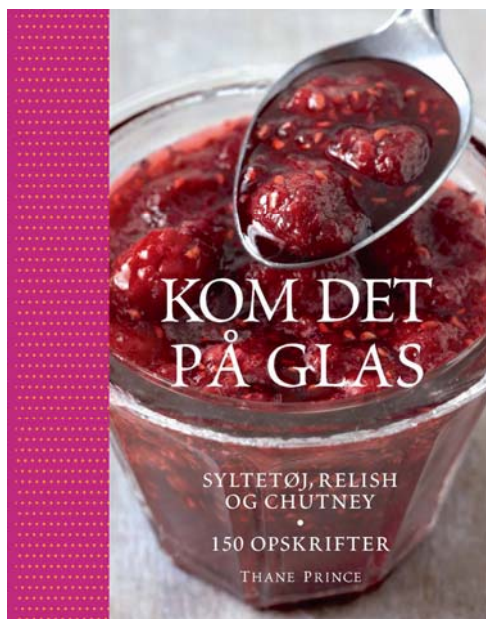
Bogen er illustreret i farver. Indbundet med trykt overtræk, 176 sider. I format 22 cmx26 cm

Pris: 299,00 kr

Varenummer 8193

Kom det på glas, Thane Prince

Syltetøj, relish og chutney



Der er noget livsbekræftende over at konservere sæsonens fristende bær og frugter, så man kan gå de mørkere tider i møde med køkkenskabet bugnende af hjemmesyltede lækkerier.

Denne bog rummer al den basisviden, du skal bruge om teknikker, udstyr, ingredienser og opbevaring. Endvidere er den fyldt med skønne opskrifter på syltetøj, gelé og marmelade – samt på lækende frugtdrikke, frække likører og fristende desserter.

Kast dig også ud i at lave klassikere som for eksempel ketchup, syltede agurker, barbecuesauce, piccalilli, syltede rødbeder og mangochutney.

Eller find inspiration til at lave dit eget eksotiske tilbehør, såsom japansk sushi-ingefær, kinesisk blommesauce, afrikansk harissa og marokkanske syltede citroner.

Det er langt enklere at sylte og konservere selv, end man måske skulle tro – og så smager det bare så meget bedre, når det er hjemmelavet!

Illustreret i farver. 1. udgave 2009. Dia. 217x170 mm. 224 sider. Indbundet med trykt overtræk

Pris: 149,00 kr

Varenummer 8194

Se mere inspiration til madlavning og fremstilling af fødevarer i varegruppen 'Bøger og Faglitteratur' på hjemmesiden. Det er heller ikke for tidligt at begynde at tænke i julegaver. Tiden går stærkt.

En nøddeknækker der vil noget!

Nøddetræerne bugner igen år! Det er ikke længere kun tale om høst af hasselnødder og valnødder i Skandinavien. Nu dyrkes der også mandler, hjertenødder og flere andre typer nødder.

Dansk Hjemmeproduktion har lanceret denne meget praktiske og ergonomiske bordmodel af en nøddeknækker. Nu er det slut med at få fingrene i klemme i håndholdte nøddeknækkere og processen glider mere smidigt end nogensinde.

Ja, det er lige pludselig fornøjeligt at knække nødder og børnene vil også gerne være med.



Højde: 7 cm, bredde 5 cm og længde 20 cm

Pris: 275,- kr inkl moms.

Varenummer 8161

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

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

Venlig hilsen

Palle Ledet Jensen

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